



## KÄSE - DEGUST, VAHRN

### ♥ GOLDEN GEL ♥ EIN EINZIGARTIGER BLAUSCHIMMEL!

Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, affiniert mit Süßweintrester. Durch die Veredlung mit Süßweintrester erhält der Käse ein fruchtiges Aroma mit süß-säuerlichen Noten, die den Gaumen entlasten und das pikante Empfinden dämpfen. Durch die Reifung in den Süßweintrestern wird die Textur weicher, buttriger.

80g | € 9.<sup>20</sup>

### ♥ FELLE ALM - 1600 METER ♥

Bergkäse, 24 Monate im Bunker gereift. Nur 44 Kühe auf einer Alm (FelleAlm) über 2000 Meter Höhe. Die Kühe sind von Juni bis Mitte September auf Hochalmen. Die fruchtbaren Weideböden ermöglichen eine Käseproduktion auf höchstem Niveau.

80g | € 11.<sup>50</sup>

### ♥ PFIFFIKAS ♥

Weichkäse aus Kuhmilch mit einer Pfeffer-Gewürzmischung. Voller und ausgeglichener Geschmack. Für alle Gewürzliebhaber!

80g | € 9.<sup>90</sup>

### ♥ SIXTUS SALIX ♥

Ziegenkäse verfeinert mit Schüttelbrotbrösel und Bier. Noten von Karamell und Hopfen harmonisieren hervorragend mit dem Ziegenkäsaroma.

80g | € 11.<sup>90</sup>

### ♥ LA TUR ♥

Frischkäse aus Ziegen-, Schaf-, Kuhmilch. Überzogen von einer runzeligen Oberfläche mit weißen Hefen.

120g | € 12.<sup>50</sup>

## DELIZIUS »GANZER LAIB«

Kuh - Schaf - Ziege  
Milchig, fruchtig, fermentativ - mit Trockenfrüchten und Aromen von frischer Sahne und Hefe.  
Ein ganzer Laib, serviert mit diversen Spezereien.  
Einfach genießen.

**ALS STARTER ODER DESSERT  
FÜR 4-6 PERSONEN  
EIN ABSOLUTES HIGHLIGHT!**

€ 44.<sup>50</sup>



## KÄSE - DEGUST VAHRN

### ♥ KLOAZNKAS ♥

Ein Kuhmilch-Camembert, der Tradition und Innovation vereint. Das Birnenmehl (Kloazn) verwendete man häufig in der Südtiroler Küche als Zuckerersatz und in Kombination mit Milchprodukten. Die Aromen der Birne harmonisieren wunderbar mit den sahnigen Noten des Camembert.

80g | € 10.<sup>90</sup>

### ♥ HOAMATKAS ♥

Alp-Schnittkäse (Kuhmilch). Der Laib wird mit Bergwiesenheu bedeckt und in Barrique-Fässern gereift. Nach der Reife im Heu wird der Käse mit frischem Heu verpackt.

80g | € 10.<sup>90</sup>

## SÜSSWEIN DAZU?

### WIQUEM 2018, WIRSCHING, AUSLESE

0,1l | € 15.<sup>80</sup>

### RIESLING 2018RÖMMERT, AUSLESE

0,1l | € 14.<sup>80</sup>



## GRAUKAS MIT MUSIK

Graukäse ist ein Sauermilchkäse, ähnlich dem Harzer oder Handkäse. Die Struktur ist außen gallertartig und im Inneren mürb. Der Geschmack ist leicht säuerlich und bitter mit Stall- sowie Bienenwachsaroma.

Ein klassisches Käse-Gericht in Südtirol. Unser Affineur Degust aus Vahrn verwendet nur regionale Graukäse von Hochalmen.

### GRAUKAS VOM DEGUST, ZWIEBELN, ESSIG & ÖL, KAMUT-BROT VON KRÜMEL & KORN

Wer es gern sauer mag:

Wir haben besten Essig mit diversen Aromen von den Duttenhoferschen Eltern da! Bitte beim Service erfragen.

€ 16.<sup>50</sup>