

KULINARISCHER ABENDAUSKLANG

Kalte und warme Vorspeisen und Salate
vom Alpenrose Genussbuffet



Saisonale Tagessuppe



Gebackenes Waller Filet aus der Donau
Morchel-Erdäpfelsalat | Radieschen
Kräuter Espuma

oder

Schweinelende im Speckmantel
zweierlei von der Süßkartoffel | Steckrüben
Zuckerschoten | Grüner Pfeffer

oder

Tranche vom Kalbsrücken
Hausgemachte Teigtascherl
Pfifferling-Lauchragout | Kohlrabi



Pistazienbecher

Kalte und warme Naschereien und Käseauswahl
vom Alpenrose Genussbuffet



Unser Vitalmenü

Vegetarisch, Glutenfrei & Vegan



Variation von Pilzen aus der Bio Manufaktur Tyrol Pilz

Gefüllter Vollkorn Buchweizen-Palatschinken
Babyspinat | Tomate | Schalotte

Komposition von der Himbeere

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

APERITIF

Italicus Spritz

Italicus, Soda, Prosecco
9.50

Neuburger "Hommage"

Weingut Mantlerhof
Extrem dicht, lang und cremig.
Sehr gut ausbalanciert mit einer
typisch nussigen Nase und
nussigen Noten am Gaumen,
feine Tannin Struktur.
0,75l, 55.-

&

Bärnreiser (ZG;MA;BF)

Weingut Grassl
In der Nase sehr fein nach
Edelholzwürze, Nougat, dunklen
Beeren und reifen Herzkirschen.
0,75l, 65.-

ZU DESSERT UND KÄSE

Saudade Port

Weingut Dorli Muhr
Carnuntum, Österreich
1/16 l
9.50

DIGESTIF EMPFEHLUNG

God Father

Bourbon Whiskey,
Amaretto
ll.-

Unser Vitalmenü

Vegetarisch, Glutenfrei & Vegan



Variation von Pilzen aus der Bio Manufaktur Tyrol Pilz

Gefüllter Vollkorn Buchweizen-Palatschinken
Babyspinat | Tomate | Schalotte

Komposition von der Himbeere

Mit Produkten aus der

