Dazu empfehlen wir Ihnen aus unserem Weinkeller:

Weißwein

Südtirol Riesling „Geieregg“ 2022
Weingut Himmelreich – Kastelbell
Gelb leuchtende Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Frischer, komplexer Duft, der an Ananas, Pfirsich und Grapefruit erinnert.
Im Mund sehr saftig, ausgesprochen mineralisch und anhaltend.
48,00 €

Rotwein

Südtirol Merlot Riserva Siebeneich 2021
Kellerei Schreckbichl
Duft nach vollreifen Waldbeeren und Zartbitterschokolade. Sehr dicht und komplex mit feinen Gerbstoffen. Eleganter Merlot mit sehr gutem Reifepotential.
Ausbau zu 1/3 in großem Holzfass, zu 2/3 in kleinen Barriques.
47,00 €

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

Gewürztraminer Spätlese “Roen”
Kellerei Tramin
10,00 €
Moscato d’Asti 2023
Paolo Saracco – Piemont
7,00 €

Für den kleinen Hunger zwischendurch ist unsere Küche täglich auch von 12.00 bis 15:00 Uhr geöffnet

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

Hotel Patrizia, am Dienstag, 29. April 2025

Tagesmenü

Reichhaltige Auswahl an gezupften Salaten, diverse Dressings vom Buffet

Kalte Vorspeise

Gebratener Oktopus in Miso mariniert, Panzanella-Salat, Tzatziki

••••••

Lauchcreme,
krokantes Eigelb, Frühlingskräuter,
Südtiroler Hartkäse „Schwarzenstein“

Suppe und Zwischengerichte

Rinderconsommé,
Pilzgelee, Selleriestreifen

•••••

Spaghetti,
Zitronenbutter,
Calamari, Zucchini

••••••

Hausgemachte Tortelli
gefüllt mit Parmesan,
Kürbiscreme, Trüffel

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Hüftsteak vom Hirsch,
Heidelbeeren,
Selleriepüree, Polenta

••••••

Gebratener Schwertfisch,
Gremolata mediterraner Art,
Auberginen, Kirschtomaten

••••••

Quinoa-Salat, frische Kräuter,
Piquillo-Paprikaschote gefüllt mit Feta und Pinienkernen, Champignons

Käse und Desserts

Käseauswahl mit diversen Chutneys,
hausgemachtes Brot vom Buffet

••••••

Heute Abend verwöhnt Sie unser Patissier mit einem erlesenen Dessertbuffet