



Das Team des **Restaurants Sexta Hora** wünscht **unzählige Genuss-Momente**

denn „**Die Welt gehört dem, der genießt**“

Moos, Dolomites.Life.Hotel Alpenblick****s

Markus **Lanzinger**

Florian **Schweikl**

Jan **Cunik**

4 Gang Menü 72,00 Euro/ inklusive Weinbegleitung Euro 96,00
Jeder weitere Gang 10,00 Euro/inklusive Weinbegleitung Euro 16,00

Sonnenstrahl

Lamm | Fenchel | Buttermilch

**

Kalbstatar | Kräuter

**

Tomate

**

Gipfelkräcker | Hirschschinken | Zirben Mayonnaise

Alpines Gedeck

Hausgemachtes Brot vom heimischen Getreide

Schmalz | Butter

Kräutersalz | Olivenöl

Vorfreude aus der Küche

Wachtelnest | Blumenkohlvariation | Forellenkaviar | Morchelschaum



9er

Saibling | Lardo | Erbsenvariation | Sauerrahm

Chardonnay St. Valentin - Kellerei St. Michael, Eppan

10er

Schweinebauch | Zwetschge | Gänseleber | Kaiserschmarrn

Weißburgunder Barthenau – Kellerei J. Hofstätter - Tramin

11er

Wildkräuterfagottini | Herbstpfefferlinge | Kamillenblütensud | Spinat

Pinot Grigio Unterebner – Kellerei Tramin

12er

Lackiertes Zanderfilet | Zwiebel | Speck | Origano | Kartoffelschaum

Cuvée Manna (Riesling, Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer) – Franz Haas, Montan

Die große Zinne

Rehbock | Mönchsbart | Sellerie | Kartoffel | Petersilie | Heidelbeere

Merlot Riserva Staves – Kellerei Kornell, Siebeneich

Die süße Alm

Haselnuss | Topinambur | grüner Apfel

Sauvignon Saphir Passito – Landesweingut Laimburg

Naschmarkt

Pralinen | Petit Fours