

## Heute empfehlen wir Ihnen aus unserem Weinkeller

### Weißwein

#### **Südtiroler Bronner „Julian“ 2008**

Bioweingut Lieselehof, Werner Morandell, Kaltern, Südtirols Süden

Die auslaufenden Hänge des Mendelgebirges mit dem warmen Südwind „Ora“ aus der Poebene sind seit der Römerzeit ein von der Sonne verwöhntes Weinbaugelände. Hier befindet sich auch das kleine und feine Bioweingut Lieselehof mit Blick auf den schönen Kalterer See. Werner Morandell gehört mittlerweile zu den Pionieren modernen Weinbaus in Südtirol. Die weiße (Pivi) Rebsorte, eine Riesling Kreuzung, geht auf das Jahr 1975 zurück. Die Sorte zeichnet sich durch eine gute Resistenz gegen den echten und falschen Mehltau aus. Sie braucht in normalen Jahren nicht gespritzt zu werden. Komplexe Aromen erinnern an König aber auch an Lychee und Grapefruit und an feine Wildkräuter. Der Wein ist konzentriert und hat mit schöner Kraft und Fülle eine harmonische Struktur mit langem vollmundigem Abgang.

1 Flasche Euro 29,00

1 Glas Euro 5,50

### Rotweine

#### **Lagrein Riserva 2007**

Andreas Berger, Thurnhof, Haslach-Bozen

Das Weingut liegt im Herzen der Lagrein-Anbaufläche. Die wertvollen Trauben stammen von alten Pergel-Anlagen und von Neuanlagen auf Drahtrahmenerziehung mit eigenen Selektionen von Lagrein-Biotypen, mit kleinbeirigen Trauben. Eigenes, vollreifes und gesundes Traubengut bilden die Voraussetzung für diesen edlen Wein. Mit intensivem, dunklem Rubinrot, mit kräftigen, reifen Aromen von Kirschen, schwarzen Beeren und Pflaumen, würzigen Noten mit etwas Schokolade und Pfeffer in der Nase, mit einer saftigen, fleischigen, finessenreichen Struktur, mit ausgeprägten, konzentrierten Gerbstoffen und samtiger Fülle, sowie mit lang anhaltendem Abgang so präsentiert sich der Lagrein Riserva.

1 Flasche Euro 36,00

1 Glas Euro 7,00

#### **Kermesse 2005**

Elena Walch, Tramin, Südtirols Süden

Eine Kermesse der besten roten Sorten hatte sich Elena Walch zum Ziel gesetzt als sie diese Grand Cuvée im Jahr 2003 zum ersten Mal produzierte. Durch den Kauf eines kleinen, steilen Weingutes oberhalb des Kellereibetriebes von Elena Walch in Tramin einige Jahre zuvor wurde dieser Traum möglich gemacht. Im Guyot System angebaut, wachsen im neuen Gut Syrah, Petit Verdot sowie Lagrein, Merlot und Cabernet Sauvignon. Die steile Südost-Lage ist Garant für die volle Reife der Trauben. Die Vinifizierung erfolgt im neuen Keller in Altier barriques. Nach rund eineinhalb Jahren wird der Wein ins große Holzfass abgezogen. Diese Cuvée besticht durch Fülle, das ausgewogene Holz und die sympathisch fruchtige Note des Syrah.

1 Flasche Euro 49,00

Hotel Vier Jahreszeiten - Gourmet & Relax - Schlanders  
Samstag – Galadinner mit Aperitif

