

*Wer den anderen liebt,
lässt ihn gelten,
so wie er ist,
wie er gewesen ist
und wie er sein wird!*



Liebe Gäste

Alle 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 Infos

***Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet

Mountain Lake Hotel Vernagt
am 20. September 2020

Weinempfehlung:

Weißwein: **Chardonnay**

Kellerei Terlan

Helles, funkelndes strohgelb. Der Duft dieses Chardonnays setzt exotisch fruchtige Geruchsempfindungen frei, mit Anklängen an Banane, Quitte, Passionsfrucht, Mango und Zuckermelone. Aber auch ein Hauch von Zitronenmelisse kennzeichnet diesen Weißwein. Durch einen Hauch von Birne wirkt der Chardonnay am Gaumen sehr weich und harmonisch gepaart mit leicht süßlichen exotischen Fruchtbestandteilen. Die leicht salzige wirkende mineralische Note macht diesen Wein sehr geschmeidig und verleiht ihm ein interessantes Volumen
€ 32,00

Rotwein:

„Montepiazzo“ **Valpolicella** classico superiore
Kellerei Masi

Komplexer Duft nach roten Beeren, würzig. Stoffig im Mund, saftige Fruchtaromen, geschmeidiges Tannin, verführerisch, langlebiger Wein
€ 45,00

Unsere Spitzenweine offen serviert (je Glas):

Weiss:

Pinot Grigio € 6,00

T-Weiss € 5,00

Rosé:

Rosé € 5,00

Rot:

Lagrein € 6,00

Chianti € 6,00

Liebliche Weine:

Goldmuskateller € 5,00

Rosenmuskateller € 5,00

Gala-Menu

Bunte **Salate** vom Buffet



Ein **Gruß** aus der **Küche**



Selleriesüppchen
Blätterteiggebäck



Pochiertes Ei auf Kartoffelespuma und Spinat



Milchkalbsteak unter der Paarlbrotkruste
Buntes Saisongemüse
Kartoffelgratin



Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Nusseis

Familie Weithaler & Team
wünschen **Guten Appetit**