

Unsere Weinempfehlung

Weißwein | 0.75l

Cuvée Stoa | 2024

Kellerei Tramin

*60 % Chardonnay, 25 % Sauvignon,
10 % Weißburgunder, 5 % Gewürztraminer.*

Fruchtig, cremig, mit feiner Säure und dezenter Holznote. Elegant, harmonisch und lang. Ein vielschichtiger Weißwein mit Spannung und Südtiroler Mineralität.

55.00 €

Rotwein | 0.75l

Lagrein Tor di Lupo | 2022

Kellerei Andrian

Granatrot mit violetten Reflexen. Duft nach Sauerkirsche, Bitterschokolade und Waldbeeren. Samtig und strukturiert, mit schönem Säurespiel und nachhaltiger Frische. Ein charaktervoller Lagrein mit Eleganz.

68.00 €

Süßwein | 0.1l

Rosenmuskateller

Franz Haas

10.00 €

Moscato d'Asti 2023

Paolo Saracco

7.00 €

Menü

by Nicola Forgione & Team

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten
frisches Gemüse
verschiedene Dressings und Toppings

Kalte Vorspeise

Arancino mit Safran
Burrata | Krabbensalat | Tomaten-Ingwer-Coulis

Suppe & warme Vorspeisen

Terlaner Weinsuppe
Zimt-Croûtons

Kürbis-Lasagnette
Salsiccia | geräucherter Scamorza-Käse

Hausgemachte Pappardelle
Kalbsragout | Trüffelpäse-Späne

Hauptspeisen

Zweierlei von der Ente mit Teriyaki
Pak Choi | Karotten-Ingwer-Creme

Saiblingsfilet aus dem Passeiertal
Kartoffelstampf mit Meerrettich | Rote Bete |
Crème fraîche

Strudel aus Filoteig
Spinat | Nussbutter

Besonderes vom Grill:

Rib-Eye vom Nebraska Rind 240g
Rosmarinkartoffel | Gemüse der Saison |
Kräuterbutter
39.00 € Aufschlag zur Halbpension

Dessert

Milchschokoladenmousse
Kaffee | Kastanien-Eis | Mandelkeks

Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

Dessertklassiker am Buffet

Regionale Käseauswahl am Buffet
Chutneys vom Südtiroler Produzenten
Frisches Früchtebrot

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

Guten Appetit!
Ihre Familie Spögl - und das gesamte Patrizia Team