## Herzlich Willkommen zum Galadinner

1

Empfangscocktail in der Hotelhalle  
mit Fingerfood

2

Salate, Dressings & feine Öle  
vom Buffet

3

Roh marinierter Gelbflossenthunfisch  
mit Tomatenvinaigrette

4

Kürbis - Ingwersüppchen

5

Spanferkelbacher l in Weißbier geschmort  
an Eiszapfensalat

6

Bimensorbet

7

Tournedos vom Rinderfilet  
auf Lauchpüree  
mit Rotweinschalottensauce

8

Grießflammerie  
im Früchte Spiegel

oder

Regionale und internationale Käseauswahl  
am Buffet

Guten Appetit

## Heute empfehlen wir Ihnen aus unserem Weinkeller

### Weißwein

#### **Südtiroler Sauvignon Blanc "Winkl" 2009**

Kellerei Terlan, Mittleres Etschtal

Der Sauvignon Blanc ist eine Edel-Rebsorte mit ungewisser Herkunft, aber starker Verbreitung. Sauvignon Blanc ist die zweitwichtigste weiße Rebe nach Chardonnay. Über 2000 Jahre reicht Terlans Tradition als Weinterroir zurück. Daß die Rebe hier im Schutz des Ischöggelberges so vorzüglich gedeiht liegt am milden, mediterranen Klima mit heißen Sonnentagen und kühlen Nächten zur Reifezeit. Mittendrin in dieser Südtiroler Weingegend wurde im Jahr 1893 die Kellerei gegründet. Hellgelb mit grünlichem Schimmer präsentiert sich dieser angenehm feine, ausgewogene Sauvignon Blanc im Glas. Mit seinem intensiv fruchtigen Bouquet, mit Nuancen von Holunderblüten und Anklängen von reifen Früchten ist er der ideale Essensbegleiter.

1 Flasche Euro 25,00

1 Glas Euro 5,00

### Rotweine

#### **Valpolicella Classico Ripasso „Costamaran“ 2007**

Michele Castellani, Valpolicella, Venetien

Das Valpolicella Gebiet befindet sich in den lessinischen Hügeln nördlich von Verona. Mittels spezieller Weinbereitungsmethoden wird aus denselben Rebsorten des Valpolicella Classicos (Rondinella, Corvina Veronese und Molinara) auch der mächtige Amarone bereitet. Der rubinrote Valpolicella von Michele Castellani wird noch ein zweites Mal auf dem Trester des Amarone vergoren, daher auch der Name „Ripasso“. Hierdurch nimmt er den typischen, etwas resinartigen Geschmack des Amarone an, ist aber deutlich leichter. Er besitzt ein sauberes Bouquet nach Unterholz, Sauerkirschen und Pflaumenmarmelade, würzig und leicht pfeffrig. Am Gaumen präsentiert er sich robust, komplex, sehr harmonisch mit angenehmen Tanninen. Beachtliche Fruchtiefe, lang.

1 Flasche Euro 36,00

1 Glas Euro 7,00

#### **Cabernet-Sauvignon 2005**

Azienda Agricola Marion, Stefano Campedelli, Marcellise, Venetien

Ein Geheimtipp und Newcomer 2009. Ständige Überwachung aller Produktionsphasen, angefangen vom Anbau der Weinberge, in denen ein rigores Gleichgewicht zwischen Rebstock und Natur bewahrt wird, gehört zur Unternehmensphilosophie dieser Kellerei. Die Trauben für diesen einzigartigen Cabernet werden ab der zweiten Septemberwoche gelesen. Ein Teil der Trauben wird in Kisten und in gut durchlüfteten Laubengängen etwa einen Monat lang gelagert, und die übrigen Trauben werden 2 Wochen später gekeltert. Intensiv rubinrote Farbe mit violettfarbenen Nuancen; der Duft erinnert an kleine Früchte, die im Unterholz wachsen, und an Gewürze. Im Mund entfaltet er sich weich und rund, mit einem anhaltenden Nachgeschmack.

1 Flasche Euro 42,00

Hotel Vier Jahreszeiten - Gourmet & Relax - Schlanders  
Sonntagsdinner mit Crêperie, Früchte und Eisbuffet

## Herzlich Willkommen zum Sonntagsmenü

☪ ☪

Salate, Dressings & feine Öle  
vom Buffet

☪ ☪

Melonenfächer  
mit Parma Rohschinken

☪ ☪

Consommè mit Royal  
oder

Hausgemachte Ravioli  
mit Bärlauchfüllung  
und Vinschger Almkäse

☪ ☪

Rosa gebratenes Milchkalbsrückensteak  
in der Senfkornkruste  
auf Gemüsegeröst l  
oder

Supremé vom Maisstubenkühen  
mit Erbsen-Maisgemüse und Rosmarinkartoffeln  
in Trüffeljus

