



VILLA AMALFI

CUCINA ITALIANA IM BOGENHAUSER HOF

WEINEMPFEHLUNG ZU SILVESTER

WEISSWEINE

0,75 L

2024 Pinot Grigio. Lageder. Südtirol	52 €
2021 Verdicchio „Podium“ dei Castelli di Jesi Garofoli. Marken	53 €
2024 Gavi di Gavi . Michele Chiarlo. Piemont	55 €
2024 Sauvignon Blanc „Winkl“ Cantina Terlan. Südtirol	69 €
2016 Riesling „Last Release“ Federspiel. Nikolaihof. Wachau	74 €
2023/24 Grüner Veltliner Federspiel „Rotes Tor“ Hirtzberger. Wachau	79 €
2023 Riesling „Kellerberg“ Smaragd. Domäne Wachau. Wachau	93 €
2019 Sancerre blanc „Le Paradies“ Matthias Planchon. Loire.	159 €
2017 Riesling GG „Reiterpfad“ Dr. Bürklin-Wolf. Pfalz	169 €
2021 Meursault „Clos du Cromin“ Jean Monnier & Fils. Burgund.	174 €
2022 Riesling „Hochrain“ Smaragd. Hirtzberger. Wachau	189 €
2022 Chassagne Montrachet „Les Pierres“ Jean Marc Pillot. Burgund.	189 €
2022 Puligny Montrachet. Etienne Sauzet. Burgund	269 €

ROSEWEINE

0,75 L

2024 „By Ott“ Cinsault. Syrah. Domaine Ott. Provence	59 €
--	------

ROTWEINE

0,75 L

2020 „Rubino“ Bulichella. Toskana	49 €
2020 Château Cap d'Or. Saint-Georges. Saint Emilion AOC	59 €
2021 Barbera d'Asti „Montebruna“ Braida. Piemont	60 €
2018/19 „Tradition“ Le Grand Montamain. Domain Brusset. Rhône	64 €
2020 Frühburgunder „Großkarlbacher“ Philipp Kuhn. Pfalz	82 €
2021/22 Pinot Noir Bourgogne Rouge. Dominik Gruhler. Burgund	85 €
2023 „Lucente“ Tenuta Luce. Toskana	89 €
2019 Ampelia IGT. Toskana	99 €
2018/19 „Gabarinza“ Gsellmann. Burgenland	106 €
2018 Pinot Nero „Lonsblau“ Jermann. Friaul	129 €
2018 „Perpetual“ (Carinena, Garnacha). Miguel Torres. Priorat	139 €
2018 „San Leonardo“ Tenuta San Leonardo. Südtirol.	189 €
2008 „Le Serre Nuove“ Tenuta dell'Ornellaia. Toskana	189 €



VILLA AMALFI

CUCINA ITALIANA IM BOGENHAUSER HOF

SILVESTERMENÜ

Empfehlung zum Aperitif
Champagner-Hibiskus-Cocktail
19.80 €

Oktopus vom Grill
an violetten Kartoffeln und roter Paprikaconfit



Sellerie-Tortelloni
mit Parmesanschaum und Wintertrüffel



Gambas aus Wildfang im Serranoschinken-Mantel
an grüner Pfeffersauce, tournierte Kartoffeln und Blattspinat



Sorbet



Rosa gebratenes Rinderfilet „Rossini“
an Pfannkuchen-Cannelloni mit Spinat & Apfel gefüllt und Kartoffel-Millefeuille



Champagnermousse
auf Cointreau-Biskuit

4-Gang-Menü Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang Fisch oder Fleisch, Dessert 98.50 €

6-Gang-Menü Vorspeise, Pasta, Fisch, Sorbet, Fleisch, Dessert 149.00 €



VILLA AMALFI

CUCINA ITALIANA IM BOGENHAUSER HOF

VORSPEISEN

Oktopus vom Grill an violetten Kartoffeln und roter Paprikaconfit	24.50 €
Feines Rindertatar mit gebeiztem und knusprig gebackenem Eigelb	26.50 €
Mediterranes Artischockenmousse mit gegrillter Black Tiger Garnele	25.50 €
Tartelette vom Kürbis an Rote Beete-Balsamico-Sorbet	19.50 €

SUPPEN

Rinderconsommé mit Parmesanroyal	16.00 €
Hummerschaumsuppe mit Hummerstücken und Kartoffelchips	22.50 €

PASTA

Halber Hummer auf hausgemachten Tagliolini serviert	46.00 €
Sellerie-Tortelloni mit Parmesanschaum und Wintertrüffel	28.50 €
Hausgemachte Estragon-Tagliolini mit Wildfanggarnele in leichter Kräuter-Knoblauchsauce	26.50 €
Pilzrisotto mit rosa gebratenem Rinderfilet in Rotwein-Jus	28.00 €



VILLA AMALFI

CUCINA ITALIANA IM BOGENHAUSER HOF

HAUPTSPEISEN

Seeteufel vom Grill an schwarzen Kartoffelnocchi und Gemüseperlen auf Beurre blanc	38.00 €
Rosa gebratenes Rinderfilet „Rossini“ an Pfannkuchen-Cannelloni mit Spinat & Apfel gefüllt und Kartoffel-Millefeuille	49.50 €
Gambas aus Wildfang im Serranoschinken-Mantel an grüner Pfeffersauce, tournierte Kartoffeln und Blattspinat	48.00 €
Medaillons vom Rehrücken an Kartoffelstrudel und Zwetschgensauce	39.80 €

DESSERT

Champagnermousse auf Cointreau-Biskuit	16.50 €
Rote Beete-Panna Cotta mit Tonkabohnen auf Amarenaspiegel	13.50 €
Campari-Charlotte mit Pistazienglasur	15.00 €