

DIE ABENDKOMPOSITION

WOLFGANG'S
SOMMELIER
SELECTION

Vorspeisen von der Genussmanufaktur (Buffet)

DIE KOPFNOTE

Geröstete Kartoffeleessenz | Sobrasada

oder

Zucchinischaumsuppe | Feta

DIE HERZNOTE

Tiroler Hechtnockerl | Flusskrebse
Wilder Blumenkohl | Polenta Bramata

oder

Cordon Bleu | hausgemachte Preiselbeeren
Steirischer Erdäpfel-Gurkensalat | Zitrone

DAS "SCHMANKERL"

Gekochter Rindstafelspitz | Cremespinat
Schnittlauchsaucе | Petersilienkartoffeln

DIE VITALNOTE

Geschmorte Süßkartoffel | Pulled Jackfrucht
Avocado | Koriander | Tomate

Gnudi | Braune Butter | Erbsen | Minze
Eierschwammerl | Burrata

Mousse von Valrhona Ivoire | Kalamansi

EISKOMPOSITION

Himbeerzauber

DESSERT UND KÄSEAUFWAHL VON DER COCOON
GENUSSMANUFAKTUR (BUFFET)

APERITIF

Campari Orange
7.-

Weingut Lieselehof,
Julian BIO,
Kaltarn - Italien
Strohgelb mit Silber. In der
Nase reduktiv, verhalten,
vegetal, zarte weiße Frucht.
Am Gaumen sehr fruchtig, mit
klarem Verlauf, zart und von
leichtem Gewicht.
61.-

&

Weingut Vale Do Lacrau,
Reserva Field Blend,
Douro - Portugal
Aromen von wilden Kirschen,
reifen Himbeeren, Pflaumen,
mit einem Hauch Cassis, subtile
Anklänge an Vanille, Toast und
blaues Veilchen. Schöne
mineralische Note.
65.-

ZUM DESSERT ODER KÄSE

Weingut Kracher,
Muskat Auslese,
Burgenland - Österreich
1 Glas mit 1/16 l
7.50

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Lagavulin Single Malt
Whisky
1 Glas mit 4 cl
12.-

Mit Produkten aus der



COCOON®
ALPINE
BOUTIQUE
LODGE