☪ ☪

Crêpes am Buffet zubereitet  
ganz nach Ihren Wünschen,  
mit Früchten der Saison, hausgemachter Eiscreme  
und anderen Köstlichkeiten  
zubereitet von unserer Pâtissière Christine  
oder

Regionale und internationale Käseauswahl  
am Buffet

Guten Appetit

## Heute empfehlen wir Ihnen aus unserem Weinkeller

### Weißwein

#### *Vermentino Cala Silente 2009*

*Santadi, Sardinien*

Vermentino ist eine weiße Rebsorte die ihren Ursprung vermutlich in Spanien oder auf Madeira hat. Sie wird verbreitet in Sardinien, Ligurien, Korsika und zunehmend im Languedoc angebaut. Die Gesamtanbaufläche beträgt in Italien ca. 3.850 ha. Die Weinkellerei Cantina di Santadi liegt in der Sulcis-Region, im Südwesten Sardiniens, nur wenige Kilometer von den herrlichen Stränden und weißen Dünen von Porto Pino entfernt. Diese besondere Lage gibt diesem Wein ein komplexes, intensives Bouquet aus Zitrusfrüchten. 10 % der verwendeten Trauben werden im Barrigue ausgebaut und verleihen dem Vermentino eine strohgelbe Farbe.

Am Gaumen ist er dicht und ausgewogen mit einem feinen Abgang.

1 Flasche Euro 25,00

1 Glas Euro 5,00

### Rotweine

#### *Belleus 2007*

*Messnerhof, Bernhard Pichler, St. Peter, Bozen*

Der Messnerhof von Bernhard Pichler ist ein kleines Weingut, das sich der Erzeugung von hochwertigen und typischen Weinen verschrieben hat. Es liegt in St. Peter, auf sonnigem, steilem Südwesthang in 350 m, am Stadtrand von Bozen. Der Belleus ist der fünfte produzierte Jahrgang mit den internationalen Sorten Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo und Petit Verdot. Für Südtirol ist diese Cuvée eher untypisch, aber Bernhard Pichler vereinigt die Weinwelt im Belleus. Nach der Gärung der Trauben reift der Wein für 18 Monate in 1-3 jährigen Barriquefässern. Der Belleus ist ein sehr harmonischer intensiv fruchtiger Rotwein. Durch den Ausbau und der Lagerung im Barrigue und der ausgelesenen Trauben bietet er einen tollen langen Abgang.

1 Flasche Euro 32,00

1 Glas Euro 6,00

#### *Brunello di Montalcino „Nereo“ 2004*

*Podere il Poggiolo, Montalcino, Toscana*

Mit dem Jahrgang 2004 ist der Brunello di Montalcino wieder in den Gambero Rosso zurückgekehrt. Mit 16 Weinen ist das Städtchen Montalcino stark wie eh und je im größten italienischen Weinführer vertreten. Der Brunello oder auch Sangiovese Grosso ist eine der großen Rebsorten, vor allem aus der Region um Montalcino machte er sich einen Namen. Der Brunello Nereo zeichnet sich durch einen sehr vielschichtigen Duft aus, der etwas an Veilchen erinnert. Er besitzt einen großen Körper und ist sehr kräftig im Geschmack.

1 Flasche Euro 42,00

*Hotel Vier Jahreszeiten - Gourmet & Relax - Schlanders*

*Montag - Kulinarische Weltreise mit internationalen Top-Gerichten*

## Herzlich Willkommen zur kulinarischen Weltreise



*Bunte Salate, Dressings & feine Öle  
vom Buffet*



*Frischkäseröllchen  
mit Bresaola aus dem Veltlintal  
und Artischockenherzen*



*Französische Zwiebelsuppe  
mit Camembertcroûtons*

oder

*Kurz gebratener Stör  
auf Blumenkohlquäree  
mit Currynage*



*Hauspriger Spanferkelbrücken  
auf Speckwürsing und Serviettenknödel  
dazu Weißbiersauce*

