

Zimmer Nr.....

## Menü von Freitag 01. September

Zucchini Safran Creme ...  
Oder

Hausgemachte Kartoffelgnocchi  
mit Kalbfleisch und Steinpilzen...  
Oder

Gratinierter Crêpe gefüllt  
mit Mangold und Muscheln ...  
Oder

Pasta mit Tomatensauce...  
Oder  
Pasta mit Ragù...



Tintenfisch, Erbsen  
und Kartoffeln mit Rosmarin ...  
Oder

Rindergulasch  
mit weicher Storo-Polenta ...  
Oder

Cordon-Bleu mit Aubergine,  
Tomate und Mozzarella ...  
Oder

Wienerschnitzel mit Pommes...  
Oder

Rindsstake vom Grill mit Beilage ...



Tiramisù

## Vom Haus empfohlene Weine:



### 16 Sauvignier Gris

Feinfruchtig mit dezentem  
Blütenaroma, animierend,  
mineralisch, anhaltend,  
bezaubernde Lilla- Kupfer-  
Magenta farbige Beeren.  
Junge Reben,  
noch ungestüm, wild, frech.

€ 28,00



### Blauburgunder Kellerei St.Michael/Eppan

Granatrot. Duft nach  
Waldfrüchten, Himbeere  
und Brombeere. Kompakt,  
elegant, fruchtig-würzig.

€ 23,00



Wenn bestimmte Lebensmittel Allergien oder  
Unverträglichkeiten provozieren, Bitte informieren Sie unsere  
Mitarbeiter. Vielen Dank

Wir versuchen immer, lokale Zutaten zu verwenden.  
Bei Bedarf werden Zutaten aus der EU verwendet