

DIE ABENDKOMPOSITION

Vorspeisen von der Genussmanufaktur (Buffet)

DIE KOPFNOTE

Klare Rindsbouillon | Kräuterfritatten

oder

Spargelschaumsuppe

DIE HERZNOTE

Gebratener Adlerfisch
Chorizo-Bohnen | Thymian Gnocchi

oder

Japanisches "Backhendl"
Sesam-Ingwergemüse | Wachtelei | Wakame-Reis

DAS "SCHMANKERL"

Kalbs-Ribeye Steak | Bernaise
Grüner Spargel | Fondant-Kartoffeln

DIE VITALNOTE

Beef Tatar | Confiertes Eigelb
Getrüffeltes Kartoffel-Espuma

Mediterrane Thunfischbällchen "Vegan"
Kapern | Oliven | Tomaten | Gnocchetti

Birne | Melisse | Mandel

EISKOMPOSITION

Amarena Becher

DESSERT UND KÄSEAUSSWAHL VON DER COCOON
GENUSSMANUFAKTUR (BUFFET)

WOLFGANG'S SOMMELIER SELECTION

APERITIF

Charles Heidsieck
Rose Champagne
1 Glas mit 0,1 l
12.-

Weingut Schlosskellerei,
Riesling „ Urgestein“,
Kamptal - Österreich
Der Riesling URGESTEIN ist
exemplarisch für Rebsorten
Charakter und auch die Herkunft
von Kamptaler Urgesteinsböden.
Zugleich beschwingt & fein
verwoben, mit kühler Eleganz.
49.-

&

Weingut Gesellmann,
Bela Rex,
Mittelburgenland -
Österreich
Tiefdunkles Rubingranat, in der
Nase dunkle Waldbeerfrucht,
etwas Orangenesten,
balsamische Anklänge und
Tabakwürze, am Gaumen
elegant, engmaschig, saftig
mit einer straffen Struktur,
Anklänge von Schokolade
und Kirschen, feine Holzwürze
im Nachhall.
86.-

ZUM DESSERT ODER KÄSE

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

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Old Fashioned
10.-

Mit Produkten aus der



COCOON®
ALPINE
BOUTIQUE
LODGE

