

KULINARISCHER ABENDAUSKLANG

Kalte und warme Vorspeisen und Salate
vom Alpenrose Genussbuffet



Saisonale Tagessuppen



Klassischer Esterhazy Rostbraten
Gemüse Julienne | Knusprige Kartoffeln
Frittierte Kapernbeeren

oder

Gegrillter Atlantischer Heilbutt
Rahmige Beluga Linsen | Muskat Kürbis
Weißwein Buttersauce

oder

Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzrahm
Italienischer Burrata | Getrocknete Tomatenflocken



Kürbiskernbecher

Kalte und warme Naschereien und Käseauswahl
vom Alpenrose Genussbuffet



Unser Vitalmenü
Vegetarisch & Vegan



Erbsen Chili Süppchen | Brotstange

Gemüse Cannelloni | Veganer Käse | Kräutersalsa

Zwetschke | Walnuss

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

APERITIF

Gugelhof Wermuth 18,5%
Aus Wachauer Grüner
Veltliner Traube, Rosenduft,
Waldbeeren, Quitten
4 cl, € 7.-

**Weißburgunder Drinnergrund
Grande Reserve**
Weingut Tschida
Burgenland, Österreich
Ein ausdrucksstarker
Weißburgunder mit Aromen von
gelbem Apfel, Birne und feinen
Holznoten durch den Ausbau im
Eichenfass. Am Gaumen
präsentiert er sich cremig und
vollmundig mit einer eleganten
Säure und einem langen Abgang.
0,75l, € 49.-

&

Shiraz Maria's Vineyard
Weingut Pfneisl
Burgenland, Österreich
Kräftiges Bouquet nach schwarzen
und roten Beeren, leicht floraler,
kräutiger, ätherischer Duft, ein
Hauch von Trockengewürzen,
pfeffrig, Kaffee und Karamell
sowie Tabak und Weihrauch.
Druckvoller Körper mit saftig
eleganter Textur, feines
Tanningerüst,
charmante Extrastübe
0,75l, € 59.-

ZU DESSERT UND KÄSE

Eiswein
Weingut Ceel
Burgenland, Österreich
1/16 l, € 9.50

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Carlos Primero
Brandy 40%
würzig, Eichenholz,
dunkle Strauchbeeren
2cl, € 8.-

Mit Produkten aus der

