

KULINARISCHER ABENDAUSKLANG

Kalte und warme Vorspeisen und Salate
vom Alpenrose Genussbuffet



Saisonale Tagessuppen



Tranche vom Milchkalbsrücken
Italienischer Gemüse Brotsalat | Basilikum
Burrata | Espuma | Tagliasca Oliven

oder

Geschmorte Bio Lammschulter aus dem Salzkammergut
Kichererbsen | Paprika | Limette

oder

Gegrilltes Bachforellenfilet
aus der Fischzucht Heckenberger | Kresse Risotto
eingelegtes Radieschen | Rieslingschaum



Karamellbecher

Kalte und warme Naschereien und Käseauswahl
vom Alpenrose Genussbuffet



Unser Vitalmenü
Vegetarisch, Glutenfrei & Vegan



Gefüllte Avocado | Tomate | Maischips

Fruchtiges Ayurvedisches Gemüsecurry
Planted Chicken | Koriander | Chili

Vanille Pfirsich | Pistazien Crumble

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

APERITIF

Negroni
Gin, Campari,
Roter Wermut
9.00

Grüner Veltliner „Kalmuck“

Weingut Gritsch
Wachau, Österreich
Grüner Spargel, zart harzig,
etwas Fenchelsamen und
Kräuter, zartes Pfefferl, saftige
Apfelfrucht; mittelgewichtiger
Veltliner-Klassiker, relativ stoffig
und ausdrucksstark
0,75l, 39.-

&

Primitivo di Manduria „Sessantani“ DOP

Weingut San Marzano
Apulien, Italien
Der Sessantanni hat eine
dunkle rubinrote Farbe mit fast
schwarzem Kern. In der Nase ein
fruchtiges Bukett mit Aromen von
reifer Pflaume und Kirsche. Im
Hintergrund lassen sich leichte
Noten von Tabak
und Zimt entdecken.
0,75l, 59.-

ZU DESSERT UND KÄSE

Saudade Port
Weingut Dorli Muhr
Carnuntum, Österreich
1/16 l, 9.50

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Reserve Port
Taylor's Select
Rubinrot, Duft nach Brombeere,
Holunder, Johannisbeere
0,5cl, 6.00

Mit Produkten aus der

