

A* BAR & LOUNGE

EMPFEHLUNGEN

SPEISEN & WEINE

RECOMMENDATIONS

FOOD & WINE

GERÄUCHERTE FORELLE vom FUSCHLSEE mit Toast
dazu Frischkäse, Gurke und frischer Kren / Oberskren € 9,50

FRÜHLINGS-SALATE

mit Bio-Schafsfrischkäse vom Wolfgangsee oder Büffelmozzarella,
grünem Spargel und Erdbeeren € 15,00

GEMÜSESUPPE VEGAN

mit Brot oder Gebäck vom Biobäcker PFÖSS € 6,20

ÖSTERREICHISCHER „ANTIPASTI TELLER“

Vulcanoschinken, Walserstolz-Käse, Bio-Schafsfrischkäse, Quittengelee,
getrocknete Tomaten, in Balsamico eingelegte Zwiebel

1 PERSON € 19,00

2 PERSONEN € 34,00

KALBSRAHMGULASCH

mit hausgemachten BUTTER-SPÄTZLE € 22,00

RAVIOLI

gefüllt mit Büffelmilch-Ricotta & Spinat

oder

mit Pilzen & Trüffelöl

Olivenerlen Extra Vergine & Parmesan 30 Monate gereift

oder

„al pomodoro“ € 15,00

QUINOA

mit gegrilltem Gemüse und Schafs-Frischkäse vom Wolfgangsee € 9,90

ROTE-LINSEN-CURRY

mit Süßkartoffeln + Basmati-Reis € 8,90

lauwarme **SCHOKO-TARTE**

mit Schlagobers € 4,20

CHEESE-CAKE € 4,20

ZITRONENSORBET € 5,50

mit Prosecco Casa Bianca D.O.C. € 7,50

Alexander's **KÄSEAUWAHL € 15,90**

Obst & Gemüse, Schafskäse, Milchprodukte & das Brot beziehen wir zum Großteil von regionalen, biologisch zertifizierten Lieferanten. Quinoa, Linsen & Schokolade stammen vom biologisch zertifizierten Anbau.

SMOKED TROUT from LAKE FUSCHL with toast
cream cheese, cucumber, horseradish € 9,50

SPRING-SALAD

organic sheep cheese or buffalo mozzarella,
green asparagus and strawberries € 15,00

VEGAN VEGETABLE SOUP

bread from PFÖSS bakery € 6,20

AUSTRIAN „ANTIPASTI“

vulcano ham, 'Walserstolz' cheese, organic sheep cheese, quince jelly,
dried tomatoes, pickled balsamic onion

1 PERSON € 19,00

2 PERSONS € 34,00

VEAL CREAM GOULASH

With homemade SPAETZLE € 22,00

RAVIOLI

filled with buffalo milk ricotta & spinach

or

mushrooms & truffle oil

olive oil & 30 month aged parmesan

or

tomato sauce € 15,00

QUINOA

with grilled vegetables and sheep cream cheese € 9,90

RED LENTIL CURRY

with sweet potatoe + basmati rice € 8,90

warm **CHOCOLATE TART**

with whipped cream € 4,20

CHEESE-CAKE € 4,20

LEMON-SORBET € 5,50

with Prosecco Casa Bianca D.O.C. € 7,50

Alexander's **cheese selection** € 15,90

Fruits & vegetable, sheep cheese, milk products & bread are from regional and certified suppliers.
Quinoa, lentils & chocolate are from biological certified cultivation.

**Empfehlungen unseres Top-Sommeliers Alexander Adlgasser,
international bekannt als „THE GRAPE“**

Recommendations from our top-sommelier Alexander Adlgasser,
internationally known as „THE GRAPE“

PRICKELND | SPARKLING

NV	BRÜNDLMAYER brut Rosé	€ 64,00
NV	CREMANT brut BdB H. Kieffer	€ 40,00

WEISS | WHITE

2020	GRÜNER VELTLINER SM Tegernseerhof	€ 52,00
2019	PETIT CHABLIS W. Fevre	€ 46,00

ROSÉ | ROSÉ

2020	ROSE SY-BF D. Muhr	€ 30,00
2020	MIRAVAL by Jolie-Pitt & Perrin	€ 52,00

ROT | RED

2017	WIENER TRILOGIE F. Wieninger	€ 34,00
2020	TEROLDEGO E. Foradori	€ 54,00