

Grasmaier's  Expert-Klasse & Bar

GRILL
MENÜ



am Freitag 6. & Samstag 7. September 2019, ab 19.00 Uhr

Grasmaier's  *Esperit-Klause & Bar*

Gourmet-Grillmenü am Freitag 6. & Samstag 7. September 2019, ab 19.00 Uhr

Seeteufelmedaillon und Steinpilze, gegrillt
auf Kohlrabi-Karottencarpaccio mit Kefirlimettenöl 14,00€

☞ ☞

„Osso buco“ von der bayrischen Garnele und Jakobsmuschel
auf Tomaten-Olivenragout mit hausgemachten Zucchini-Spaghettini, Gremolata 14,00€

☞ ☞

Grillbuffet mit feinem aus dem Wasser, Wald und Wiese, Grillgemüse, natürlich alles vom Holzkohlegrill
dazu verschiedene hausgemachte Grillsoßen, Südamerikanische Salsas und Öle
und kleines Salatbuffet, 29,00

☞ ☞

gegrillter Bananensplit Esperit-Klause & Bar
und hausgemachtem Vanille- und Schokoladeneis, Eierlikörschaum 7,50 €
Menü komplett: 59,00 € p. P.



exklusive Sekte und Weine von der *Südtiroler Sektkellerei Kettmeir*

Spumante Grand Cuvée 4,80 € oder Spumante Rosé 8,50 €; 0,1 L Glas

Pinot bianco: frisch, nach Zitrone und Äpfel, trocken Gl 0,1l 4,00 €; Fl. 24,00 €

Traminer Aromatico: würzig, nach Rose und Muskatnuss Gl. 0,1l 5,80 €; Fl. 34,00 €

Müller Thurgau: nach Kräuter, frisch geschnittenem Gras, trocken, Gl. 0,1l 6,50 €; Fl. 39,00 €

Cabernet Sauvignon: kräftig, nach dunklen Beeren und Tabak, Gl. 0,1l 4,50 €; Fl. 26,00 €

Athesis, Lagrein Reserva 2006: Kräuter, Tabak, Schokolade, trocken, Gl. 0,1l 8,80 €; Fl. 52,00 €

Moscato Rosato, Süßwein: würzig, nach Rosen, edelsüß, Gl. 5 cl 8,50 €; Fl. 54,00 €