

# KULINARISCHER ABENDAUSKLANG

Kalte und warme Vorspeisen und Salate  
vom Alpenrose Genussbuffet

UNSER  
SOMMELIER  
EMPFIEHLT



Saisonale Tagessuppen



Saltimbocca 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



## APERITIF

Charles Heidsieck  
Rosé Champagner  
0,11 € 14.-

Chardonnay  
„Bandkräftn“

Kellerei Triebaumer  
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  
Orangenzenen. Saftig, elegant,  
feine Säuerstruktur, gut  
eingebundene Tannine, dunkles  
Waldeerenkonfit, Holzwürze im  
Nachhall.

0,75 l, € 59.-

## ZU DESSERT UND KÄSE Èra-Passito

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

## DIGISTIF EMPFEHLUNG

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



**Alpenrose®**  
ALPINE  
WELLNESS  
RESIDENZ