

Wermut Alfred | feingliedrig | fruchtbetont 4cl € 6,50
 MANFRED TEMENT – ALOIS GÖLLES | STEIERMARK | ÖSTERREICH

WEINEMPFEHLUNG

 Welschriesling O.S. OLÈ 2018 € 42,00
 FEILER-ARTINGER | RUST | LEITHABERG | ÖSTERREICH | **BIODYNAMISCH**

Saftig | animierend | Orangenzesten | würzig | blumig | Karamell | mit Luft intensiver | fruchtiger | tiefe Balance | langer Abgang | spontan vergoren | kein Schwefel zugesetzt | 4mg/l freier SO2 | 1Barrique Fass

 Munjebel | 100% Carricante 2019 € 76,00
 CORNELISSEN FRANK | PASSOPIACIARO | SIZILIEN | ITALIEN | **BIOLOGISCH ORGANISCH**

Wir servieren diesen Wein im mundgeblasenen Riedel Sommeliers Montrachet Glas.

Sehr nuancenreich | weich | saft-gelbfruchtig | kompakt am Gaumen | schlank | hochmineralisch | dicht Kräuterwürzig | 4Tage auf der Schale mazeriert | am Etna auf ca. 700m Seehöhe | Rebstöcke 40J+


 Banfalu 40%Zweigelt | 30%Merlot | 30%CS 2018|2019 € 38,00
 MOSER SEPP | ROHRENDORF | KREMSTAL | ÖSTERREICH | **DEMETER BIODYNAMISCH**

Rotschwarzer Seidenglanz | Weichselaromen | Schwarzkirsche | gut integriertes Holz | am Gaumen reifes Tannin | Schmeichler | feiner Fruchtcharme | langer Nachhall | Gut zu: Wildschwein | Hirschbraten

 Reserve del Conte «40%ME | 25%CS | 35%Lagrein 2019 € 45,00
 MANINCOR | KALTERN | SÜDTIROL | ITALIEN | **BIOLOGISCH DYNAMISCH**

Reife rote Beeren | fruchtig | Lakritz | würzig | weißer Pfeffer | am Gaumen dicht | fest | super Struktur Elegant | straff | feines Tannin | burgundischer Trinkfluss | würzige Speisen | gegrilltes rotes Fleisch

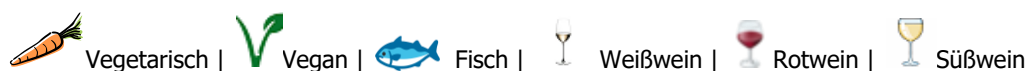
SÜßWEIN | DIGESTIF

 Zweigelt Strohwein | Rarität | mit Coravin serviert 0,1l € 40,00
 SCHWARZ HANS | ANDAU | NEUSIEDLERSEE | ÖSTERREICH 0,375l € 128,00
 2015 | sehr exklusiv | absolute Handarbeit | reife Zwetschke | Brombeeren | Schokoladedesserts

Rote Williamsbirne Edelbrand | fruchtig | Mandeln | Marzipan 2cl € 8,50
 KAUFMANN SPIRITS | ELLMAU | ÖSTERREICH

Alle unsere Weine können Sie zu attraktiven Vinothekpreisen mitnehmen, auf Ihrem Zimmer finden Sie eine Vinothekpreisliste. Bei Fragen einfach an unseren Weinakademiker Heribert wenden oder Freitag abends 21.30 Uhr in der Vinothek vorbeischaun.



WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN & GENUSSVOLLEN ABEND IM HOTEL - DAS KAISERBLICK | GUTEN APPETIT!






GEBÄCK | BUTTERVARIATION | SALATE VOM BUFFET

Salate | Dressings | Öle | Essigspezialitäten

VORSPEISEN | SHOWKÜCHE

-  Gemüsequesadilla | Guacamole
- Specktörtchen | Spalterbsensalat
-  Kalt geräucherter Zarenlachs | Dillcreme

SUPPEN | KALTE ERFRISCHUNG

-  Gemüseconsomme | Kerbelravioli
-  Dreierlei Paprikacremrsuppe
-  Frisch gepresster Sellerie-Apfelsaft

HAUPTSPEISEN

GOURMET: Rosa Kalbsmedaillons | Kräuterseitlinge | Kartoffelmousseline | Madeira

 **MEER:** St. Pierre Filet | Berglinsen | Quinoa | Rotweinbutter

FEINSCHMECKER: Hirschgulasch | Preiselbeerbirne | Briocheknödel

ALPINE KÜCHE: Blunzengröst`l | Spiegelei

 **VEGETARISCH:** Gedämpfter Blumenkohl | Sauce Polonaise

ALTERNATIV | AUFPREIS

- Entrecôte vom Goinger Wagyu | Speckbrokkoli | Sojasauce | Pommes frites | ca. 160 g € 68,00
- SOMMELIER EMPFEHLUNG – GLAS BLAUFRÄNKISCH SONNENSTEIG GC 2011 VINOHEKS RESERVE € 15,00
- Wiener Schnitzel | Kalbsrücken | Petersilienkartoffel | Preiselbeeren € 25,00

DESSERTS

- Früchteeisbecher
- Grießflammerie | Pfirsichsalat

SOMMELIER EMPFEHLUNG

- Sherry Old Harvest 5cl € 7,90
- Süßwein Kracher 0,1l € 7,50

EIS | BUFFET

Auswahl an Saucen | Toppings

KÄSE | BUFFET

Auswahl an Chutneys | Früchte

