

DIE ABENDKOMPOSITION

Salate von der Genussmanufaktur (Buffet)

VORSPEISE

Spielerei von Kichererbse & Cous Cous | Arganöl 

oder

Mediterraner Tomaten-Brotsalat
Pesto | Steirischer Vulkanoschinken

SUPPE

Rinderkraftbrühe | Kräuterfrittaten

oder

Schaumsuppe vom Zillertaler Graukäse 

HAUPTSPEISE

Tiroler Saibling | Erbsen | Kürbis | Safran-Risoni | Pinienkerne

oder

Wiener Kalbsschnitzel | Kaltgerührte Preiselbeeren
Zitrone | Petersilienkartoffeln

oder

Rosa Hirschkalbsrücken | Rosenkohl | Brombeere
Eierschwammerl | gebackene Semmelknödel

oder

Gemüseburger | Ziegen-Camembert
Wildkräuter Aioli | Buchenpilze | Gemüsepommes 

DESSERT

Spielerei von der Haselnuss 

oder

Bananensplit 

Dessert und Käseauswahl von der
COCOON Genussmanufaktur (Buffet)

COCOON'S SERVICE TEAM SELECTION

APERITIF

Cabernet Sauvignon
Rose Sekt-Steininger
1 Glas mit 0,1 l
8.-

Sauvignon Blanc
Weingut Weixelbaum
Kamptal, Österreich
Helles Grüngelb, Silberreflexe.
Ein Hauch von Grapefruit,
Nuancen von Passionsfrucht
und gelben Stachelbeeren, ein
Hauch von Blütenhonig. Saftig,
weiße Tropenfrucht, frisch
strukturiert, wirkt leichtfüßig,
Limetten im Abgang, zitronig-
mineralischer Nachhall.
49,-

&

DJJ Merlot Riserva
Weingut Niklas
Südtirol, Italien
In der Nase komplexe reife
Fruchtnoten nach Brombeere
verbunden mit Reifearomen.
Am Gaumen vollmundig mit
kräftiger Tanninstruktur
84,-

ZUM DESSERT ODER KÄSE

Êra - Passito
Weingut Baglio di Pianetto
1 Glas mit 1/8 l
11.50

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Alter Apfel
Kostenzer
1 Glas mit 0,2 cl
8.-

