




LUMINIS

WEIN.KLANG.FRÜHLING

Tomatenrisotto | Gel aus gelben Kirschtomaten |
karamellierte Tomaten | Tomatenflocken | Basilikumpesto



Kalbsfilet | Kräuterkruste | Lagrein-Weinsauce |
Selleriepüree | saisonales Gemüse im Kartoffelkorbchen |
Rosmarinkartoffeln



Mousse aus weißer Schokolade | Apfelkern | Traubeneis

Pro Gang ein Glas Wein vom Weingut Pförtl

Menüpreis: 80€

14.Mai 2026



LUMINIS

VINI E SUONI IN PRIMAVERA

Risotto al pomodoro | gel di pomodorini gialli |
pomodorini caramellati | scaglie di pomodoro |
pesto di basilico



Filetto di vitello | crosta di erbe | salsa al Lagrein |
purè di sedano rapa |
verdure di stagione in cestino di patate |
patate al rosmarino



Mousse al cioccolato bianco | cuore di mela | gelato all'uva

Un bicchiere di vino per portata della cantina Pförtl

Prezzo del menu: 80€

14 maggio 2026



LUMINIS

SPRING.SOUND.SIPS

Tomato risotto with yellow cherry tomato gel |
caramelized tomatoes | tomato flakes | basil pesto



Veal fillet in a herb crust with Lagrein wine sauce |
celery purée | seasonal vegetables in a potato basket |
rosemary potatoes



White chocolate mousse | apple center | grape ice cream

One glass of wine per course from the Pföstl winery

Price: 80€

May 14, 2026