

Die Weine

- 2012 *Gewürztraminer DOC, J. Hofstätter*
2014 *Gewürztraminer DOC - St. Valentin , St. Michael*
2014 *Gewürztraminer DOC i Vigneti Classico, Peter Sölva*
- 2008 *Löwengang Chardonnay DOC, Alois Lageder*
2008 *Amistar Bianco, Peter Sölva*
- 2013 *Il Secondo IGT, Peter Sölva*
2000 *Yngram Rosso VdT, J. Hofstätter*
- 2009 *Lagrein Riserva „Abtei Muri“ DOC, Muri-Gries*
2000 *Steinraffler Lagrein DOC, J. Hofstätter*
2013 *Quirein Lagrein, Pranzegg - Martin Gojer*
2008 *Lagrein Edizione Riserva DOC deSilva, Peter Sölva*
- 2013 *Mason di Mason, Manincor*
2000 *Barthenau Vigna S.Urbano DOC, J. Hofstätter*
- 1999 *Amistar Edizione Rossa, Peter Sölva*
1995 *Merlot - Der Weinberg DOC, Alois Lageder*
1995 *COR - Römigberg DOC, Alois Lageder*

Das Menü

Südtiroler Speck und Schüttelbrot

Gebratenes Saiblingsfilet auf Kürbis-Blattspinat

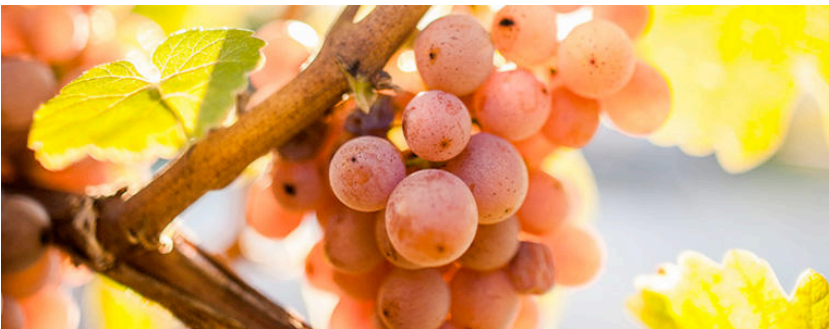
Graukäsesuppe mit Vinschgerl

*Zweierlei vom Hirsch mit Vogelbeersauce
und Maroni-Erdäpfelroulade*

Zwetschken-Pofesen mit Zimteis

Landhotel Forsthof, 21. Oktober 2016

Pries pro Person: € 55,00
Menü mit Weinbegleitung
Römerquelle Mineralwasser



Südtirol Wein 
Vini Alto Adige

mit

Stephan Sölva
Weingut Peter Sölva & Söhne

Beginn 18 Uhr 30

Landhotel Forsthof, 21. Oktober 2016