oder

*Zartes Kaninchenfilet  
auf Radicchiiorisotto  
und leichter Gorgonzolasauce*



*Tonkabohnenparfait  
in der Beerenkalttschale*

oder

*Regionale und internationale Käseauswahl  
vom Buffet*

*Guten Appetit*

## Heute empfehlen wir Ihnen aus unserem Weinkeller

### Weißweine

#### **Grauburgunder „Vinschgau“ 2009**

Marinushof, Kastelbell, Vinschgau

Dieser körperreiche, würzige Weißwein gefällt durch seine Aromen nach Birne und Apfel. Im Gaumen wirkt seine Harmonie und Klasse, was diesen Wein zum idealen Essensbegleiter macht. Die Wurzeln dieses neuen und modernen Weinguts von Heiner Pohl liegen am Köfalgut in Kastelbell, wo seit über 500 Jahren Landwirtschaft betrieben wird. Trotz des Quereintrages pflegt Heiner Pohl am Marinushof eine überzeugende und moderne Philosophie. Nicht die im Vinschgau vorherrschende Monokultur des Apfels, sondern eine qualitativ hochwertige Mischkultur mit verschiedenen Standbeinen spiegelt sich in der Arbeit von Heiner Pohl wieder.

1 Flasche Euro 25,00  
1 Glas Euro 5,00

### Rotweine

#### **Reserve del Conte 2007**

Weingut Manincor, Kaltern, Südtirols-Süden

Inmitten der malerischen Hügel Landschaft um den Hallterer See liegt das historische Weingut, behutsam erweitert durch den kaum sichtbaren Kellerneubau. Ausgesuchte Lagen in Kaltern (Manincor und Thonvintl am See) und Terlano (Rubatschhof) sind die Grundlage für diese interessante Cuvée aus Merlot, Cabernet und Lagrein. Er besitzt ein kräftiges Dunkelrot mit einem angenehmen fruchtigen Bukett nach roten Beeren und einem Hauch Gewürzen. Saftig. Mit eleganter Struktur und reifen, seidigen Tanninen und einem angenehmen Nachhall.

1 Flasche Euro 32,00  
1 Glas Euro 6,00

#### **Maximilian 2006**

Bioweingut Lieselehof, Werner Morandell, Kaltern, Südtirols Süden

Die auslaufenden Klänge des Mendelgebirges mit dem warmen Südwind „Ora“ aus der Poebene sind seit der Römerzeit ein von der Sonne verwöhntes Weinbaugebiet. Hier befindet sich auch das kleine und feine Bioweingut Lieselehof mit Blick auf den schönen Hallterer See. Werner Morandell gehört mittlerweile zu den Pionieren modernen Weinbaus in Südtirol. Neben der stetigen Arbeit am Weinberg für seine einzigartigen und geradlinigen Weine, hat er für Interessierte ein Rebenmuseum mit über 300 verschiedenen Sorten eröffnet. Die Trauben reifen in sonnen - exponierter Lage am Westhang des Kaiserbergs, circa einen Kilometer nördlich des Hallterer Sees. Die Lese erfolgt von Anfang bis Mitte Oktober. Der Maximilian ist ein granatroter, edler, feuriger, vollmundiger Wein mit viel Tannin. Er reift 24 Monate im Barrique und 6 Monate auf der Flasche bevor er in den Vertrieb gelangt.

1 Flasche Euro 39,00

Hotel Vier Jahreszeiten - Gourmet & Relax - Schlanders

Dienstag - Gourmetmenü

## Herzlich Willkommen zum Gourmet Menü



Salate, Dressings & feine Öle  
vom Buffet



Getrüffeltes Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Parmesanhygge



Kartoffel-Lauchcremesüppchen



Gebratene Gänsestopfleber  
auf glasierten Birnen und Rote Bete Püree



Zitronen-Camparisorbet



Tranche vom Wildlachs  
auf Dillgurken  
mit Sauce Hollandaise

oder

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
mit Erdartischockenpüree  
und Rosmarinjus



