

# Menü

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

\*\*\*

Hausgemachte Gnocchi  
mit Salbeibutter und Parmesan

oder

Grüne Erbsencremesuppe  
mit frischer Kerbel

oder

Waldfrucht Eistee

\*\*\*

12 Stunden geschmorte Rinderwange  
mit Nuss - Kartoffelpüree und glasigem Rosmarinjus

oder

Gegrilltes Boccadoro  
mit mediterranem Gemüse, knusprigem Rucola und Dillschaum

oder

Vegetarisch:

Schüttelbrot - Spätzle  
mit Almkäsesauce und frischen Gartenkräutern

\*\*\*

Italienisches Tiramisu

\*\*\*

Obst und Käse vom Brett

Unsere Weinempfehlungen:

Weißwein:

Goldmuskateller „Pfeffer“

Kg. Schreckbichl, Gailan

0,7l - 28 Euro

Rotwein:

Lagrein

Kellerei Brigl, Eppan

0,7l - 29 Euro

Digestif:

Grappa Goldmuskateller

2cl - 4,50 Euro

Hotel Lambrechtshof Donnerstag, 02.05.2024