

# A la Carte Abendmenu

*Gesunder Genuss, der glücklich macht...*

## Heute: Basilikum

*ist typisch für die italienische Küche. Ob Pesto, Pasta oder Pizza: Es ist das aromatische Basilikum, welches viele der weltweit beliebtesten Gerichte zu etwas ganz Besonderem macht. Doch das Basilikum ist nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch eine wertvolle Heilpflanze. Basilikum lindert Entzündungen und Gelenkschmerzen und baut Stress ab,*

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



## Kalte Vorspeisen

Pikanter Salat von der gebratenen Lammhüfte, Zuckerschoten, Pfefferminze und griechischem Joghurt

*glu*

Scampi vom Grill mit Tomatenmousse, Olivencrostini und Melone

*lac*

Burrata mit Avocado, roter Bete und gerösteten Haselnüssen

*glu/veg*



## Suppen, Säfte, warme Vorspeisen

Sorbet Aperol-Spritz mit Rindstartar im Wasabihörnchen

*lac*

Typische Ultner Gerstensuppe

*lac/vegan*

Kartoffel-Kürbis-Törtchen mit pulled beef in der Erdnussmarinade

*lac*

Lasagnette mit grünem Spargel und halbgetrockneten Datterini Tomaten

*lac/vegan*

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

*glu/lac/vegan*

## Hauptspeisen

Lachsforellenfilet vom Grill mit Apfel-Meerrettichkruste, Proseccosauce und Gemüserisotto

*glu/lac*

Duo vom Südtiroler Milchkalb  
Geschmorte Schulter mit leichter Senfsauce und Wurzelgemüse sowie gegrillte Medaillons mit Speck und krossem Kartoffelstrudel

*glu/lac*

Gebratene Brust und Keule vom freilebenden Biohuhn mit Wedges Kartoffeln und Ratatouille

*glu/lac*

Gefüllt und gebackenes Tofusteak mit Gemüsecurry und Basmatireis

*glu/lac/vegan*



## Desserts

Eisroulade mit frischen Erdbeeren und Naturjoghurt

Vanille-Panna Cotta mit Himbeermark und Schoko-Basilikumeis

*glu/lac/vegan*

Unser Eisbuffet mit Saucen, frischen Früchten und kleinen Desserts



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

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Pförtl – 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*

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

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

## Unsere Weinempfehlung

### Weißwein

#### Goldmuskateller Tramin (lieblich) 2016

*Der Goldmuskateller ist ein lieblicher, aromatischer Wein mit stroh- bis goldgelber Farbe. Er duftet angenehm nach Muskat, hat etwas von Honigmelone, Nelke- und Rosenduft. Er ist geprägt von einem süßen, würzigen Geschmack, der weich und rund ist.*  
26 €

### Rotwein

#### Aglianico del Vulture Fontanelle Basilisco 2013

*12 Monate in französischen Eichenfässern; reife Noten von schwarzen und roten Früchten, sowie Noten von Zimt und Weihrauch. Körperreich mit Gewürzen wie Zimt und Lakritze im Abgang.*  
42 €



### Offene Weine

	1/8
Sekt Valpitan Brut/ Rosé	5,80 €
Vernasecco 2019	4,80 €
Chardonnay 2018	4,50 €
Chardonnay Valpitan 2017	6,00 €
Weißburgunder Valpitan 2018	6,00 €
Sauvignon 2019	4,60 €
Sauvignon Valpitan 2018	6,00 €
Gewürztraminer 2018	4,60 €
Zilp Zalp "Valpitan" 2017	6,00 €
Zeisig lieblich 2018	4,60 €
„Gimpel“ lieblich Rosé 2019	4,50 €
Stieglitz Rosé 2018	4,60 €
Vernatsch 2018	4,00 €
Vernatsch Valpitan 2018	4,00 €
Blauburgunder 2017	4,50 €
Merlot 2017	4,60 €
Lagrein 2018	5,00 €
Cabernet 2016	4,50 €

SCHENNA  
**RESORT**  
QUELLE DES LICHTS