

DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

VORSPEISE

Artischocke | Topinambur | Trüffel

oder

Tatar "Piemonteser Art" | Taggiasca Olive
Parmigiano Extra Stravecchione

SUPPE

Klare Rindsbouillon | Kräuterfritatten

oder

Schaumsuppe von gelben Linsen 

HAUPTSPEISE

Gebratener Lachsforelle | Zampone
Balsamicolinsen | Paprikastampf

oder

Wiener Schnitzel | Hausgemachte Preiselbeeren
Erdäpfel-Gurkensalat | Zitrone

oder

Rinderroulade | Allerlei Karotte | Pommerystampf

oder

Steinpilz- Agnolotti | junger Spinat | Erbsen | Tomate 

Für unsere kleinen Feinschmecker

Wiener Kalbsschnitzel | Petersilienkartoffeln

DESSERT

Miso & Popcorn

oder

Heiße Liebe

Dessert und Käseauswahl von der
Cocoon Genussmanufaktur (Buffet)

Mit Produkten aus der



COCOON'S SERVICE TEAM SELECTION

APERITIF

Italicus Spritz
Italicus, Soda, Prosecco
10.-

Riesling
Weingut Schmidt
Kremstal, Österreich
Der Riesling überzeugt mit frischen
Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten
und feinen mineralischen Nuancen.
Am Gaumen zeigt er sich klar und
lebendig, mit präziser Säure und
einer eleganten, saftigen
Fruchtstruktur. Ein harmonischer,
typisch österreichischer Weißwein
mit animierendem Trinkfluss und
feinem, mineralischem Abgang.
64.-

&

Praittenbrunnen
Weingut Scheibelhofer
Burgenland, Österreich
Der „Praittenbrunn“ vom Weingut
Scheibelhofer ist eine kraftvolle,
Bordeaux-inspirierte Cuvée aus
Cabernet Sauvignon und Merlot mit
intensivem Bouquet von schwarzen
Johannisbeeren, Cassis, dunkler
Schokolade und feinen Tabak Noten.
79,-

ZUM DESSERT ODER KÄSE

V.D.N "Hund"
Domäne Wachau
1 Glas mit 1/16 l
8.50

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Chivas Regal
Royal Salute
Birne, Melone, Vanille
4cl
22.-

COCOON®
ALPINE
BOUTIQUE
LODGE

