

Das Sonntagsmenü

So wie Küchenchef Giosuè sie konzipiert hat, sind unsere Gerichte in sich stimmig und vollständig – bitte unverändert genießen

Das Brötchen

Hausgemachtes Roggen-Walnussbrot
– geräucherte Butter



Gruß aus der Küche vom Buffet

Amuse Bouche

Das Gemüse *PURE GREEN → S. 4

„Der Grüne“

oder

„Der Bunte“

oder

„Der Kreative“: Gemischter Blattsalat

– Feldsalat – Fenchel – rosa Grapefruit – marinierter Lachs

– Taggiasca Olive – wilder Fencheldressing



Der Tee, der Saft und die Suppe

Kürbiscreme – Grana Padano

– Amaretto Keks

oder

Smoothie – Melone – Sahne



Die warme Vorspeise

Ravioli

– geräucherter Saibling – Safranbutter

– Tomaten-Cocassée – Frühlingszwiebel

oder

Kartoffel-Biskuitroulade – Radicchio

– Gorgonzola – Haselnüsse – Balsamico



Die Hauptspeise

Kräuterknödelsoufflè – Parmesankäseschaum

– Pilzragout – Trüffel

oder

Lachsforelle – Spinatgnocchi

– Meerrettich – Kartoffeln – grüne Bohnen

oder

Kalbswange – Kräuterpolenta – Brokkoli

– Minimaïs – knuspriger Lauch – Weinsauce



Das Dessert

Babà – Rum – Vanillecreme – Sahne

oder

Zitronenmousse – Lemon Curd

– Mango- und Salbeisorbet

oder

Hausgemachte Eissorten am Buffet



Der Käse vom Buffet

Käse – Südtirol – restliches Italien – Frankreich



Sauvignon 2022

Quarz

Kellerei Terlan

Dieser Weißwein wächst bei Terlan in der Lage „Winkl“ auf sandigen, leicht erwärmbaren Porphyritwittungsböden. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur zu 50% im Edelstahl und zu 50% im Tonneaux (500 lt.), anschließend 8 Monate Lagerung auf der Feinhefe. Dieser Sauvignon besitzt ein sehr helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer, komplex im Bukett, erkennbare Noten von Aprikosen, Holunderbeeren, Brennessel und dezente Holzkomponente; im Geschmack sehr gehaltvoll, salzig mit mineralischen Noten und lange anhaltend im Abgang.

€ 89,00

Merlot / Cabernet Franc 2020

Frauenriegel

Peter Dipoli

Der Weinfachmann in Südtirol schlechthin und großer Freund von Joachim Nischler. Die Minilage am Fuße des Kurtatscher Weinügels bringt diesen aussagekräftigen Roten ins Glas. Durch den hohen Anteil an Merlot ist dieser Tropfen weich, geschmeidig und bereits jetzt angenehm zu trinken. Er hat Düfte von Johannisbeeren, Lakritze und dunklem Pfeffer; am Gaumen schöne Konzentration mit der typischen Textur eines großen Bordeaux's und trotzdem bleibt er überaus elegant.

€ 85,00

Zu den heutigen Desserts:

Merlino

Lagrein „Vino Liquoroso“

Pojer e Sandri

Mario Pojer & Fiorentino Sandri, die beiden verrückten aber hervorragenden Trentiner Weinproduzenten aus Faedo haben mit dem "Merlino" ein tolles Projekt gestartet; der aus den Lagrein- und Vernatschtrauben gekelterte Likörwein wird ausgebaut wie ein klassischer Port; dies bedeutet: der Grundwein wird hier mit einem eigenen Brandy aufgespritzt; der Merlino ist äußerst vielschichtig in der Nase und erinnert an Kirsche, Vanille, Schokolade und Kaffee; die Harmonie von Zucker und Alkohol zeichnet diesen Wein am Gaumen aus.

1 Glas € 11,00

Wissenswertes

Unser Sommelier Alex hilft Ihnen gerne bei der Auswahl der Weine. Sie können aber auch nach Joachim fragen. Bei uns kennen sich sogar die Chefs aus - beim Wein. Gerne stellen wir Ihnen auch zu den täglichen Gerichten eine Weindegustation mit Schaumwein, Weißwein, Rotwein und Dessertwein zusammen.

