

# DIE ABENDKOMPOSITION

Vorspeisen von der Genussmanufaktur (Buffet)

## DIE KOPFNOTE

Rinderkraftbrühe | Kräuterfrittaten

oder

Schaumsuppe vom Zillertaler Graukäse

## DIE HERZNOTE

Tiroler Saibling | Eierschwammerl  
junges Gemüse | Erbsenstampf

oder

Hirschkalbsrücken | Kürbis | Petersilienwurzel  
Heidelbeeren | Kartoffelwaffel

## DAS "SCHMANKERL"

Gebratene Kalbsleber | Röstzwiebeln | Calvados-Apfel  
Wilder Brokkoli | Kartoffelstampf

## DIE VITALNOTE

Ceviche vom Zander | Fenchel  
Schalotte | Stangensellerie | Dill

Eierschwammerravioli | Spargel  
Getrocknete Feigen | Salbei

Gebrannte Grappa-creme | Vanilleeis

## EISKOMPOSITION

Coup Amadeus

DESSERT UND KÄSEAUFWAHL VON DER COCOON  
GENUSSMANUFAKTUR (BUFFET)

## WOLFGANG'S SOMMELIER SELECTION

### APERITIF

Champagne Thienot  
1 Glas mit 0,1 l  
10.-

Weingut Gerald Tschida,  
Chardonnay  
"Salz & Tegel",  
Neusiedlersee - Österreich  
Reife Früchte, Honig- und  
Brotnoten, gesalzene Karamell,  
verspielte reife Banane und  
exotische Noten.  
und exotische Noten.  
69.-

&

Weingut Wieninger,  
Pinot Noir Grand Select,  
Wien - Österreich  
Noten von Tabak,  
Himbeeren und Kirschen,  
burgundisch mit einem  
mineralischen mit einem  
mineralischen Abgang.  
89.-

### ZUM DESSERT ODER KÄSE

Weingut Dorli Muhr,  
Saudade Port,  
Carnuntum - Österreich  
1 Glas mit 1/16 l  
9.50

### DIGESTIF EMPFEHLUNG

Rum Old Fashioned  
16.-

Mit Produkten aus der



COCOON®  
ALPINE  
BOUTIQUE  
LODGE

