

## 50. Unterlandler Weinkosttage

Donnerstag, 24.08.2017 - Prämierung der besten  
Weine

### 5 -Gänge-Menü

Antipasti in kleinem Fingerfood – Porzellan

- Der Frischkäse gebraten im „Kuckucks-Speck“ auf Chutney von Melonen & Chili
- Carpaccio vom Hirsch, eingelegte Waldpilze & Roggen - Tomaten - Panzanella
- „Cazpacho Andaluz“ mit Riesengrissino im Mantel vom Lardo di pata negra
- Das Tartar von der Aubergine & Alaska - Seelachs - Sauerrahm - Espuma

\*\*\*

Risotto stagionato 22 mesi „Südtirol Pur“  
(Äpfel, Wurzelgemüse, Gewürtztraminer & Bauchspeck)

\*\*\*

Kross gebratener Zander mit cremigem Sellerie & geschmortem Knoblauch

\*\*\*

Medallion vom Rind auf knackiger Rauke, Ofenkartoffeln und Salsa Cruda

\*\*\*

Tiramisu von der Erdbeere und Zigarillo von der Bitterschokolade

*Euro 70,00 inklusive Weine*