

# Menü

Bunter Mix aus vitaminreichen Salaten und Antipasti  
mit herzhaften Dressings am Buffet

\*\*\*

Hausgemachte Spinatknödel  
mit Kräuterbutter, Kirschtomaten und Parmesan

oder

Kartoffel - Lauchcremesuppe

oder

Erdbeer - Joghurt - Drink

\*\*\*

Feines Rinds - Stroganoff  
dazu Kräuter - Basmati - Reis

oder

Lachforellen - Filet in Olivenöl gegart  
mit buntem Gartengemüse und Wildkräutersalat

oder

Vegetarisch:

Gorgonzola - Risotto  
mit Walnuss - Crumble

\*\*\*

Mango - Cheesecake

\*\*\*

Obst und Käse vom Brett

Unsere Weinempfehlungen:

Weißwein

Weißburgunder „Penon“

Kellerei Nals - Margreid

0,7l - 30 Euro

Rotwein:

Lagrein

Kellerei Muri Gries, Bozen

0,7l - 29 Euro

Digestif:

Grappa/Treber

2cl - 3,50 Euro