

Vorstellung des
Dessert- & Digestiv Weins
Melissa gold
Irmgard Windegger

●
Mittwoch, 25. September
19:30 Uhr

-Einheimisch (km 0) & biologisch-
4 Gänge Menü mit Gemüse und
Obst aus Irmgards Garten und
Weinbegleitung mit prämierten
biodynamischen Weinen vom
Zollweghof Lana

Als Highlight die Präsentation des
neuen Dessert- & Digestiv Weins
Melissa Gold
von Irmgard Windegger

**55 Euro inkl. Weinbegleitung
& Getränken**

Infos & Reservierung bei Lissy:
0473 292 292
events@restaurant-hidalgo.it



Melissa
gold

süß | sweet | dolce
Dessert & Digestiv

BIOLOGICO



BIOLOGISCH

ZOLLWECHOF



holzner
DORFMETZGEREI
MACELLERIA

Irmgard Windegger

Einheimisch & biologisch

MENÜ

Bio-Gemüse & Obst aus Irmis Garten

Bio-Fleisch von der Metzgerei Holzner Lana

Aperitif | Hidalgo Swing

Melanzanetörtchen auf Creme vom Knollensellerie
und Südtiroler Kalbscarpaccio

Weißwein Bronner | Zollweghof | 2018



Kartoffelgnocchi mit Tomaten-Peperoni Sauce,
verfeinert mit Peperoncino

Weißwein Goldraut | in Amphoren gereift | Zollweghof | 2017



Geschmorter Südtiroler Rindsbraten in Sauce vom
Cuvée-Braunsberg mit süß-saurer roter Zwiebel
und Kartoffel-Selleriepüree

Rotwein Cuvée Braunsberg | in Barrique ausgebaut

Irmgard Windegger | 2017



Highlight Weinvorstellung

Apfeltarte von Berg-Gala mit Creme Chantilly
und hausgemachtem Aronia-Apfelbeeren-Eis

Dessert & Digestivwein Melissa Gold | Irmgard Windegger

Hidalgo Grill Restaurant | Romstraße 7 | Burgstall

0473 292 292 | www.restaurant-hidalgo.it

365 Tage geöffnet