



Hey Weinliebhaber?

Ihr könnt Euch nicht entscheiden?

Unser Team empfiehlt Euch gerne zu jedem Gang ein passendes Glas Wein, so habt Ihr zu jedem Gericht den richtigen Tropfen dabei. :-)

Empfehlung gefällig?

Ihr habt noch Fragen zu Eurem Wein oder braucht noch einen Tipp für die heutige Begleitung? Fragt nach unserem Junior & Sommelier Hannes und er hilft Euch weiter. :-)



Unser Küchenteam

Roland Hanny ist seit 2 Jahren unser Küchenchef bei uns und leitet seine Abteilung mit ganzer Hingabe nach dem Credo: immer Vollgas geben!

Regionalität, Saisonalität und vor allem Kreativität stehen bei ihm ganz oben und genau nach diesen Werten gestaltet er täglich seine Menüs mit voller Leidenschaft.

Er legt sehr viel Wert auf ein Miteinander mit seinem Team und gibt jedem Koch, egal ob Postenchef oder Lehrling, die Möglichkeit, bei Entscheidungen mitzuwirken und sich voll zu entfalten.

In diesem Sinne hoffen wir, dass unser Küchen-Team Euch so richtig verwöhnt und alles zu Eurer Zufriedenheit ist.

**Roland mit Erich,
Thomas, Daniel, Jana, Cicci, Ali und Shakeel.**

PRIVATE SKY SPA EVENING

Romantik pur! Unser SkySpa - Bereich samt Infinity Whirpool und Ruheräumen exklusiv reserviert für Euch und Euren Schatz. Bei einer Flasche Prosecco lasst Ihr den Tag perfekt ausklingen!



DONNERSTAGS DINNER

Am 13. April 2023

Wir Piris und die gesamte Jagdhof-Familie wünschen Euch einen schönen Abend und unvergessliche Momente!

GUTEN APPETIT!



MENÜ CLASSIC

Hausbrot I Kräuterfrischkäse

Salatbuffet

Frische Salate I Saucen I Vinaigrettes

Vorspeise

Erbse I Limette I Garnele I Minimais I Wasabi

Suppe

§ Essenz I Weißer Spargel I
Topfen-Bärlauch-Nocken I Schnittlauch

Warme Vorspeise

Sepia I Tagliatelle I frische Tomaten I
Basilikum I Moscardini

Hauptspeisen

Perlhuhn I Brust I Tamanini Cremepolenta I
Paprikacreme I Zucchini I Thymianjus
oder
Heilbutt I Safrannage I Blumenkohl I Kresse

Dessert

Parfait I Schüttelbrot I Passionsfrucht I Sauerrahm

Käsebuffet

Verschiedene Käsesorten I Südtirol I
Italien I Mostarden I Frisches Obst

MENÜ VEGGIE

Vorspeise

Chicorée I Orangensud I Glasnudel I
Schwarzer Sesam

Drink

Banane I Schokoshake

Warme Vorspeise

Quiche I Kartoffel I Junglauch

Hauptspeise

Tofu I Geschnetzeltes I Asiatisches Wokgemüse

Dessert

Panna Cotta I Rhabarber I Vanille

WEINEMPFEHLUNG

Aperitif:

Campari Orange
Campari I Orangensaft
Glas € 8,20

Weißwein:

Vermentino I Guado al Tasso I 2020/21
Intensives Strohgelb I Grünlche Nuancen I
Fruchtiger Duft I Wohlschmeckend I
Harmonisch I Mineralisch
0,75 l € 45,00

Rotwein:

Blauburgunder Riserva „Mazzon“ I Brunnenhof I 2019
Kraftvoll I Elegant I Samtig I Angenehme Gerbsäure I
Erdbeeren I Himbeeren I Pflaumen I Kirschen
0,75 l € 62,00

Dessertwein:

Kerner „Nectaris“ I Eisacktaler Kellerei I 2017/18
Goldgelbe Farbe I Exotische Früchte I Edelsüß I
Vollmundig I Harmonisch I Aromatisch
Glas € 12,20

Digestiv:

Grappa Magdalena Barrique I Walcher
Glas € 8,00

OFFENE WEINE IM GLAS

Weißweine:

Chardonnay Bio I Alois Lageder	€ 6,80
Gewürztraminer I Schreckbichl	€ 7,00
Weissburgunder I Wassererhof	€ 7,50
Cuvée Blanc „Nörder“ I Plonerhof (Sauvignon, Weißb., Chardonnay)	€ 8,50
Sauvignon „Mantel“ I Nals/Margreid	€ 9,00

Rotweine:

Vernatsch „Vinschgau“ I Meran	€ 6,70
Merlot I Elena Walch	€ 7,50
Blauburgunder Riserva I Laimburg	€ 7,80
Cabernet Sauv. „Turmhof“ I Tiefenbrunner	€ 8,60
Amarone della Valpolicella I Az. Agr. Brigaldara	€ 15,00

Roséweine:

Calafuria (Negroamaro) I Tenuta Tormaresca	€ 9,20
--	--------

Dessertweine:

Verduzzo Friulano I Torre Rosazza	€ 8,20
Passito „Comtess“ I Kellerei St. Michael/Eppan	€ 11,80
Kerner „Nectaris“ I Eisacktaler Kellerei	€ 12,20