



Hotel Tagesmenu







SAMSTAG 10 SEPTEMBER



VORSPEISEN

Auswahl an warmen und kalten Vorspeisen




ERSTER GANG

-   Verdauungsextrakt: Karotten, Sellerie, Ingwel und Orange¹⁰
-   "Strangolapreti" trentiner Spinat Klösschen mit Butter, Salbei und Tomatensauce^{4, 5, 14}
-  Polenta Gnocchi mit Wurstragout und Parmesankäseflocken^{4, 5, 10, 12}
-  Kürbistortelli mit frischen und basilischen Tomaten^{4, 5, 14}

SUPPE

Ravioli mit Fleisch-Schinken-Füllung in Fleischbrühe^{4, 5, 10, 14}

HAUPTGERICHTE

- Schweinefilet in Senfsauce mit Spinat in Öl^{8, 10}
-  Gegrillte Lammkoteletts mit Ofenkartoffeln
-   Wildbret-Carpaccio mit Salat und Trentingrana-Flocken^{5, 12}

FISCH

Geschnittener Räucherlachs mit geröstetem Brot und Butterlocken^{4, 5, 9}

DESSERT

Dessertbuffet^{1, 3, 4, 5, 14}

WEINVORSCHLÄGE - AM GLAS

Fontane D' Oro (mehrheitlich Chardonnay) €5.00 pro Glas

Teroldego Betta €5.00 pro Glas

Lagrein Istituto Agrario € 5,00 pro Glas

Angereicherter süßer Wein Rosaforte €6.00 pro Glas

ALLERGENE 1. Erdnüsse und Derivate | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Nüsse und Derivate | 4. Gluten | 5. Milch und Milcherzeugnisse | 6. Lupine und Derivate | 7. Mollusken und Derivate | 8. Senf und Derivate | 9. Fisch und Derivate | 10. Sellerie und Derivate | 11. Sesam und Derivate | 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂ | 13. Soja und Derivate | 14. Eier und Derivate.

 Typische Gerichte

 Vegetarisches Gericht

 Glutenfrei