# Getränkeempfehlung

## APERITIF

**Gin Tonic (non alcoholic)** 13,00 €

## UNSERE WEISSWEINEMPFEHLUNG 0.75L

**Chardonnay "St. Valentin" KG St. Michael/Eppan** 53,00 €

Der Chardonnay überzeugt durch seine feine Säure und sein elegantes Aromaspiel von Ananas, Äpfeln, Vanille und Butter. Empfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto, Käsenocken.

## UNSERE ROTWEINEMPFEHLUNG 0.75L

**Blauburgunder "Fuchsleiten"** 42,00 €

Der intensive Duft nach roten und dunklen Beeren sowie nach Veilchen ist typisch für unser Anbaugebiet in Montan, das als eines der geeignetsten für diese Rebsorte gilt. Im Mund entfaltet er sich harmonisch und vollmündig. Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, Milchlamm, Kaninchen, Braten, Hartkäse.

## UNSERE KRAFTBIER EMPFEHLUNG

**Open Rock'n Roll, Baladin, Piemont (IT)** 6,50 €

Dieses goldgelbe Bier mit rötlichen Farbtönen wurde neben Hopfen auch noch mit fünf verschiedenen Pfeffersorten verfeinert und gewürzt, was dazu führt, dass man ein vollmundiges, intensives, aber trotzdem ausgewogenes Bier genießen kann. Eine angenehme bittere Note wird von würzig-pfeffrigen Geschmackskomponenten ergänzt.

## NACH DEM ABENDESSEN EMPFEHLEN WIR AN UNSERER HOTELBAR

**Baileys** 5,00 €

Montag, 24. März 2025

# *Das romantische Dinner*

**Bunte Salate vom Buffet**

**Geflämmtes Saiblingsfilet**
Süß-saure Zwiebel | Buttermilchmarinade

ODER

**Parmesanschaumsuppe**
Paprikastange

**Lasagnette | Auberginen | Tomaten**
Büffelmozzarella

**Blumenkohl | Brandteigkartoffeln**
Kräutersalat | Haselnüsse

ODER

**Rosagebratener Kalbsrücken**
Kräuterkruste | Kartoffelespuma | buntes Gemüse

**Holundermousse | Marillenkompott**
Sauerkleesorbet

ODER

**Gemischtes Eis von "HIESIG"**

ODER

**Käseteller**
Chutneys

**Verschiedene Früchte der Saison**