

# DIE ABENDKOMPOSITION

MARKO'S  
SOMMELIER  
SELECTION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

## VORSPEISE

Vegane Kürbisquiche | Frischkäse  
Walnuss | Vogerlsalat 

oder

Gedämpfte Bao Buns | Pulled Duck  
Gurke "Süß-Sauer" | Chilicreme

## SUPPE

Geröstete Kartoffelessenz | Sobrasada

oder

Chili-Maisschaumsuppe 

## HAUPTSPEISE

"Fish & Chips" Cocoon:  
Zander | Trüffel | Zuckererbsen  
Rustikale Bauernpommes

oder

Im ganzen gebratenes Kalbsribeye  
Kartoffel-Spargel-Gröstl | Bärlauchpesto

oder

"Wiener Rindstafelspitz" Cocoon  
Wurzelgemüse | Krenspinat | Kartoffel

oder

Tiroler Kasspatzn | Röstzwiebeln | Schnittlauch 

## DESSERT

Lavendelblüte 

oder

Eiskaffee gerührt

Dessert und Käseauswahl von der  
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

## APERITIF

Limoncello Spritz  
9.-

Kellerei Nals Margried,  
Pinot Grigio "Punggl",  
Südtirol - Italien  
Würzig fruchtige Aromen mit Noten  
von Nüssen, Honig und frischen  
Blüten verleihen ihm Eleganz und  
Charme. Vollmundig und mineralisch  
im Geschmack mit saftiger Struktur  
und langem Abgang  
55.-

&

Weingut Juris,  
Cabernet Sauvignon,  
Reserve 2019 R.X.B.,  
Burgenland - Österreich  
Schönes Duftspiel, sortentypisch,  
würzige Johannisbeere, mag man  
ausriechen, gute Tiefe, Schoko- und  
Kakaonoten, Cassis, mit Luft immer  
saftiger, viel Potenzial  
72.-

## ZUM DESSERT ODER KÄSE

Weingut Kracher,  
Muskat Auslese,  
Burgenland - Österreich  
1 Glas mit 1/16 l  
7.50

## DIGESTIF EMPFEHLUNG

The Macallan 15 y  
double cast 43%  
1 Glas mit 4 cl  
18.-

Mit Produkten aus der



COCOON®  
ALPINE  
BOUTIQUE  
LODGE

