


# MENÜ

Hotel  
**GENZIANA**  
\*\*\*\*\*  
est. 1928


## Abendessen

Empfohlene Weine:

### Südtirol - Sauvignon St. Valentin 2020

Kellerei St. Michael / Eppan - 45,00 €  11,00 €

### Südtirol - Cabernet riserva Kirchhügel 2018

Kellerei Kurtatsch - 35,00 €  8,50 €

Möchten Sie einen Wein unserer Bordeaux  
Sammlung verkosten?

### Château Haut Marbuzet 2015

Saint Estephe

Der 2015 Haut-Marbuzet ist ein Cuvée aus  
40 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon plus 5  
% jeweils von Cabernet Franc und Petit Verdot,  
ist mittelgranat-lila mit einer Nase aus Pflaumen,

Cassis und Gewürzdose mit Erd- und  
Kräuternoten. Im Gaumen fest und lebhaft,  
guter Ausdruck und einen erdigen Abgang.

Genießen Sie ihn bis 2030.

 120,00 €  24,00 €

Unsere Weinkarte:



St. Ulrich in Gröden, am 27. September 2021

Frische Salate vom Buffet

\*

Mit rosa Pfeffer mariniertes Lachs dazu Meerrettich,  
Wildkräuter und Brotwaffel (1, 4, 7, 9)

Kalbsbries in Panko Brot paniert  
mit karamellisierter Zwiebel und Graukäse (1, 3, 7, 9)

\*

Rinderbrühe mit Cognac parfümiert mit Gemüsebrunoise  
und Rohreis (1, 9, 12)

Velouté aus Cannellini Bohnen  
mit Petersilien- Miesmuscheln (9, 14)

\*

Carnaroli Risotto "cacio e pepe"  
mit Trüffelperlen (7, 9, 12)

Ravioli aus Tomatenteig gefüllt mit Pesto  
und gegrillte Calamari (1, 3, 7, 9, 14)

Käse Soufflé mit getrüffeltem Pilzen (1, 3, 7, 9)

\*

Sorbet aus Zitrone und Minze

\*

Rindsfilet Chateaubriand  
mit Knollensellerie, Zuckerschoten  
und Rotwein- Jus (7, 9, 12)

Entenbrust mit Wacholder, Knollensellerie, Zuckerschoten  
und Rotwein- Jus (7, 9, 12)

Goldbrasse in einer Kruste aus schwarzen Oliven dazu  
Kartoffelschaum mit Olivenöl  
und Zuckererbsen (1, 4, 7, 9)

Verlorene Eier dazu Kartoffelschaum  
mit Olivenöl und Zuckererbsen (3, 7, 9)

\*

Nuss - Halbgefrorenes mit Rum- und Kiwisoße  
(1, 3, 7, 8)

Schokoladen Creme mit Waldfrüchten (1, 3, 7)