



HAMMERACK

← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

FEIERLICHE SÄBELZEREMONIE

Wir eröffnen die Feierlichkeiten mit dem Säbeln einer Flasche
„Giuliet“ Ribolla Gialla Metodo Classico
Cantina Guerra (Colli Orientali del Friuli)
um gemeinsam auf den Geschmack, die Geselligkeit und unsere
geliebte Heimat anzustoßen

DER GRILL WIRD ENTFACHT...

Eine kulinarische Reise durch authentische Grillaromen, veredelt im
Gourmet-Stil.

Jedes Gericht erzählt die Geschichte eines Stücks unserer Region – in
Zusammenarbeit mit ausgewählten Produzenten

VOM FLUSS AUF DEN GRILL

Gegrilltes Filet von Gebirgs-Forelle (Fario),
in Zitrusfrüchten mariniert und serviert mit einem Salat aus alpinen
Kräutern

Frischer Fisch vom Rio Argento Restaurant – Malborghetto

DAS HERZSTÜCK VOM GRILL

Ausgewählte Stücke von Hirschfleisch und Rosa-Alpina-Rind,
langsam über Holzfeuer gegrillt und serviert mit unserer
Hammerack-Sauce

Fleisch von der Metzgerei KRCIVIOJ – Tarvisio

DER DUFT DES WALDES

Cremige Polenta mit Steinpilzen aus Cima Bella,
verfeinert mit geräuchertem Ricotta

Pilze aus den tiefen Wäldern des Val Canale

Je nach Vorliebe kann zwischen der Fleisch- oder der Fischvariante
gewählt werden

HAMMERACK

— HOTEL • RESTAURANT • SPA —

DER ALMHÜTTEN-TOUCH

Premium-Montasio-Käse

serviert mit Hochlandhonig und handgemachten Mostarden

Käserei Ugovizza – Tradition der Exzellenz

Aus unserem Garten

GEGRILLTES BIO-GEMÜSE

Zucchini, Auberginen, Paprika, konfierte Kirschtomaten und marinierte rote Zwiebeln

HAMMERACK SIGNATURE – Malborghetto

ERFRISCHENDER ABSCHLUSS

Frische Wassermelone, verfeinert mit Minze, Limette und Holunder aus eigener Produktion,

von Hand geschnitten und mit einer aromatischen, erfrischenden Note serviert

PATISSERIE

HAMMERACK Gourmet Patisserie

Eine einzigartige Kostprobe, um diesen festlichen Abend süß ausklingen zu lassen

Live-Musik mit: *Sara Simondi Quartet*

**15. AUGUST 2025 – AB 13:00 UHR IM
INNENHOF DES HAMMERACK
HOTELS**

Preis: 65,00 € pro Person
Getränke nicht inbegriffen

