



Unser Küchenchef Roland ist seit 3 Jahren bei uns und leitet sein Team mit ganzer Hingabe nach dem Credo: immer Vollgas geben!

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

Regionalität & Saisonalität stehen bei uns ganz oben und so haben wir diesen Button ins Leben gerufen. Der hat natürlich einen Hintergrund. Wir beziehen einen Großteil vom Obst & Gemüse von **Bio-Bauern** aus dem Tal. So vermeiden wir lange Lieferwege und unterstützen regionale Produzenten.

Alle Gerichte, die mit dem Button gekennzeichnet sind, werden also ausschließlich aus Produkten aus der Nähe zubereitet. **#nachhaltigkeit**

Euer Küchenteam



DEN LIEBLINGSWEIN FÜR DAHEIM?

Ganz oft wurden wir von unseren Gästen gefragt, ob es denn möglich wäre, seinen Lieblingswein vom Urlaub hier auch für zu Hause zu kaufen. JA! Liebend gerne! Und selbstverständlich verkaufen wir Euch Euren Lieblingswein zum fairen Einkaufspreis, wenn Ihr ihn für Zuhause kaufen möchtet.

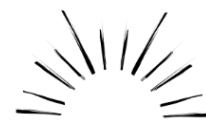


PRIVATE SKY SPA DINNER

Genießt ein einzigartiges Dinner mit Eurem Schatz in völliger Zweisamkeit auf unserer Dachterrasse.

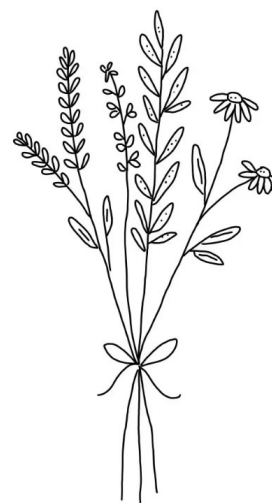
Persönlich betreut von einem unserer Service-Mitarbeiter ist dieses Event DAS Highlight bei uns

*Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.



LET'S ENJOY!

Dienstag, 29. April 2025



GUTEN APPETIT!

Wir Piri und unsere Piri People wünschen Euch einen schönen Abend, lasst Euch so richtig verwöhnen!



Dv
HOTELS

MENÜ CLASSIC

Nussbrot I Salbeibutter

Salatbuffet

Frische Salate I Saucen I Vinaigrettes

Antipasto

Ceviche I Schwertfisch I Passionsfrucht I
Grüner Spargel I Reis-Chip

Suppe

§ Vinschger Brotsuppe* I Crôutons I
Brotklee* I Schnittlauch



Warme Vorspeise

Cavatelli I Pesto I Brokkoli I Salsiccia I Fenchelsamen

Hauptspeisen

Kalb I Leber I Zwiebel I Vinschger Apfel* I
KartoffelriebeI*



oder

Seesailing I Senfkohl I Erdnuss-Crumble I Kichererbse

Dessert

Schnitte I Mandel I Himbeere I Holundersorbet

Käsebuffet

Verschiedene Käsesorten I Südtirol I
Italien I Mostarden I Frisches Obst

MENÜ VEGGIE



Antipasto

Gegrillter Camembert I Frühlingssalat I Pfirsich

Drink

Pina Colada I Ananas I Kokos

Warme Vorspeise

Kräuterknödel I Soufflé I Espuma I
Weißer Balsamico I Champignon

Hauptspeise

Gemüse I Tempura Backteig I Miso I Mayo

Dessert im Glas

Mousse I Marzipan I Birne I Williams

*Dieses Gericht enthält Produkte
von heimischen Bauern (siehe Rückseite)

§ Vegetarische Gerichte



WEINEMPFEHLUNG



Aperitif:

Dirty Martini

Vodka oder Gin I Vermouth Dry I Olive
Glas € 9,90

Weisswein:

Pinot Grigio „Unterebner“ I Tramin I 2022

Goldgelb I Frisch I Elegant I Birne I Heu I
Tabak I Vanille I Weihrauch I Voll I
Alpine Frische I Großer Charakter
0,75l € 55,00

Rotwein:

Cuvée „Loam“ I Tramin I 2021/22

(Cabernet Sauvignon I Cabernet Franc I Merlot)
Intensives Rubinrot I Fruchtig I Wilde Kirsche I
Schwarze Johannisbeere I Dunkle Schokolade I
Voll I Herzhaft I Getrocknete Früchte I Rote Beeren I
Feine Tannine I Mineralisch
0,75l € 82,00

Dessertwein:

Petit Manseng „Aurie“ I St. Pauls I 2022

Vielschichtiges Bouquet I Quitte I Honig I
Getrocknete Marille I Mango
Glas € 10,40

Digestiv:

Grappa „Marillette“ I Weberhof

Glas € 9,60

OFFENE WEINE IM GLAS



Weißweine:

Südtiroler Weissburgunder „Steil“ I St. Pauls	€ 7,20
Chardonnay „Somereto“ I Andrian	€ 7,30
Südtiroler Sauvignon „Mock“ I Bozen	€ 7,50
Riesling „Aristos“ I Kellerei Eissacktal	€ 9,00
Cuvée „La Contessa“ I Tenuta Manincor (Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon)	€ 9,40

Rotweine:

Südtiroler Merlot „Fihl“ I Peter Dipoli „B“	€ 8,90
Südtiroler Zweigelt „Termais“ I Rebhof „B“	€ 9,30
Südtiroler Cuvée „Mumbolt“ I Wassererhof „B“ (Cabernet Sauvignon, Lagrein, Cabernet Franc, Syrah)	€ 9,50
Lagrein Riserva „Amperg“ I Klaus Lentsch „B“	€ 9,60
Südtiroler Cabernet „Istria“ I Elena Walch „B“	€ 9,90
Chianti Classico „When We Dance“ Bio I Il Palagio „B“	€ 8,50

Roséweine:

Rosé „Felix Anton“ I Baron Longo (Merlot, Lagrein)	€ 7,40
---	--------

Dessertweine:

Passito Primitivo „Corimei“ I Schola Sarmienti „B“	€ 9,90
Südtiroler Petit Manseng „Aurie“ I St. Pauls „B“	€ 10,40
Südtiroler Passito „Comtess“ I St. Michael „B“	€ 12,50