

## **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***