

DIE ABENDKOMPOSITION

Vorspeisen von der Genussmanufaktur (Buffet)

DIE KOPFNOTE

Safran-Fenchelessenz

oder

Kräuterschaumsuppe

BBQ AUS DER SHOWKÜCHE

Vom Oberio Schwein:

Bauch | Kotelett | Schopf

Kalbin Ribeye

Bürgermeisterstück "Sous Vide"

Alm Rind Tomahawk

Flat Iron

Bio Black Tiger Garnelen

Gelbflossenthunfisch

BEILAGEN

Frisch gekochtes Sommergemüse

Ajowan-Karotten

Buntes Schwammerl-Bohnenragout

Kartoffelgratin

Süßkartoffelpommes

DESSERT UND KÄSEAUFWAHL VON DER COCOON GENUSSMANUFAKTUR (BUFFET)

Valrhona Schokolade | Mango

Großes Eisbuffet

WOLFGANG'S SOMMELIER SELECTION

APERITIF

Americano

10.-

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

&

Weingut Kopfensteiner,
Border (BF, ME, CS),
Südburgenland - 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

