

# 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

