

# DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

## VORSPEISE

Kimchi-Gyoza | lauwarmer Sesam Pak Choi | Misocreme 

oder

Croissant | gekochter Trüffelschinken | Ratatouille | Fontina

## SUPPE

Tiroler Gerstelsuppe

oder

Schaumsuppe von Knoblauch & Bergwacholder 

## HAUPTSPEISE

Gebratener Oktopus | mediterranes Kartoffel-Gemüsegröstl  
Taggiasca-Oliven | Pesto

oder

"Pulled Pork" Burger | Bacon | Rotkraut  
Cheddar-Jalapenocreme | Röstzwiebeln

oder

Krustentier-Spaghetti | Peperoncini-Garnelen  
Getrocknete Cherrytomaten | Straciatella

oder

Kichererbsen-Fettuccine | geröstete Parikacreme  
Edamame | Soja Chunks 

## DESSERT

Orange & Zartbitterschokolade 

oder

Oreo Becher 

Dessert und Käseauswahl von der  
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

## COCOON'S SERVICE TEAM SELECTION

### APERITIF

Traminer  
Sekt - Steininger  
1 Glas mit 0,1 l  
8.-

### Zierfandler

Weingut Stadlmann  
Thermenregion, Österreich  
Der Zierfandler vom Weingut  
Stadlmann ist ein eleganter,  
aromatischer Wein mit Aromen von  
gelben Früchten wie Pfirsich und  
Quitte, exotischen Noten  
und einer Grapefruit-Note.  
Charakteristisch sind die  
saftige Textur, die angenehme  
Fruchtsäure, eine feine mineralische  
Unterlegung .  
54.-

&

### Rioja

Weingut Miguel Merino  
Briones, Spanien  
Ein wunderschöner, tiefer Duft  
nach dunklen, reifen Früchten  
mit Noten von Zeder. Am Gaumen  
ist ein Hauch von Tannin spürbar,  
aber nicht zu viel, und es ist  
gut integriert. Ein anhaltender,  
köstlicher Abgang mit Aromen von  
Brombeeren und schwarzen Kirschen.  
69.-

### ZUM DESSERT ODER KÄSE

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

### DIGESTIF EMPFEHLUNG

Waldheidelbeere  
Kostenzer  
1 Glas mit 2 cl  
8.-

Mit Produkten aus der



COCOON®  
ALPINE  
BOUTIQUE  
LODGE

