

A la Carte Abendmenu

Gesunder Genuss, der glücklich macht...

Heute: Quitten

Nicht nur der hohe Vitamingehalt macht die Quitte so gesund: Die Frucht ist ebenso reich an lebenswichtigen Mineralstoffen wie Kalium, Natrium, Zink, Eisen, Kupfer, Mangan und Fluor

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



Kalte Vorspeisen

Karamellisierte Kalbsleberterrinen
mit Grapefruitsalat und Südtiroler Speck

glu

Barschfilet aus unserem Räucherofen
mit grünem Südtiroler Apfel und Selleriesalat

glu/lac/veg

Ultner Almkäse mit zweierlei von der Melone
(süß und würzig) mit hausgemachtem Fruchtbrot

glu/lac/veg



Suppen, Säfte, warme Vorspeisen

Sekt aus der Kellerei Pförtl mit Ananas
und hausgemachtem Mangosorbet

glu/lac/veg

Cremesuppe von der roten Beete und Meerrettich,
dazu Crostini von der Gänsebrust

glu/lac/veg

Hausgemachte Tirtlan vom Taser Roggen mit Spinatfülle,
Knottknas und Butter

lac/veg

Knödel vom Algunder Rohmilchkäse
mit grüner Sauce

veg

Hausgemachte Pappardelle mit Lammragout,
geräucherten Paprika und Quitten

glu/lac

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

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

Hauptspeisen

Südtiroler Saltimbocca vom Wolfsbarschfilet
mit roter Beete, Pustertaler Kartoffeln,
Kümmel und Weißburgunder der Kellerei Pförtl

glu/lac

Gebratenes Filet vom Landschwein mit Steinpilze,
sowie Spareribs mit gebackenen Kartoffeln
und Zwiebeldipp

glu/lac

Glasiertes Kalbsschulternahtl mit eigenem Jus,
buntem Wintergemüse und Stampfkartoffeln

glu/lac

Gebackener Camembert der Algunder Sennerei
mit Naturkartoffeln und Orangensauce

veg



Desserts

Algunder Topfen-Limettentarte
mit hausgemachtem Eis
und frischen Winterfrüchten

Unser 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 Pförtl –
Wörndle mit unserem Küchenchef Stefan und
seinem Team



SCHENNA
RESORT
QUELLE DES LICHTS

Unsere Weinempfehlung

Aperitif:

Sekt Valpitan Rosé

Traditionelle Flaschengärung von 3-4 Jahren
6,80 €

Weißwein

Weißburgunder Sirmian 2017; Kellerei Nals Magreid

Leuchtende strohgelbe Farbe mit zarten grünlichen Schimmern. Düfte von Apfel, Ananas und Zitrusfrüchten an die Nase. Am Gaumen eindrucksvoller Körper unterstützt von einer charakteristischen Salzigkeit.
36 €

Chardonnay Pföstl 2018

Lebhafter Weißwein mit zart-fruchtigen Aromen nach Bananen, Äpfeln und Birnen
28 €

Rotwein

Cabernet Pföstl

Knackig – kräftiger Wein mit Aromen von Waldbeeren, Pfeffer, Schokolade, sehr anhaltend im Abgang, begleitet von weichen und samtigen Tanninen.
0,75 l 27 € 1,5 l 54 €

Valpolicella "Sausto" Ripasso, Monte dall'Ora 2015

Klare Noten von getrockneten Weintrauben, Kirschen und Pflaumen, zart pfeffrigen Noten. Im Geschmack konzentriert und komplex, mit einer schier endlosen Ausdauer.
54 €

Digestif

Mauersegler "Valpitan" Pföstl

Sehr spezieller Süßwein aus der Traube Chardonnay gekeltert. Eine längere Maischegärung verleiht den Wein eine leichte nussige Note, Zesten von der Orange, kandierte Früchte.
Glas 7,80 €

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.