

Guten Appetit

wünscht Ihr Küchenchef
Manfred Gamper
mit seiner Küchencrew

Menü

28. September 2009

W einempfehlung

Weissburgunder "Unterortl" 2008 € 26,00

-Castel Juval-

intensive, vielschichtige Frucht, Apfel, Banane, kräftig,
vollmundig und elegant im Gaumen, trocken

Lagrein Kretzer Rosé 2008 € 23,00

-Stiftskellerei Muri Gries-

dezente Frucht, leicht, rund und frisch im Gaumen, trocken

Blauburgunder "Strobelhof" Riserva 2005 € 42,00

-Stroblhof-

im Gaumen zeigt er ausgewogene Gerbstoffe und angenehme Fülle,
im Trunk schöner, lang anhaltender Geschmack

Menü

- SÜDTIROLER SPEZIALITÄTEN ABEND-

Bedienen Sie sich nach Herzenslust
an unseren frischen Salaten

Angeräuchertes Hirschnüsschen
an Pfifferlingssalat
und Petersilien-Espuma

„Pusterer“ Pressknödel
auf lauwarmen Speck-Krautsalat

ODER

Schlutzkrapfen
mit Topfen, Spinat
und Bergkäse gefüllt

Rindshüftsteak
in Zwiebelsauce
Kartoffelbuchteln und gedünstete Karotten

ODER

Wildschweinfilet
im Wirsingmantel
Schupfnudeln und Blaukraut

Variation
von der Kastanie