

## Unsere Weinvorschläge

**Weißburgunder SCHULTHAUSER**  
**Manincor**

€ 34,00

fruchtig nach Aprikosen, Orangen, Akazien und Lindenblüten im Ansatz, mineralisch nach nassem Stein in der Tiefe. Dicht und kräftig am Gaumen, jedoch zartgliedrig mit lang anhaltender Mineralik.

**Sauvignon WINKL**  
**Kellerei Terlan**

€ 34,00

Ein aromatischer Weißwein, welcher eine besondere Spezialität des Eisacktales ist; grünlich bis hellgelb in der Farbe; Pfirsich, Aprikosen und Mandarinennoten an der Nase; sehr lebhaft, saftig und rassig am Gaumen, mit mineralischem Abgang.

**St. Magdalener ANTHEOS**  
**Ansitz Waldgries**

€ 36,00

Der *Antheos* besticht durch ein kräftiges Rubinrot im Auge und eine elegant-feine Würze in der Nase. Man kann reife Waldbeeren riechen. Die Textur am Gaumen ist dichtverwoben und das Säurespiel ist lang und elegant. Die feinmaschigen Tannine sind mit fruchtiger Eleganz verbunden.

**Blauburgunder PIGENO**  
**Ansitz Stroblhof**

€ 45,00

FrISCHE Fruchtnoten mit Herzkirschen und roten Johannisbeeren sowie würzige Aromen mit etwas Pfeffer und eleganten Röstaromen bestimmen das Bukett. Im Gaumen entfaltet der Wein seine ganze Kraft und Eleganz mit griffigen Gerbstoffen, einer fruchtig-filigranen Struktur und einem harmonischen Zusammenspiel zwischen dezenter Würze und jugendlich-saftiger Frische – mit großem Potenzial und einladender Länge.

**Lagrein TABER**  
**Kellerei Bozen**

€ 53,00

Der *Taber* besticht optisch mit seinem undurchdringlichen Granatrot. In der Nase riecht er fruchtig nach reifen Kirschen, blumig nach Rosen und Veilchen und an Humus erinnernd mit schönen Schokoladetönen. Vom Geschmack her ist er kräftig und harmonisch mit einer samtigen Fülle, langanhaltend und elegant.

Klobenstein, am 31. Dezember

# 2022

## Silvestermenu

Hausgemachter Frischkäseaufstrich und  
Hausgemachtes Brot

\*\*\*\*\*

Duett vom Rinds- und Kürbistarter -  
Kürbispüree – Kürbisbrot

\*\*\*\*\*

Kastaniencremesuppe mit Speckgrissino

\*\*\*\*\*

Knusperlasagne – Steinpilze- und  
Kalbsragout

\*\*\*\*\*

Kräuterrisotto – Wolfsbarschfilet

\*\*\*\*\*

Mandarinensorbet

\*\*\*\*\*

Rindsfilet – Pfeffersauce à part –  
Dauphinkartoffeln – Spinat

\*\*\*\*\*

Himbeere und Schokolade

