

# DIE ABENDKOMPOSITION

Vorspeisen von der Genussmanufaktur (Buffet)

## DIE KOPFNOTE

Kräftige Rindssuppe | Butterklöschen

oder

Sellerie-Apfelschaumsuppe

## DIE HERZNOTE

Wolfsbarsch | Sobrasada | Ratatouille  
Kalamata Oliven | Risoni-Risotto

oder

Rosa gebratenes Lamm Karree  
Leipziger Allerlei | Buchweizenflan

DAS "SCHMANKERL"

Rinderroulade | Rahmwirsing | Speck  
Kartoffel-Röstzwiebelpüree

## DIE VITALNOTE

Spargel-Erdbeersalat | Basilikum  
Pfeffer | Ziegenfrischkäse

Original Spaghetti „Carbonara“  
Guanciale | Pecorino | Bio-Ei

Vegane Zitronentarte

## EISKOMPOSITION

Coup Dänemark

DESSERT UND KÄSEAUWAHL VON DER COCOON  
GENUSSMANUFAKTUR (BUFFET)

## WOLFGANG'S SOMMELIER SELECTION

### APERITIF

Lillet Rose Tonic  
7.40

Weingut Pichler-Krutzler,  
Grüner Veltliner  
"Supperin",  
Wachau - Österreich  
Feine Nuancen von Mango und  
Marille, Mandarinen und  
Blütenhonig, saftig, elegant.  
65.-

&

Christian Tschida,  
Kapitel 1,  
Neusiedlersee - Österreich  
Mittelkräftiger, druckvoller  
Cabernet Franc mit niedrigem  
Alkohol, Johannisbeer,  
Sauerkirsch und etwas Paprika.  
59.-

### ZUM DESSERT ODER KÄSE

Weingut Ceel,  
Eiswein,  
Burgenland - Österreich  
1 Glas mit 1/16 l  
9.50

### DIGESTIF EMPFEHLUNG

Ramazotti  
1 Glas mit 4 cl  
5.50

Mit Produkten aus der



COCOON®  
ALPINE  
BOUTIQUE  
LODGE