Kleine Auswahl der Weine, die wir glasweise für Sie servieren

Terlaner Chardonnay 2024 *Magnum 1,5 L*

Südtirol, Eppan Weingut Donà	
1 Flasche bottiglia bottle	€ 102,00
½ lt	€ 34,00
1 Glas bicchiere glass	€ 7,80

Sauvignon 2022 *Voglar Magnum 1,5 L*

Südtirol, Neumarkt Peter Dipoli	
1 Flasche bottiglia bottle	€ 102,00
½ lt	€ 34,00
1 Glas bicchiere glass	€ 7,80

Terlaner Cuvée 2025 *WB/CH/S Magnum 1,5 L*

Südtirol, Terlan Kellerei Terlan	
1 Flasche bottiglia bottle	€ 94,00
½ lt	€ 31,40
1 Glas bicchiere glass	€ 7,20

Riesling 2024 *Magnum 1,5 L*

Südtirol, Vinschgau Castel Juval – Raphael Burki	
1 Flasche bottiglia bottle	€ 110,00
½ lt	€ 36,60
1 Glas bicchiere glass	€ 8,30

Rosato Salento 2025 *Negroamaro Calafuria Magnum 1,5 L*

Apulien Tormaresca	
1 Flasche bottiglia bottle	€ 87,00
½ lt	€ 29,00
1 Glas bicchiere glass	€ 7,00

Lagrein Riserva 2023 *Furggl Magnum 1,5 L*

Südtirol, Kurtinig Peter Zemmer	
1 Flasche bottiglia bottle	€ 120,00
½ lt	€ 40,00
1 Glas bicchiere glass	€ 9,00

Il Secondo 2023 *Merlot/Cabernet/Lagrein Magnum 1,5 L*

Südtirol, Kaltern Weingut Peter Sölva	
1 Flasche bottiglia bottle	€ 102,00
½ lt	€ 34,00
1 Glas bicchiere glass	€ 7,80

Merlot 2024 *Black Magnum 1,5 L*

Südtirol, Bozen Kellerei Bozen	
1 Flasche bottiglia bottle	€ 102,00
½ lt	€ 34,00
1 Glas bicchiere glass	€ 7,80

Poggio ai Ginepri 2023 *CS/M/CF/PV Magnum 1,5 L*

Toscana, Bolgheri Argentiera	
1 Flasche bottiglia bottle	€ 102,00
½ lt	€ 34,00
1 Glas bicchiere glass	€ 7,80

Coravin

Wein begeisterte Neulinge und Kenner gleichermaßen. Sie müssen kein Sommelier oder Winzer sein, um ein gutes Glas Wein zu genießen. Genauso wenig müssen Sie täglich Wein trinken, um von den Vorteilen von Coravin zu profitieren. Am meisten schätzen wir die Möglichkeit, mit Coravin tolle erlesene Weine in kleinen Mengen zu genießen. Dank einer ausgeklügelten Technologie kann man den Wein aus der Flasche ausschenken, ohne dass der restliche Inhalt mit Sauerstoff in Berührung kommt.

Weiß

Chardonnay Troy Riserva 2020

Südtirol Kellerei Tramin	
1 Glas bicchiere glass	€ 24,00

Sauvignon Rachtl Riserva 2021

Südtirol Tiefenbrunner	
1 Glas bicchiere glass	€ 22,00

Riesling Berg Roseneck GG 2020

Deutschland Rheingau August Kessler	
1 Glas bicchiere glass	€ 20,00

Rot

Lagrein Klosteranger Riserva 2020

Südtirol Abtei Muri Gries	
1 Glas bicchiere glass	€ 22,00

Brenntal 2020 Merlot/Cabernet Franc

Südtirol Peter Dipoli	
1 Glas bicchiere glass	€ 20,00

Kurni Montepulciano 2019

Marken Oasi degli angeli	
1 Glas bicchiere glass	€ 26,00