

DIE ABENDKOMPOSITION

Österreichische Spezialitäten (Vorspeisen)
und Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

SUPPE

Klare Geflügel Bouillon | Grießnockerl

oder

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis 

HAUPTSPEISE

Thunfischsteak "Sizilianische Art" | Cherrytomaten
Taggiasca Oliven | Kapern | Kräuterkartoffeln

oder

Knusprige Perlhuhnbrust | Trüffeljus
junger Spinat | Artischocke | Kartoffeldonut

oder

Rinderroulade | cremiger Wirsing | Kartoffelmousseline

oder

Honig-Sesam Süßkartoffeln
Lauwarmer Bohnensalat | Avocado | Sushireis 

DESSERT

Karamellisierte Zitronencreme 

oder

Sorbet Becher 

Dessert und Käseauswahl von der
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

MARKO'S SOMMELIER SELECTION

APERITIF

Camparello
Campari, Limoncello,
Zitronensaft, Maracuja,
Bitter Lemon
9.-

Pinot Bianco "Riserva"
D.O.C 2022
Kellerei Terlan,
Südtirol, Italien
Hellgelb, sehr lebendig, Bouquet
nach Stachelbeere, Hauch
Johannisbeere, Spur
Holunderblüte, am Gaumen
lebendig, elegant, animierende
Säure und ausgezeichneten
Balance, aromenreicher Abgang
69.-

&

Cuvée "Titan",
2020
Weingut Tesch,
Burgenland, Österreich
Kräftiger Farbkern, Blutorange,
kandierte Noten,
Bitterschokolade, Cassis,
opulenter Wein, lebendiges
Frucht Säure-Spiel, feines
Tannin, im Finish langanhaltend
76.-

ZUM DESSERT ODER KÄSE

Klosterkellerei Muri-Gries,
Rosenmuskateller,
Südtirol - Italien
1 Glas mit 1/16 l
8.50

DIGESTIF

EMPFEHLUNG

Nonino la Malvasia 38%
1 Glas mit 2 cl
8.-

