

## TAGES- APERITIF

### APEROL SPRITZ

5,00 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### WEISSWEIN

27,00 €

Eisacktaler „Sylvaner“  
Kellerei Neustift

Ein elegant - kräftiger Weißwein,  
grüngelb bis strohgelb in der  
Farbe; frisch, mit angenehmen  
Fruchtnoten nach reifem Apfel,  
reifer Birne und Honigmelone.  
Kräftig und mineralisch am  
Gaumen, saftiger Abgang

### ROTWEIN

29,00 €

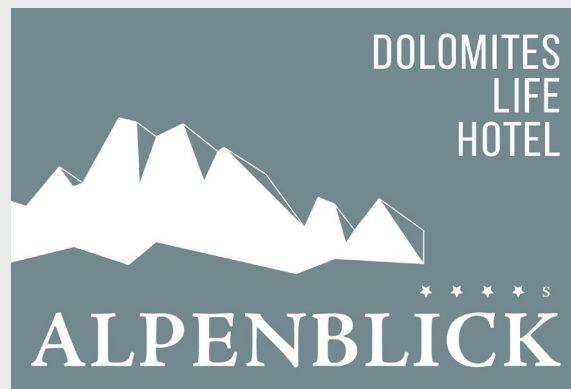
Lagrein „Collection“ Baron Eyrl  
Kellerei Bozen

Nach der traditionellen  
Rotweinvergärung im Stahlfass  
reift der junge Wein im großen  
Eichenfass und anschließend in der  
Flasche weiter. Farbe: intensives,  
dunkles Rubinrot mit violetten  
Reflexen. Geruch: blumig nach  
Veilchen und Rosen, fruchtig  
nach dunklen Beeren, würzig und  
mineralisch nach feuchter Erde,  
typische Kakaonoten

## DER PASSENDE DIGESTIV

### GRAPPA BLAUBURGUNDER

6,00 €



## ABEND- MENÜ

06. März 2019



### Info & News

[alpenblick.guestnet.info](http://alpenblick.guestnet.info)

Bitte stellen Sie sich aus den angebotenen  
Gerichten Ihr Menü zusammen und kreuzen  
Sie bitte die Speisen an, die wir servieren  
dürfen.

TISCHNUMMER:

## DIVERSE KALTE UND WARME VORSPEISEN

vom Buffet

---

### KÜRBIS-INGWERSÜPPCHEN

mit Sahnehaube

1, 2, 3

oder

### MULTI VITAMIN DRINK

1, 2, 3

---

### FISCHGERICHT

Loup de Mer mit Oliven Caponata und  
Champignon-Karottengemüse

1, 2, 3

oder

### FLEISCHGERICHT

Knusprig gebratene Entenbrust auf  
Wirsinggemüse

1, 2, 3

oder

### VEGETARISCHES GERICHT

Gersten Risotto mit Gemüse

1, 2, 3

oder

### VEGETARISCHES GERICHT

Gersten Risotto mit Gemüse

1, 2, 3

oder

### VEGETARISCHES GERICHT

1, 2, 3

---

### MASCARPONE CREME

1, 2, 3

oder

### HAUSGEMACHTES EIS

1, 2, 3

oder

### KÄSEBRETTL

1, 2, 3

#### ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier,  
4 Fische, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch,  
8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf,  
11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid & Sulphite,  
13 Lupinen, 14 Weichtiere