

# DIE ABENDKOMPOSITION

Asiatische Vorspeisen und Salate  
von der Genussmanufaktur (Buffet)

## SUPPE

Leberknödelsuppe

oder

Safranschaumsuppe 

## HAUPTSPEISE

Winter-Kabeljau | Spinat | Pommery-Stampf

oder

Vietnamesische Pho:  
Reisnudeln | Shii Take | Spinat | Pfefferoni  
Sprossen | Rindfleisch

oder

Rostbraten | Eierschwammerl | Bohnen  
Röstzwiebeln | Kürbis-Käsespätzle

oder

Thai Bowl:  
Basmatireis | Erdnusslinsen  
Brokkoli | Avocado 

## DESSERT

Giotto Giotto 

oder

“Heiße Liebe” 

Dessert und Käseauswahl von der  
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

## MARKO'S SOMMELIER SELECTION

### APERITIF

Frizzante Rosé Sekt  
Bioweingut Strom  
1 Glas mit 0,1 l  
7.-

Chardonnay,  
Kellerei Andrian,  
“Somereto” 2024 D.O.C,  
Südtirol - Italien  
Fruchtig und intensiv im Bukett, an  
reifen Bananen und tropische Früchte  
erinnert. Harmonisch und voluminös,  
sehr nachhaltig, mit angenehmer Säure.  
49,-

&

Cuvee “Ried Rosenberg” 2022  
Weingut Gerhard Markowitsch,  
Carnuntum - Österreich  
Ein großer Carnuntum-Klassiker,  
der seine Herkunft in Idealform  
repräsentiert: sehr engmaschig und  
kompakt am Gaumen, tiefes Granat,  
intensiver Duft nach dunklen Beeren,  
nach Cassis, Wacholder und  
Gewürznelke. Wunderbar elegantes  
Tannin und ein unendlicher Abgang  
74.-

### ZUM DESSERT ODER KÄSE

Weingut Dorli Muhr,  
Saudade Port,  
Carnuntum - Österreich  
1 Glas mit 1/16 l  
9.50

### DIGESTIF EMPFEHLUNG

Sauerkirsche  
von Kostenzer 40%  
1 Glas mit 2 cl  
8.-

