

Weinempfehlung

APERITIF

Campari Orange	€ 4,40
Aperol Spritz	€ 3,40

WEISSWEIN

Riesling Federspiel

Charakterischer Rieslingduft mit Pfirsichanklängen und zarten Apfeltönen, am Gaumen elegant und rassig, brillantes Finale.

WEINGUT PFARRE WEISENKIRCHEN – WACHAU	€ 25,00
---------------------------------------	---------

Pinot Blanc „Edition Stubaierhof“ 1/8 l	€ 4,00
--	--------

Monatswein: Spätlese „Tschida“/2008 1/8 l	€ 4,00
--	--------

ROTWEIN

Lagrein Dunkel DOC

„Lareith“

Granatrot, intensiver Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, Brombeeren und Lakritze; voll und harmonisch am Gaumen mit präsenten aber feinen Tanninen.

ERSTE&NEU E KELLEREI KALTERN, KALTERN – SÜDTIROL	€ 26,00
--	---------

Cuvée Alter Rebstock „Edition Stubaierhof“ 1/8 l	€ 4,20
---	--------

Monatswein: Bordeaux rouge Légende 2004 Rothschild Collection	€ 4,70
--	--------

DIGESTIF

Fernet Branca	€ 2,60
Remy Martin	€ 4,80

Hotel Stubaierhof, 29. Juli 2010

Menü

Wir empfehlen unsere knackfrischen Salate vom Buffet

Tiroler Speckknödelsuppe mit Bergschnittlauch

Gegrillte Linsenroulade mit Black Tiger Garnele und pikantem Gurkendip

Gekochter Tafelspitz mit Semmelkren, Röstkartoffeln und feinem Wurzelgemüse

MENÜ 1 ____

Pochiertes Seelachsfilet mit gefülltem Wiesenchampignon auf Stangensellerie-Tomatengemüse an Petersilienwurzelsauce

MENÜ 2 ____

Vegetarisches Paprika-Rahmgeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis

MENÜ 3 ____

Topfen-Nougatknödel mit Marillenröster

**BITTE WÄHLEN SIE IHREN GEWÜNSCHTEN HAUPTGANG AUS.
VIELEN DANK.**

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Fam. Hofer & Egger mit Team*