

DIE ABENDKOMPOSITION

Vorspeisen & Salate vom Alpenrose Genussbuffet

DIE KOPFNOTE

Tagessuppe

DIE HERZNOTE

Gebrautes Filet von der Tiroler Lachsforelle
Avocado | Mango | Zwiebel | Kartoffelstroh

oder

In Zitronenöl marinierte Maishendlbrust
Tomatenknödel | Mozzarella | Balsamico-Jus

oder

Steak vom Black Angus | geschmortes Ofengemüse
cremige Kartoffeln | Bauchspeck

Dessert und Käseauswahl vom Alpenrose
Genussbuffet

DIE VITALNOTE

Shrimps Cocktail im Glas | Ananas | bunte Kresse

Würzige Käsespätzle | Röstzwiebel
Steinberger-Bergkäse | Schnittlauch

Variation von der Pflaume | Walnuss

EISKOMPOSITION

Eierlikörbecher

WOLFGANG'S WEIN SELECTION

APERITIF

Kiwi Martini

Kiwi | Vodka
Minze

6.90

Château Sainte
Marguerite,

Provence, Frankreich
Rosé Cru Classe 2021

Tolles Trinkvergnügen, Frische
und Fruchtigkeit.

Erbeere, Himbeere und Blüten,
Mineralität, ein grandioser
Sommer-Wein!

50.-

&

Arachon T.FX.T,
Mittelburgenland,
Österreich

T.FX.T Cuvée (BF, ZW,
ME, CS) 2019

Trocken, Kirsche, Brombeere,
ein Hauch Safran, Top-
balanciert

64.-

DIGESTIF
EMPFEHLUNG

Orange | Ingwer
by Franz Kostenzer
1 Glas mit 2 cl

6.-

Mit Produkten aus der

