

EMPFEHLUNG

APERITIF

Lillet Wild Berry

Lillet | Schweppes Russian Wild Berry | Erdbeeren

9,50

WEISSWEIN

Weißburgunder Falkenstein

DOC 2022

Weingut Falkenstein Franz Pratzner | Naturns

Apfel | Birne | Melone

erfrischend | lebendig | würzig

41,00

ROTWEIN

Blauburgunder Riserva

DOC 2018

Weingut Schloss Englar | Eppan

Feines Bouquet | Kirschen | Waldfrüchte

samtig | weich

59,00

KINDERMENÜ

Eierspätzle

Schinken | Sahne

ODER

Hühnerschenkel aus dem Ofen

Kartoffelkroketten | Zucchini

UND

Eis



ABENDMENÜ

AM BUFFET

Brotauswahl

Salzbutter | Kräuterbutter

Salate

Gemüse | Dressing

Antipasti

Weißkohlsuppe

Graukäse | Preiselbeeren

ODER

Rote Beete Risotto

Gulaschragout | Himbeeren | Ziegenkäse

Maishähnchenbrust

Schupfnudeln | Paprika | Cheddar

ODER

Lachsforelle

Spinat | lila Karotte | Kapern

ODER

Wirsingröllchen

Champignons | Belper Knolle | Bergkräuter

Topfenknödel

Nougat | Pflaumenkompott

ODER

New Linzer

AM BUFFET

Diverse Eissorten

Feine Käseauswahl

WEIN IM GLAS 1/8 I

WEISS

Pinot Grigio DOC 2025	
Kellerei Tramin	7,00
Chardonnay Magred DOC 2024	
Kellerei Nals-Margreid	7,50
Lugana DOC 2025	
(Trebbiano di Soave)	
Ca dei Frati Lombardei	7,60
Weißburgunder DOC 2022	
Weingut Himmelreich-Hof Kastelbell	7,60
Riesling Falkenstein DOC 2024	
Weingut Falkenstein Naturns	8,50

ROSE

Mitterberg Rosé Morgenrot 2024	
(Blauburgunder, Zweigelt)	
Weingut Himmelreich-Hof Kastelbell	8,00

ROT

Juval Gneis 2024	
(Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Gamay)	
Weingut Unterortl Kastelbell	7,50
Zweigelt Marinushof 2023	
Weingut Marinushof Kastelbell	8,50
Fihl DOC 2022	
(Merlot)	
Weingut Peter Dipoli Neumarkt	8,60
Lagrein Ora Riserva DOC 2023	
Weingut Carlotto Auer	8,60
Chianti Classico Monsanto DOCG 2023	
(Sangiovese)	
Tenuta Castello di Monsanto Toskana	8,80
Iugum DOC 2019	
(Merlot, Cabernet Sauvignon)	
Weingut Peter Dipoli Neumarkt	14,00

SÜß

Moscato d'Asti DOCG 2025	
Paolo Saracco Piemont	7,50
Château La Fleur des Pins 2024	
(Semillon, Sauvignon, Muscadelle)	
Graves Supérieures	8,50
Moscato Rosa DOC 2024	
Weingut Franz Haas Montan	14,50

CORAVIN

Weitere offene Weine
finden Sie in unserer Weinkarte!



Montag | 27. Juli 2026

MENÜ

Guten Appetit

Familie Perathoner
Chefkoch | Matteo Picco
Mâitre | Angelo Cuocci
und das gesamte Team