Buttermilchmousse  
auf exotischen Früchtesalat

oder

Regionale und internationale Käseauswahl  
am Buffet

Guten Appetit

## Heute empfehlen wir Ihnen aus unserem Weinkeller

### Weißwein

#### *De Vite 2009*

*J. Hofstätter, Tramin, Südtirols Süden*

Zum traditionsreichen Weingut Hofstätter gehören mehrere Klöfe, darunter auch fünf historische Herrschaftshäuser. Sie liegen mit ihren Weingärten – und das ist einmalig in der Gegend – beidseits der Etsch. Die Farbe des de Vite, eine Cuvée aus Weissburgunder, Müller Thurgau und Sauvignon, ist hellgelb mit zarten grünlichen Reflexen, sehr lebendig und frisch. Im Duft spricht der Wein eine klare Aromensprache mit Anklängen an frische Äpfel, einem Hauch Zitronengras, Holunderblüten und einer Spur Vanille. Er entwickelt sich im Duft sehr angenehm, geht mehr und mehr in die floveale Richtung und gewinnt mit etwas Sauerstoff nussige Aromen hinzu. Im Geschmack ist er lebendig, hat einen frischen Charakter mit einer feingliedrigen, erfrischenden Säure und ausgezeichneter Balance. Die Frucht- und Blütenaromen wiederholen sich am Gaumen und prägen den Wein. Der Abgang ist gut strukturiert und bleibt lang erhalten. Der „de Vite“ ist ein frischer Wein mit Klasse, der jung zu trinken ist, um von den jugendlichen Aromen zu profitieren.

1 Flasche Euro 25,00  
1 Glas Euro 5,00

### Rotweine

#### *Amistar rosso 2007*

*Peter Sölva & Söhne, Haltern, Südtirols Süden*

Kompromisslose Pflege in Weinberg und Kellerentechnik identifizieren sich mit diesem alten Namen der Familie Sölva. Optimale Harmonie zwischen Wachstum und Ertrag, nur vollreifes Lesegut und nur ausgewogene Reife sind die Voraussetzungen. Die Philosophie für den Amistar beginnt im Weinberg und vollendet sich mit dem Genuss im Glas. Die Rebsorten für diese Cuvée sind 30% Lagrein 30% Merlot 30% Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc 5% Petit Verdot. Diese Selektion ist eine Jahrgangscuvée und hat ca. 10% Trockenbeeren, welche am Stock getrocknet wurden. Der Amistar rosso überzeugt durch seine Vielseitigkeit in Duft und Geschmack. Der Duft erinnert an Naldfrüchten, und getrockneten Pflaumen und wird leicht vom Holz unterstützt. Im Geschmack zeichnet ihn seine Fülle und Eleganz und seine Ausgewogenheit aus. Ein komplexer Rotwein für anspruchsvolle Genießer.

1 Flasche Euro 38,00  
1 Glas Euro 7,50

#### *Ingram 2004*

*J. Hofstätter, Tramin, Südtirols Süden*

Vor 15 Jahren wurden um die zwei historischen Ansitze Oberingram und Unteringram Versuchsweingärten u.a. mit Syrah, Malbec und Petit Verdot mit großem Erfolg bepflanzt. Typizität wird bei dieser Cuvée mit Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Syrah groß geschrieben. Eine dichte Konzentration der Farbe, tendierend zu Purpur. Im Duft eine Kombination klassischer Cabernet-Aromen wie schwarze Johannisbeere. Terroir-Komponenten, wie erdige Töne, aromatische Anklänge von kleinen Eichenholzstämmen z.B. nach Vanille, Röststoffe und milde, exotische Gewürze. Die Kombination dieser Aromen von Reben, Terroir und Ausbau ist sehr gut ausbalanciert und setzt sich am Gaumen fort. Die Gerbstoffe lassen diesen opulent-aromatischen Wein nicht zu füllig wirken und verschaffen dem Wein eine angenehme Tiefe.

