

KULINARISCHER ABENDAUSKLANG

Kalte und warme Vorspeisen und Salate
vom Alpenrose Genussbuffet



Saisonale Tagessuppen



Klassisch gebackenes Wiener Schnitzel
vom Alpbachtaler Kalbsrücken | Petersilienkartoffel
Gurkensalat | Wildpreiselbeeren

oder

Zillertaler Schlutzkrapfen | Schalotten Spinat
Hochfügener Bergkäse | Braune Butter

oder

Filet vom Bretonischen Steinbutt
Marokkanischer Bulgur | Minze
Joghurt | Salzzitrone



Sorbet Becher

Kalte und warme Naschereien und Käseauswahl
vom Alpenrose Genussbuffet



Unser Vitalmenü
Vegetarisch, Glutenfrei & Vegan



Carpaccio vom Bio Gemüse
Trüffelessenz | Pinienkerne

Karotten Quinoa Laibchen | Bitter Salate
Soja | Schnittlauchöl

Mousse au Chocolat | Marille

Mit Produkten aus der



UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

APERITIF

**Champagner
Thiénot Brut**
0,1l, 10.-

Roter Veltliner „Mordthal“
Weingut Josef Fritz
Wagram, Österreich
Vom Löss die Nusswürze, vom Kalk
die Fruchtvielfalt, ein geruchliches
Erlebnis. Esprit und Reife, brilliert
am Gaumen mit Saft und Kraft.
Großer Wein der es schafft
Sorte und Herkunft
ideal zu vereinen.
0,75l, 59.-

&

Shiraz „Allesverloren“
Weingut Distell
Swartland, Südafrika
Leuchtendes Rubinrot mit
violetten Reflexen, reichhaltige
Aromen von schwarzen und roten
Beerenfrüchten, delikate
Röstnoten, dicht, feinkörniges
Tannin. Am Gaumen feine
Holzwürze, anhaltender und
ausgewogener Wein.
0,75l, 55.-

ZU DESSERT UND KÄSE

Beerenauslese
Weingut Tschida
Burgenland, Österreich
1/16 l, 7.50

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Bruichladdich Octomore 59,9%
Islay Single Malt, die Reifung findet
im amerikanische First Fill Fässern
statt Geruch: Zitruszeste, Torf,
rauchig, Vanillekuchen, Kokos
Geschmack: Pfeffer, Honig,
Holzchips, Aprikosen
1 Glas mit 4 cl
15.00



Alpenrose
ALPINE
WELLNESS
RESIDENZ