

SUNSET MENÜ

ab 8. August 2018

Vitello tonnato New Style

Taggiasca Oliven & Rucola

oder

Burrata mit frischen Feigen

Trüffelhonig & Rucola

Rinderfilet & Lammrücken

Mais Jalapeño Mousseline & Babykarotten

Teriyaki Pfefferjus

oder

Artischocken Tomaten Ravioli

Artischocken, Parmesansauce & Basilikum

Dark chocolate Tarte

hausgemachtes Vanilleeis & Crème fraîche

Extragang: Käseauswahl

Brioche & Chutney

€ 16

€ 54 pro Person

3-Gang-Menü

(inklusive Liftauffahrt)

APERITIF EMPFEHLUNG

Rotari Spumante Rosé Brut, Pol Robert Thomas, Frankreich € 7,50 | 0,1 l

Hauschampagner, Champagne, Frankreich € 13,50 | 0,1 l

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise

2017 Lugana Vigne Alte
Weingut Zeni
Veneto, Italien

Zum Hauptgang

2015 Cuvée Privatkeller
Weingut Robert Schlumberger
Thermenregion, Österreich

Zum Dessert

2015 Beerenauslese
Weingut Esterházy
Burgenland, Österreich

€ 29 als Weinbegleitung zum 3-Gang-Menü

OFFENE WEINE

2016 Légende R Blanc, Collection Baron de Rothschild Lafite, Frankreich	0,2 l	€ 13,70
2017 Sauvignon Blanc, Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich	0,2 l	€ 14,50
2016 Scheurebe feinfruchtig, Weingut Max Müller I, Franken, Deutschland	0,2 l	€ 10,00
2016 Cabernet Sauvignon Los Vascos, Barons de Rothschild, Chile	0,2 l	€ 13,50
2014 Contri Primitivo di Manduria Riserva 1966, Cantina Cantolia, Italien	0,2 l	€ 12,60
2016 Spätburgunder, Weingut Montigny, Nahe, Deutschland	0,2 l	€ 11,00

Fragen Sie auch gerne nach unserer umfassenden iPad-Weinkarte!

Unsere Weinbegleitung beinhaltet zu jedem Gang je 0,1 bzw. 0,05 l.

Die Speisen können Allergene enthalten – fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!