1 Flasche Euro 44,00

Hotel Vier Jahreszeiten - Gourmet & Relax - Schlanders  
Mittwoch - Süßer Abend mit großem Dessertbuffet

## Herzlich Willkommen zum „süßen Abend“

☞ ☛

Salate, Dressings & feine Öle  
vom Buffet

☞ ☛

Süßlich angeräuchertes Roastbeef  
mit Hartoffelterrinen  
und Passionsfrucht vinaigrette

☞ ☛

Consommé  
mit Rohschinken-Ziehteigröllchen  
oder

Südtiroler Spinatnocken  
mit brauner Butter und geschmolzenen Tomaten

☞ ☛

Supremé vom Perlhuhn  
mit Basmati-Duftreis, Dijonsenfauce  
und Marktgemüse

oder

Rosa gebratener Lammrücken in der Olivenkruste  
auf Zuckerrübenschoten  
und Kartoffelgratin

☞ ☛

Dessertbuffet  
Genießen Sie eine reiche und faszinierende  
Auswahl an süßen Versuchungen,  
zubereitet von unserer Pâtissière Christine Felber  
oder

Regionale und internationale Käseauswahl  
am Buffet

Guten Appetit

## Heute empfehlen wir Ihnen aus unserem Weinkeller

### Weißwein

#### Lugana "I Frati" 2009

*Cà dei Frati, Lugana di Firmione, Brescia*

Lugana ist ein Weinbaugbiet im Bereich südlich des Gardasees. Dieser trockene frische Weißwein wird von 163 Winzern auf einer Rebfläche von ca. 700ha angebaut. Die Hauptrebsorte dieses Weines ist Trebbiano. Cà dei Frati ist ein sehr traditionsreiches Weingut. Nach 6 monatiger Reifung im Edelstahltank wird dieser Lugana noch 2 Monate in der Flasche gelagert, bevor er vermarktet wird. Helle Früchte, Blüten und ein Hauch von Feuerstein in der Nase, wie am Gaumen. Vollmundig, köstliche Frucht, cremig, sehr weich, feinst strukturiert durch die mineralische Säure, sehr harmonisch, äußerst elegant und mit einer auffälligen Länge im Abgang. So präsentiert sich dieser Klassiker vom Gardasee. Ein Wein für den Genießer, der sich deutlich abhebt von den vielen einfachen Alltags-Luganas.

1 Flasche Euro 25,00

1 Glas Euro 5,00

### Rotweine

#### Tenuta di Biserno, Piero & Lodovico Antinori, Bibbona, Bolgheri, Toscana

Das Projekt "Tenuta di Biserno" wurde 1995 von Marchese Lodovico Antinori ins Leben gerufen. Ursprünglich als Teil der sich damals noch in seinem Besitz befindlichen Tenuta dell'Ornellaia geplant, verselbständigte sich das Vorhaben ab 2001. Inzwischen hat man mit großem Erfolg 50 Hektar in den Bergen Bibbona's, an der Grenze zu Bolgheri, mit Reben bestellt.

#### Insoglio del Cinghiale 2007

Junge Rebstöcke (50% Merlot, 15% Cabernet Franc, 11% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah und 4% Petit Verdot) liefern die Trauben für diesen 8 Monate im Fass gereiften Rotwein und verleihen ihm trotz ihrer Jugend eine starke, ausdrucksvolle Persönlichkeit. Der Insoglio ist wunderbar ausgewogen, rund und verführerisch. Ein kraftvoller, vor Frucht bestehender Wein von großer Geschmaktiefe, der jetzt schon mit Genuss trinkbar ist.

1 Flasche Euro 36,00

1 Glas Euro 7,00

#### Il Pino di Biserno 2006

Vorwiegend aus Merlot und Cabernet Franc ist dieser zweite produzierte Jahrgang vinifiziert. Trotz seiner Jugend lässt dieser 12 Monate im Barrique gereifte Rotwein das Potenzial des Terroirs als Supertoskaner erahnen und präsentiert sich von einer beeindruckenden Eleganz und Raffinesse..

