

Unsere Empfehlungskarte



2016 Ruber Spätburgunder

Qualitätswein, Weinhaus Nelles, Ahr

0,2 l € 9,50

0,75 l € 33,--

€

Pikantes Süppchen vom Hokaidokürbis
Zitronengras / Curry / Limonenblatt / Kokosmilch
mit gebratener Wildfang-Garnele

6,--

8,--

Geräucherte Flugentenbrust
Sauce Cumberland / Blaukrautsalat / Traubenchutney / Gemüse-Samosa

14,--

Vorspeisenteller:

Südtiroler Schinkenspeck / Haussalami / Bergwurz
Zucchini / Oliven / Büffelmozzarella / Artischocke

15,--

Pappardelle / Parmesan-Trüffelschaum
italienischer Trüffel / geschmorte Paprika
mit Kräutern gegrilltes Chiemsee-Hechtfilet
mit fünf gegrillten Wildfang-Garnelen

18,--

26,--

27,--

Cremiges rote Bete-Risotto / Chutney vom Butterkürbis & Birne
geröstete Sonnenblumenkerne / frischer Parmesan

17,--

mit Kräutern gegrilltes Chiemsee-Schratz'n-Filet

23,--

mit fünf gegrillten Wildfang-Garnelen

26,--

Lammkaree / gebratene Rosmarin-Polenta
Rosenkohl / Bauernspeck

25,--

Zu Gast im Yachthotel:
Die Cantina Kaltern aus Südtirol

Wir präsentieren Ihnen typische Weine, auch aus autochthonen Rebsorten der Kellerei Cantina Kaltern aus dem nördlichsten Anbauggebiet Italiens.

Diese liegt in Kaltern am See, dem größten natürlichen See Südtirols und zugleich wärmsten Alpensee. Die Weinberge im bekanntesten Weindorf Südtirols liegen auf einer Höhe von bis zu 700 Metern. Die Weinlese erfolgt zu 100% per Hand.

Übrigens genießen 98 % der Weine in Südtirol den DOC -Status!

Aus der nach Südosten geneigten Hanglage aus St. Josef am See kommt der Cabernet Sauvignon der Spitzen-Linie Quintessenz, der Ausbau erfolgt nach vierwöchiger Mazerationszeit für 30 Monate in zu 50% neuen Barriques.

Euro

2018 Rosenmuskateller

(Moscato Rosa del Venecie) IGT



Genießen Sie diesen Wein, dessen zarte Aromen von Rosen- & Lindenblüten und Muscat gepaart mit einer dezenten Fruchtsüße und einer lebendigen Säure ein wahres sommerliches Vergnügen verspricht!

0,75L

30,--

Entweder Pur **oder** 0,2L

8,50



mit reichlich Eis und frischen Erdbeeren



9,50

2018 Sauvignon trocken

In der Farbe ein helles Strohgelb, in der Nase Holunder und exotische Früchte.



0,75L

30,--

2018 Gewürztraminer trocken

Leuchtendes Goldgelb, intensive Aromatik nach Rosenblüten und Ananas.



0,75L

37,--

2018 Lagrein trocken

Typischer Rotwein, Ausbau im großen Holzfass, feine Aromen von dunklen Beeren und Schokolade, gut eingebundenes Tannin!



0,75L

30,--

Etwas ganz Besonderes: Aus der nach Südosten geneigten Hanglage aus St. Josef am See kommt der Cabernet Sauvignon der Spitzen-Linie Quintessenz, der Ausbau erfolgt nach vierwöchiger Mazerationszeit für 30 Monate in zu 50% neuen Barriques

2016 Quintessenz Cabernet Sauvignon trocken

Rubinrot, würzige Nase nach Zimt, Unterholz und Waldbeeren, kräftiges Tannin, 93 Parker-Punkte!



0,75L

65,--