

A la Carte Abendmenu

Gesunder Genuss, der glücklich macht...

Heute: Zwiebel

Zwiebeln gelten seit vielen Jahrhunderten als Heilmittel gegen zahlreiche gesundheitliche Beschwerden. Viele Dinge sagt man dieser Power-Knolle nach. Besonders einprägsam ist die Zwiebel durch ihr oftmals als beißend wahrgenommenes Aroma, das schon so manchem die Tränen in die Augen getrieben hat.

Frische Herbstsalate, Grillgemüse und Dressings vom Buffet, dazu unsere Pizzauswahl



Kalte Vorspeisen

Kulinarische Italienreise vom Buffet...

Genießen Sie Spezialitäten aus den einzelnen Regionen Italiens, präsentiert von unserem Jungkoch Dominik



Suppen, Säfte, warme Vorspeisen

Erfrischendes Sorbet von exotischen Früchten mit lauwarmen Mandarintee

glu/lac/veg

Klare Gemüsekräftsuppe mit Teigeinlage, Morcheln und Curry- Perlhuhn- Satespieß

lac

Hausgemachte Fusilli mit krossem Rohschinken, Tomatensauce, Olivencrôtons und Mozzarella

glu

Gratinierte Cannelloni mit Ziegenfrischkäse, Rucola, altem Balsamico und roten Zwiebeln

lac/veg

Kräuterflan mit grünem Pfeffer, Räucherlachs und Weißburgundersauce

glu/lac

Gerne gehen wir auf Intoleranzen ein, bitte geben Sie uns Bescheid

glu:glutenfrei **lac:**laktosefrei **veg:**vegetarisch

Hauptspeisen

Filetspieß von Edelfischen alla livornese mit zweierlei Fenchel, grillierter Polenta und bestem Olivenöl aus Ligurien

glu/lac

Klassisches Cordon Bleu Röllchen vom Kalb mit Gemüsegröstl und hausgemachtem Tomatenchutney

lac

Gegrilltes Steak vom Jungschwein mit Pilzsauce, buntem Gemüse und gebratenen Lavendelnocken

glu/lac

Wintergemüse mit geschmolzenem Brie, Röstkartoffeln und Tomatenmhonig

glu/veg



Desserts

Waldfrucht- Mascarponegratin mit hausgemachtem Eis vom Meraner Joghurt

glu

Eisbuffet mit Saucen, frischen Früchten und kleinen Desserts



Auswahl von Südtiroler- und Italienischen Käsespezialitäten mit selbstgemachten Chutneys und unserem Fruchtbrot

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Pföstl – Wörndle mit unserem Küchenchef Stefan und seinem Team

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zutaten enthalten:

-  Krebstiere
-  Eier
-  Fische
-  Erdnüsse
-  Sojabohnen
-  Schalenfrüchte
-  Sellerie
-  Senf
-  Sesamsamen
-  Schwefeldioxid
-  Sulfite
-  Lupinen
-  Weichtiere

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Informationen.

Unsere Weinempfehlung

Aperitif

Berlucchi '61 Brut
36 €

Weißwein

Riesling Weingut Ploner 2017
Sehr feiner, eleganter Riesling, intensive Fruchtnoten nach Grapefruit, Zitronenschalen und Mandarinen, angenehme und belebende Säure
33 €

Rotwein

Vernatsch Valpitan Pförtl 2017
lebhafter, gerbstoffarmer Rotwein mit Duft von Erdbeeren, Himbeeren, Kirsche, Mandeln und Veilchen – feine elegante würzige Note im Abgang
26 €

Cabernet Pförtl 2015
Knackig – kräftiger Wein mit Aromen von Waldbeeren, Pfeffer, Schokolade, sehr anhaltend im Abgang, begleitet von weichen und samtigen Tanninen
27 €

Süßwein

Passito Roen Kellerei Tramin
Gewürztraminer 90% und Riesling 10% direkter, geradliniger und aromatischer Dessertwein, mit goldgelben Farbtönen. Aromen von Rosen, Nelken, Litschi, Mango, Vanille und Zimt - sehr ausgeglichen zwischen Restzucker und Säure
Glas 8 € Flasche 48 €

Genießen Sie auch Erlesenes aus unserem Grappa Wagen