

KULINARISCHER ABENDAUSKLANG

Kalte und warme Vorspeisen und Salate
vom Alpenrose Genussbuffet



Saisonale Tagessuppen



Tranche vom Milchkalbsrücken
Portweinjus | Ratatouille | Salbei Paunzen | Schalotte

oder

Geschmortes Ragout vom heimischen Rehwild
Wirsing | Kartoffelgebäck | Vogelbeeren | Ribisel

oder

Gegrilltes Eismeersaiblingsfilet
Kräuter-Graupenrisotto | Bio Mangold | Olivenerde



Karamellbecher

Kalte und warme Naschereien und Käseauswahl
vom Alpenrose Genussbuffet



Unser Vitalmenü
Vegetarisch & Vegan



Avocado | Kichererbsen

Fruchtiges Indisches Gemüsecurry
Koriander | Kokos | Chili

Williams Birne

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

APERITIF

Cabernet Sauvignon
Rosé Sekt Steininger
0,1l, € 8,-

Bordeaux Blanc (SB; SE)
Pierre Lurton, Bordeaux,
Frankreich
Fruchtige und blumige Aromen
mit Noten von Zitrone und
exotischen Früchten wie
Mango und Litschi. Am
Gaumen ist er weich, rund und
ausgewogen und gipfelt in
einem erfrischend
angenehmen Abgang.
0,75 l, € 58,-

&

„Supermus“ (CS;ME;SY)
Steindorfer
Neusiedler See, Burgenland
In der Nase offenbart er eine
außergewöhnlich intensive,
reife Fruchtigkeit von
Brombeeren und
Johannisbeeren, ergänzt durch
raffinierte Röstnoten und
einen Hauch von schwarzem
Pfeffer. Am Gaumen umhüllt
der Wein die Sinne mit einer
lebendigen Fruchtigkeit,
unterstützt von samtigen,
eleganten Tanninen.
0,75 l, € 59,-

ZU DESSERT UND KÄSE

Blafränkisch Strohwein
Weingut Juris, Neusiedlersee,
Österreich
1/16 l, € 9,-

DIGESTIF-EMPFEHLUNG

Rosbacher 32 %
Österreichischer Kräuterlikör
Noten von Zitruschalen und
reifen Früchten
4 cl, € 8,-

Mit Produkten aus der

