Hotel Vernagt am 04. April 2024

Die Weinempfehlungen für heute:

Weißwein:
Gewürztraminer Justina
Kellerei St. Pauls
Charakteristisches Aroma nach Rosenblüten, Litschi und reifem Mango, begleitet von würzigen Noten und Muskat. Am Gaumen überrascht dieser Gewürztraminer mit einer lebendigen Frische und seinem fülligen, elegantem Körper.
€ 32,00

Rotwein:
Lagrein Zobl
Kellerei St. Pauls
Das Bouquet erinnert an Waldfrüchte, Kirsche, Veilchen und Bitterschokolade in Kombination mit Zimt und Nelke. Leicht rauchig mit kraftvollen Körper, weiche Gerbstoffstruktur mit Reifepotential.
€ 32,00

Unsere Spitzenweine offen serviert (je Glas):

Weiss:
Ewa € 5,00
Pinot Grigio Soll € 5,00
Rosé:
Rosé € 5,00
Rot:
Chianti € 7,00
Zweigelt € 5,30
Blauburgunder Luzia € 5,30

Liebe Gäste
Alle unsere Speisen können Allergene enthalten.
Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Informationen.

** Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet
*** Alle unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten
Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet

Abend-Menu

Bunte Salate vom Buffet

***

Tonic | Holunder | Minze

oder

Kürbiscremesuppe | Kerne | Öl

***

Steinpilz-Teigtaschen | Almkäse | Spinatcreme

***

Rindsgulasch | Blaukraut | Serviettenknödel

oder

Tiroler Räucherteller
(kalt)

***

Bratapfel | weiße Schokolade | Zimtcreme
oder
Obstsalat | Läuterzucker | Gewürzeis

Für die Kinder

Bunte Salate vom Buffet
***
Kürbiscremesuppe | Kerne | Öl
***
Rindsgulasch | Blaukraut | Serviettenknödel
***
Bratapfel | weiße Schokolade | Zimtcreme
oder
Obstsalat | Läuterzucker | Gewürzeis

Familie Weithaler und Team
wünscht guten Appetit und einen schönen Abend