

# *Sonntagstradition*



# *Marikas Weintheater*

la nostra Sommelier,  
consiglia i suoi vini in abbinamento al Menu

## Unterebner, Alto Adige Pinot Grigio 2016 Cantina Tramin

Morbido e denso, pera, fieno e pane tostato

*al tavolo 48*

*da portare a casa 29*

## Mazzon, Alto Adige Blauburgunder 2015 Gottardi

Corposo ed elegante, frutti di bosco e ciliegia

*al tavolo 46*

*da portare a casa 27*

E per finire un ottimo vino da dessert...

## Abtei Muri, Alto Adige Moscato Rosa 2016 Muri-Gries

intenso e versatile, fresche note di moscato,  
rose rosse e scure, albicocche essiccate

*al calice 10*

*da portare a casa 30*

# Das Menü von Chef Alessandro

## Marinierte Forelle

Joghurt, Rote Bete und Sprossen

14



## Panzanella nach Tiroler Art

Brot, Kren in Würfeln geschnitten, Kohl,  
Speck, Tomaten und Gurken

14



## Ravioli

mit Pilzknödelteig gefüllt, in Fleischsuppe

16



## Chateaubriand

Grillgemüse, Bernays Sauce und Kochsaft

38



## Kokosnuss-Ananas und Passionsfrucht

9

*Das Menü kostet 70 Euro und ist für unsere Hausgäste mit  
Halbpension inbegriffen*

*Tyrol* 