

DIE ABENDKOMPOSITION

Vorspeisen von der Genussmanufaktur (Buffet)

DIE KOPFNOTE

Safran-Fenchelessenz

oder

Geflügel-Zitronengrasschaumsuppe

BBQ AUS DER SHOWKÜCHE

Vom Oberio Schwein:

Bauch | Schopf | Kotelett

Kalbin Ribeye

Bürgermeisterstück "Sous Vide"

Roastbeef

24 Stunden geschmorte "Short Rib"

Bio Black Tiger Garnelen

Gelbflossenthunfisch

BEILAGEN

Frisch gekochtes Frühlingsgemüse

Karfiol "Polnische Art"

Buntes Asia-Gemüse

Kartoffelgratin

Süßkartoffelpommes

DESSERT UND KÄSEAUFWAHL VON DER COCOON GENUSSMANUFAKTUR (BUFFET)

Valrhonaschokolade | Mango

Großes Eisbuffet

WOLFGANG'S SOMMELIER SELECTION

APERITIF

Spicy Julz
12.-

Weingut Strom,
Grüner Veltliner Reserve,
Kamptal - Österreich
Intensives Aroma von Ananas,
unterlegt mit Blütenhonig,
ein Hauch von Wiesenkräutern.
Saftige, frische Säurestruktur.
56.-

&

Weingut Kopfensteiner,
Grenze (BF, ME, CS),
Border - Österreich
Mit seiner tiefdunklen rubinroten
Farbe, kirschrotem Rand und
schwarzem Kern. Er hat eine
ausgesprochen dichte Nase von
Rumtopf, eingelegten Blaubeeren
& Johannisbeeren sowie
sowie feine Röstaromen.
64.-

ZUM DESSERT ODER KÄSE

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

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Marille by Franz Kostenzer
1 Glas mit 2 cl
5.-

Mit Produkten aus der



COCOON®
ALPINE
BOUTIQUE
LODGE

