

Menü

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

Hausgemachte Gnocchi
mit Salzeibutter und Parmesan

oder

Deftiges Speckknödelsüppchen

oder

Melonen - Orangen - Drink

12 Stunden geschmorte Rinderbacken
dazu Nussbutter - Püree, Baby - Gemüse und Rosmarinjus

oder

Buttermakrele auf lauwarmem Kartoffelsalat
mit Gurken - Relish und Senf - Kaviar

oder

Vegetarisch:

Frisches Pfifferling - Risotto

Französische Crème Brûlée

Obst und Käse vom Brett

Unsere Weinempfehlungen:

Weißwein:

Eisacktaler „Sylvaner“

Kg. Eisacktal, Klausen

0,7l - 30 Euro

Rotwein:

Cabernet

Kg. St. Michael - Eppan

0,7l - 32 Euro

Digestif:

Caldiff

2cl - 5 Euro