

**N**oi siamo angeli  
con un'ala sola.  
Solo abbracciati  
possiamo volare!



Gentili ospiti,

tutti i pasti possono contenere sostanze che  
provocano allergie.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare  
allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al  
momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e  
i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori  
informazioni.

\*\*\*In caso d'esigenza vengono usate anche prodotti  
surgelati

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se  
necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti  
dall'UE e da paesi extra UE

**Hotel Vernagt**

**Domenica  
08 dicembre 2024**

**Immacolata Concezione**

## Il nostro consiglio di vino

### Bianco

#### **Riesling Praepositus**

Abbazia Novacella

Colore giallo dorato brillante, dall'intenso bouquet di spezie, fiori di ginestra e rosa, anice e miele. Bella freschezza e mineralità.

€ 48,00

### Rosso

#### **Lagrein Riserva Lagröll**

Cantina St. Pauls

Aroma sfaccettato di amarena, frutti di bosco ed erbe alpine accompagnato da note di cioccolato fondente e liquirizia. Al palato è rotondo, pieno e succoso con una struttura tannica dolce e decisa.

€ 36,00

### I nostri vini di qualità (a bicchiere):

#### Bianco:

Sauvignon € 5,30

T-Weiss € 5,00

#### Rosé:

Rosé € 5,00

#### Rosso:

Cabernet-Merlot Curtis € 6,00

Lagrein € 5,30

## Menu

Insalate varie dal buffet



Un **saluto** da parte dei **cuochi**



**Minestra di porcini**

crepelle | verdura



**Quiche**

zucca | cipolla | salsina al formaggio



**Steak di vitellino** | crosta al crescione

verdura mista di stagione

bocconcino di patate



**Tartelletta al cioccolato**

ciliegie all'amarena | gelato alle nocciole

Frutta e formaggio dal buffet