

*Glück entsteht oft
durch Aufmerksamkeiten
in kleinen Dingen*

(Wilhelm Busch)



Liebe Gäste

Alle unsere Speisen können Spuren von Allergenen 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 Infos.

An der Rezeption finden Sie eine Auflistung der einzelnen Allergene im Menu

***Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet

**Mountain Lake Hotel Vernagt
am Mittwoch, den 28. September 2022**

Familie Weithaler und Team wünscht einen schönen Abend
und guten Appetit

Heute empfiehlt Sabine Weithaler:

Weißwein:

Weissburgunder Plötzner – Pinot Bianco

Kellerei St. Pauls

Filigranes Aromaspektrum nach grünem Apfel, Birne und weißem Pfirsich, floreale Noten und feinen Heu- und Kräuternuancen. Am Gaumen erfrischend fruchtig, finessenreich und salzigem Finale.

€ 30,00

Rotwein:

Zweigelt

Marinushof

Dieser für den Vinschgau gut geeignete „Österreicher“ vereint die Vorzüge seiner Eltern, nämlich den Körper vom laufränkisch mit der Eleganz vom St. Laurent. Brombeeren- und Pflaumenaroma, würzig, im Gaumen sehr harmonisch, gute Fruchtsüße und Länge mit edlen Aromen.

€ 33,00

Unsere Spitzenweine offen serviert

(je Glas):

Weiss:

Pinot Grigio € 6,00

Rosé:

Rosé € 4,70

Rot:

Lagrein € 5,30

Menu

Vitaminreiche **Salate** vom Buffet



Grüntee (kalt) | Curcuma | Limetten

oder

Geflügelconsommé | Crêpesröllchen | Zucchini



Lasagne | Hirschragout | Bechamel



Entenbrust | Zartbitter-Schokoladenjus |
Broccoli | Kürbispüree

oder

Peperoni gefüllt | Kürbis | Gemüse | Gorgonzola



Mangotörtchen | Creme Fraîche | Schokoladeneis
oder

Obstsalat | Läuterzucker | Fior-di-Latte-Eis

Obst und Käse vom Buffet