



Piri Local und unser Küchenteam

Unser Küchenchef Roland ist seit 3 Jahren bei uns und leitet sein Team mit ganzer Hingabe nach dem Credo: immer Vollgas geben!

Er legt sehr viel Wert auf ein Miteinander und gibt jedem Koch, egal ob Postenchef oder Praktikant, die Möglichkeit, bei Entscheidungen mitzuwirken und sich voll zu entfalten.

Regionalität & Saisonalität stehen bei uns ganz oben und so haben wir diesen Button ins Leben gerufen. Der hat natürlich einen Hintergrund. Wir beziehen einen Großteil vom Obst & Gemüse von **Bio-Bauern** aus dem Tal. So vermeiden wir lange Lieferwege und unterstützen regionale Produzenten.

Alle Gerichte, die mit dem Button gekennzeichnet sind, werden also ausschließlich aus Produkten aus der Nähe zubereitet. **#nachhaltigkeit**

Euer Küchenteam

ANTIPASTI TISCH

Wir haben unserer Gartenlaube ein Restyling verpasst, damit Ihr dort nun viele verschiedene Antipasti genießen könnt. Wenn Ihr also mal anstelle des klassischen Menüs eine coole Abwechslung möchtet, ist dies die perfekte Gelegenheit dafür! Gebt uns einfach einen Tag vorher an der Rezeption Bescheid und wir organisieren alles.

*Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.



MONTAGS DINNER

am 20. Mai 2024

Wir Piri und die gesamte Jagdhof-Familie wünschen Euch einen schönen Abend und unvergessliche Momente!

GUTEN APPETIT!



DV
HOTELS



MENÜ CLASSIC

Hausbrot I Salzbutter

Salatbuffet

Frische Salate I Saucen I Vinaigrettes

Vorspeise

Mousse I Spargel I Geräucherte Gänsebrust I Kerbel

Suppe

Cremesuppe I Spitzpaprika I Chorizo I Sauerrahm

Warme Vorspeise

Tortelli I Blaukrabbe I Panko-Brösel I

Limette I Hummer-Bisque

Hauptspeisen

Lamm* I Rücken I Kakao I Artischocke I

Speckbohnen I Thymian

oder

Zander I Kaminwurz-Kruste I Spalterbsen I

Viola Kartoffel I Baba Ganoush



Dessert

Twix-Eis I Baileys I Salzkaramell

Käsebuffet

Verschiedene Käsesorten I Südtirol I

Italien I Mostarden I Frisches Obst

MENÜ VEGGIE

Vorspeise

Ziegenfrischkäse I Feigensenf I Zupfsalat I

Karamellisierte Nüsse

Drink

Holunder I Rosmarin I Ginger Beer

Warme Vorspeise

Roulade I Kartoffel I Spinat I Tomatenbutter

Hauptspeise

Vegetarisches Goulasch I Kartoffel I Gemüse I Tofu

Dessert

Creme I Sauerrahm I Himbeere I Zartbitterschokolade



Dieses Gericht enthält Produkte von heimischen Bauern (siehe Rückseite)



WEINEMPFEHLUNG

Aperitif:

Aperol Lemon Spritz

Aperol I Fever Tree Bitter Lemon I Minze I Ingwer
Glas € 9,70

Weißwein:

Cuvée „Caruess Weiss“ I Röck I 2021

(Gewürztraminer I Sauvignon I Pinot Grigio)
Erfrischende Farbe I Zartes Hellgelb I Leichtes Grün I
Fruchtige Noten I Getrocknete Beeren I Leichtes Heu I
Facettenreich I Mineralisch I Würzig I Frisch I
Leichte Säure I Guter Körper I Anhaltend
0,75 l € 45,00

Rotwein:

Cuvée Rot „Loam“ I Tramin I 2021

(Cabernet Sauvignon I Cabernet Franc I Merlot)
Leuchtendes Farbspiel I Intensives Rubinrot I Angenehm I
Fruchtig I Feinherb I Wilde Kirsche I Schwarze Johannisbeere I
Dunkle Schokolade I Vollmundig I Saftig I Zedernholz I
Feinkörnige Tannine I Salzige Mineralik
0,75 l € 78,00

Dessertwein:

Kerner „Nectaris“ I Eisacktaler Kellerei I 2017/18

Goldgelbe Farbe I Exotische Früchte I Edelsüß I
Vollmundig I Harmonisch I Aromatisch
Glas € 12,60

Digestiv:

Grappa Gewürztraminer I Roner

Glas € 13,50

OFFENE WEINE IM GLAS

Weißweine:

Südtiroler Weissburgunder „Penon“ I € 7,20
Nals/Margreid
Südtiroler Sauvignon „Klassisch“ I Laimburg € 7,80
Cuvée Blanc „Elisa“ € 8,00
(Sauvignon I Pinot Grigio I Weissb.)
Pinot Grigio „Sonnweiler“ I Sonnweiler € 8,00
Chardonnay „Klassisch“ I Lageder € 8,50

Rotweine:

Südtiroler Zweigelt „Termais“ I Weingut Rebhof € 8,60
Merlot „Fihl“ I Peter Dipoli € 8,90
Südtiroler Cuvée „Mumbolt“ I Wassererrhof € 9,00
Südtiroler Lagrein Riserva „Amperg“ I Brunnenhof € 9,20
Cabernet „Istrice“ I Elena Walch € 9,90

Roséweine:

Rosa dei Frati I Ca' dei Frati € 9,50

Dessertweine:

Verduzzo Friulano I Torre Rosazza € 9,10
Passito „Comtes“ I St. Michael/Eppan € 12,00
Kerner „Nectaris“ I Eisacktaler Kellerei € 12,60