

# KULINARISCHER ABENDAUSKLANG

Kalte und warme Vorspeisen und Salate  
vom Alpenrose Genussbuffet



Saisonale Tagessuppen



Rinderfiletspitzen „Stroganoff“,  
Hausgemachte Bandnudeln  
Landschinken | Wiesenchampignons | Essiggurke

oder

Gegrilltes Bergsee Zander Filet  
Kartoffel Speck Gröstel | Dillrahm | Zucchini

oder

Knusprige Asiatische Gemüse Teigtasche  
Süß Saurer Pak Choi | Banane | Limette | Chili



Nussbecher

Kalte und warme Naschereien und Käseauswahl  
vom Alpenrose Genussbuffet



Unser Vitalmenü   
Vegetarisch & Vegan

Fenchel Orangen Carpaccio

Gulasch von heimischen Waldpilzen  
Erdartischocke | Wilder Brokkoli

Lebkuchen | Mandeln

Mit Produkten aus der



## UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

### APERITIF

**Antica Formula Carpano**  
**16,5% aus dem Piemont**  
Vanille, Dörrobst, Orange  
4 cl, € 7.-

**Gelber Muskateller**  
Weingut Stadlmann  
Thermenregion, Österreich  
Zarte Aromen nach Akazien- und  
Holunderblüten, ein Hauch von  
Rosen und reifen Limetten.  
Schönes Spiel von mineralischen  
Noten und würzigen  
Fruchtkomponente mit einer  
sommerlichen Frische. Der ideale  
Aperitif oder Begleiter eines  
lauen Sommerabends und  
zur leichten Küche.  
0,75 l, € 49.-

&

**Blaufränkisch "Saybritz"**  
Weingut Kopfensteiner  
Eisenberg, Österreich  
Intensives Kirschrot, ausgeprägte  
dunkle Nase nach Brombeeren  
und schwarzem Holunder. Am  
Gaumen trocken mit kräftiger  
Fülle, engmaschige Textur,  
sehr mineralisch, hauchdünne  
Holzuntermalung, sehr  
gutes Potenzial.  
0,75 l, € 64.-

### ZU DESSERT UND KÄSE

**Bigaro**  
Agr. Perrone  
Piemont, Italien  
1/8 l, € 8.-

### DIGESTIF EMPFEHLUNG

**Graham´s 20y**  
**Twany 20%**  
Noten von Orangenschalen,  
reife Früchte  
5 cl, € 12.-



**Alpenrose**  
ALPINE  
WELLNESS  
RESIDENZ