

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
Hochfügener Almkäse | Braune Bergbauern Butter

oder

Filet vom Bretonischen Steinbutt
Topinambur | Variation von der Zuckererbse



Winterzauber

Kalte und warme Naschereien und Käseauswahl
vom Alpenrose Genussbuffet



Unser Vitalmenü
Vegetarisch & Vegan



Gefüllte Melanzani | Eingelegte Mini Paprika

Gemüsebratling
Bittersalate | Bio Räuchertofu | Kräutercreme

Komposition von der Sizilianischen Orange

Mit Produkten aus der



UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

APERITIF

Champagner
Thiénot Brut
0,1 l, € 12.-

Grüner Veltliner
"Seeberg" Leindl
Kamptal, Österreich
Helles Grüngelb, silberfarbene
Reflexe. Gelbe Tropenfrucht, ein
Hauch von Maracuja, floraler
Touch nach Hibiskus, feiner
Blütenhonig. Komplex, saftig, reife
gelbe Tropenfrucht, süßer Kern,
sehr fruchtiger,
fast reislinghafter Stil
0,75 l, € 63.-

&

Shiraz 100 Days
Weingut Keringer
Neusiedlersee, Österreich
Der Shiraz 100 Days von Keringer
ist ein kräftiger, trockener Rotwein
mit intensiven Aromen von dunklen
Beeren, Waldfrüchten, Gewürzen
wie weißem Pfeffer und Holznoten
von Schokoladen und Röstaromen.
0,75 l, € 54.-

ZU DESSERT UND KÄSE

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

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Calvados Pere Magloire
Fine VS 40%
Frische, fruchtige Apfelnoten
2 cl, € 6.-



Alpenrose
ALPINE
WELLNESS
RESIDENZ