1 Flasche Euro 56,00

Hotel Vier Jahreszeiten - Gourmet & Relax - Schlanders  
Donerstag ist Dolce Vita - Italienischer Abend

## Herzlich Willkommen zur „serata italiana alla Daniele“

☪ ☪

Salate, Dressings & feine Öle  
vom Buffet

☪ ☪

#### Vorspeisenbuffet mit

Vitello tonnato, Rohschinken mit Melone,  
Carpaccio vom Octopus, Roastbeef mit gefüllten Eiern,  
Miesmuscheln und Tongole im Weißweinsud,  
Crevettencocktail, Grillgemüse,  
frischem Meeresfrüchtesalat

☪ ☪

#### „Pasta e fagioli“

-Italienische Bohnensuppe -  
oder

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen  
mit Wildfleischfüllung  
in Wacholderjus

☪ ☪

Konfiertes Filet vom Branzino  
auf Gemüsecajonata und Kartoffelstroh  
dazu 12 Jahre alter Aceto Balsamico

oder

Saltimbocca vom Milchhalbrückensteak  
mit glasiertem Chicorée  
und Rosmarinkartoffeln

☪ ☪

#### Mangoflip

oder

Frischer Parmesankäse vom Buffet  
mit Oliven und fruchtigem Öl

Guten Appetit

## Heute empfehlen wir Ihnen aus unserem Weinkeller

### Weißweine

#### **Chardonnay „Cardellino“ 2009**

Elena Walch, Tramin, Südtirols Süden

Der „Cardellino“ ist der beliebteste Weißwein aus dem Hause Walch. Die Farbe besticht mit einem kräftigen strohgell. In der Nase besticht der Chardonnay mit reifen, eleganten Fruchtnoten mit leicht exotischen Touch von Bananen sowie einem Hauch von Vanille. Der elegante, saftige Geschmack ist gut strukturiert mit angenehmer Fülle und gut eingebauter Säure mit einem schönen anhaltenden und frischen Abgang.

1 Flasche Euro 29,00

1 Glas Euro 5,50

#### **Sauvignon Blanc „Sanct Valentin“ 2008**

Kellerei St. Michael, Eppan, Südtirols Süden

Der Sauvignon St. Valentin mit seinen klaren gelbgrünen Farbönen zählt zu den großen Stars unter den Weißweinen Südtirols. Sein unverkennbares dichtes Sortenaroma erinnert an Holunder, frische Brennesele, Holunderblüten und reife, schwarze Johannisbeeren. Sein eleganter, geschmeidiger Körper überzeugt mit einer feinen, harmonischen Säure, eleganter Fülle und ausgezeichnete Persistenz.

1 Flasche Euro 36,00

### Rotwein

#### **Südtiroler Blauburgunder Riserva „Maxon“ 2007**

J. Hofstätter, Tramin, Südtirols Süden

Dieser Blauburgunder gedeiht in den Weinbergen rund um das Weingut Barthenau in Maxon. Er wird aus den Trauben rund 30 Jahre alter Rebstöcke gewonnen. Die Riserva lagert für ein Jahr im kleinen Holzfass, nach der Assemblage für weitere zwölf Monate im großen Holzfass und anschließend für ein weiteres Jahr auf der Flasche. Seine Farbe ist von tiefem Rubingranatrot, der Duft enthüllt die typischen Noten von Unterholz, Beeren und Sauerkirschen – reif, süß und verführerisch. Auf der Zunge entwickelt er sich warm, harmonisch, rund und facettenreich. Ein großer Wein von internationalem Niveau mit ausdrucksstarkem Körper und großem Potential.

1 Flasche Euro 39,00

1 Glas Euro 7,50

Hotel Vier Jahreszeiten - Gourmet & Relax - Schlanders  
Traditionelles Freitags - Fischmenü

## Ihr Abendmenü mit Spezialitäten aus Fluss und Meer

☞ ☞

Salate, Dressings & feine Öle  
vom Buffet

☞ ☞

Geräucherter Schwertfisch  
mit Sauerrahm-Krenmousse

☞ ☞

Cremesüppchen vom Vinschger Bachsaiibling  
oder

Gebratene Jakobsmuschel  
mit Blumenkohl und Currymarinade

☞ ☞

Sorbet aus exotischen Früchten

☞ ☞

Steinbutt  
mit Schalottenconfit  
auf Eisbergrisotto und Schnittlauchnagel

oder

Rosa gebratene Entenbrust  
mit Ananas-Rotkraut  
und Kartoffelbaumkuchen

☞ ☞

Topfenknödel  
mit Marillenragout

oder

Regionale und internationale Käseauswahl  
am Buffet

☞ ☞

Guten Appetit