


DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

VORSPEISE

Kimchi-Gyoza | lauwarmer Sesam Pak Choi | Misocreame 


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-Jalapenocreame | Röstzwiebeln

oder

Krustentier-Spaghetti | Peperoncini-Garnelen
Getrocknete Cherrytomaten | Stracciatella

oder

Kichererbsen-Fettuccine | geröstete Parikacreame
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.-

