

KULINARISCHER ABENDAUSKLANG

Kalte und warme Vorspeisen und Salate
vom Alpenrose Genussbuffet



Saisonale Tagessuppen



Salimbocca von der Meerbarbe
Fregola Sarda | Taggiasca Olive | Fenchel

oder

Mangalica Schweinefilet | Tiroler Bauernspeck
Pfefferrahm | Brezensoufflé | Stangenbohnen

oder

In Portwein geschmorte Rinderbäckchen
Polenta | Pastinake | Eingelegte Zwiebel



Eierlikör Eisbecher

Kalte und warme Naschereien und Käseauswahl
vom Alpenrose Genussbuffet



Unser Vitalmenü

Vegetarisch & Vegan



Knackiges Gemüse im Tempura-Teig
Trüffelmayonnaise

Knuspriger Kartoffelrösti
Gegrilltes Bio Gemüse | Basilikum

Erdnuss | Macadamia

Mit Produkten aus der



UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

APERITIF

Charles Heidsieck
Rosé Champagner
0,1 l € 14,-

Chardonnay
„Bandkräutl“

Kellerei Triebsamer
Burgenland, Österreich
Unfiltriert - ein freudiges Bouquet
von Heublumen, Kamille, Quitte
mit Haselnuss und einer Variation
an reifen Äpfeln, angenehm
cremig mit würziger Säure bereitet
er ein tolles Mundgefühl mit
hauchzartem Prickeln am
Gaumen, sein straffer Körperbau
bewahrt ein solides Fundament
für eine ereignisreiche Zukunft.
0,75 l, € 79,-

&

Merlot

Weingut Nigl

Kremstal, Österreich
Dunkles Rubingranat, violette
Reflexe, zarte Randaufhellung.
Zarte Gewürznoten, ein Hauch
von reifen Brombeeren, etwas
Herzkirschen, kandierte
Orangen zesten. Saftig, elegant,
feine Säuerstruktur, gut
eingebundene Tannine, dunkles
Waldbeerenkonfit, Holzwürze im
Nachhall.
0,75 l, € 59,-

ZU DESSERT UND KÄSE

Èra-Passito
Weingut Baglio di Pianetto
1/8 l, € 11,50,-

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Graham's 10y Tawny 20%
Feigen, Honig,
knackige Nüsse
5 cl, € 9,-



Alpenrose
ALPINE
WELLNESS
RESIDENZ