

Dazu empfehlen wir Ihnen aus unserem Weinkeller:

Weißwein

Südtirol Eisacktal Kerner 2018

Manfred Nössing

Der Kerner ist eine Kreuzung zwischen Trollinger und Riesling. Trollinger ist gleichzusetzen mit dem Südtiroler Edelvernatsch. Im Geruch intensiv und aromatisch, im Geschmack trocken, voll, würzig, erinnert leicht an Muskat.

Euro 32,00

Rotwein

Südtirol Lagrein 2016

„Berger Gei“ – Ignaz Niedrist

Dieser Lagrein wächst direkt in Bozen-Gries, der wohl besten Lage für diese Sorte.

Intensive Frucht nach Waldbeeren, feine Rauchtöne durch den Barriqueausbau, am Gaumen kräftig, weiche Tannine, elegant, trocken mit schöner Persistenz.

Euro 51,00

... und zum süßen Abschluss ein Glas ...

Gewürztraminer Spätlese „Roan“

Kellerei Tramin

€ 10,00

Moscato d’Asti

Tenuta Paolo Saracco – Piemont

Euro 6,00

Für den kleinen Hunger zwischendurch ist unsere Küche täglich auch von 12.00 bis 17.00 Uhr geöffnet

Unsere Salatkreation

Blattsalate, Cocktailtomaten, Mozzarelline, Gurken, Croutons

Kalte Vorspeise

Gebratenes Rotbarbenfilet, marinierter Quinoa- Hirsessalat, Karottenceme

Suppe, Saft und Zwischengerichte

Kraftbrühe, Speckknödel, Schnittlauch

.....

Rote Bete-Saft

.....

Hausgemachte Pappardelle,

Kaninchenkeulenragout, Brokkoli

.....

Gemüselasagne, Räucherlachs,

Kräutersauce

Hauptgerichte

Gekochtes Rinderschulternahtl, Fond, Wurzelgemüse, frischer Meerrettich

.....

Gebratenes Wolfsbarschfilet,

Caponatagemüse, in der Folie gegart

.....

Gefüllte Tomate, Cous Cous,

Gemüse, Tomatensauce

.....

Ein Fleischerlebnis der besonderen Art

Rinderfilet Nebraska 200 gr. mit Beilagen

Euro 28,00 Aufschlag zur Halbpension

Käse und Desserts

Käseauswahl mit diversen Chutneys und hausgemachtem Brot vom Buffet

.....

Kastanieneis, Kürbissüppchen, Karamellbirnen,

Mandelstreusel, Trüffel- Honigschaum

.....

Patrizia´s Dessertklassiker

Hotel Patrizia, Freitag 30. Oktober 2020

Liebe Gäste, entscheiden Sie bitte selbst, ob Sie die Menübestellung am Morgen oder erst am Abend vornehmen möchten