KULINARISCHER ABENDAUSKLANG

Kalte und warme Vorspeisen und Salate
vom Alpenrose Genussbuffet

Saisonale Tagessuppen

Kalbsfiletspitzen in Cognacrahmsauce | Eierspätzle
Wilder Brokkoli | Sauerrahm | Champignons

oder

Gegrilltes Lachsforellenfilet | gebratene Salatherzen
Perlzwiebel | Frischkäsetascherl

oder

Steirisches Backhuhn von der Keule in der
Kürbiskernpanade | Kartoffel-Vogerlsalat | Radieschen

Mozartbecher

Kalte und warme Naschereien und Käseauswahl
vom Alpenrose Genussbuffet

Unser Vitalmenü

Vegetarisch, Glutenfrei & Vegan

Hausgemachte Antipasti | Pinienkerne | Rucola

Komposition vom Hokkaido Kürbis
Wildkräuter | Kernöl

Geeiste Flugmango | Minze

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

APERITIF

Americano
Campari, Roter
Wermut, Soda
10.-

Riesling „Pfeiffenberg"
Weingut Angerer
Kamptal, Österreich
Grapefruit mit weißem Steinobst,
Hauch von Quitte, saftig,
mineralischer Nachhall
0,75l, 55.-

&

Syrah Selektion
Weingut Steindorfer
Neusiedlersee, Österreich
Mittlerer Rubingranat,
in der Nase wunderschöne
Aromen mit ausgeprägter Würze,
Vollreif am Gaumen, ausgestattet
mit weichen Tanninen,
elegante Struktur.
0,75l, 48.-

ZU DESSERT UND KÄSE

Agr. Perrone
Moscato d'Asti
Piemont, Italien
1/8l, 8.-

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Sauerkirsche
von Kostenzer 40%
Noten von Mandeln
und reifen Kirschen
1 Glas mit 2 cl
6.-

Mit Produkten aus der GENUSS REGION ÖSTERREICH

Alpenrose ALPINE WELLNESS RESIDENZ