

## SOL WHITE BEACH DINNER

AM 06.07.2018

MIT DJANE COLETTE | WIEN

### APERITIF

CIDER BAR VON THRONPRINZ  
SÜDSTEIERMARK

### RICKELND

ROSÉ BUBBLES | BRUT | METHODE TRADITIONELLE | WG POLZ  
0,75L € 48 | 1,5L € 98 | 3L € 248 | 9L € 980

PERRIER | JOUËT | BLANC  
0,75L € 98 | 1,5L € 198

MOËT CHANDON | ICE IMPERIAL  
0,75L € 128 | 1,5L € 248 | 3L € 748

DOM PERIGNON | BRUT | 2009  
0,75L € 280 | 1,5L € 580

DOM PERIGNON | ROSÉ BRUT | 2006  
0,75L € 580

### WEISS & ROSÉ

SOL ROSÉ | WG MAYER AM PFARRPLATZ | WIEN  
0,75L € 36 | 1,5L € 78 | 3L € 178

SOL WHITE | GEMISCHTER SATZ | WG MAYER A. PFARRPLATZ | WIEN  
0,75L € 36 | 1,5L € 78 | 3L € 178 | 6L € 368

ROSÉ | CLOS MIREILLE | WG DOMAINES OTT | PROVENCE  
0,75L € 78 | 1,5L € 168 | 3L € 398

ROCKET BLANC | WEINGUT H. SABATHI  
SÜDSTEIERMARK

0,75L € 36 | 1,5L € 78 | 3,0L € 178

GRÜNER VELTLINER | ROTES TOR FEDERSPIEL |  
WEINGUT HIRTZBERGER | NÖ | 2017  
0,75L € 48

### ROT

ZWEIFELT | BIENENFRESSER | WG PITNAUER | CARNUNTUM  
0,75L € 42

CUVÉE | THE BUTCHER | WG SCHWARZ | BURGENLAND  
0,75L € 52

BRUNELLO DI MONTALCINO | FATTORIA DIE BARBI | TOSKANA | 2008  
0,75L € 95

### SPIRIT IN A BOTTLE

GREY GOOSE | VODKA

0,7L € 135 | 1,5L € 295 | 3,0L € 550

WIR EMPFEHLEN MAKAVA DELIGHTED ICE TEA

HENDRICK'S | GIN ODER FERDINAND'S | GIN  
0,7L € 135

WIR EMPFEHLEN FEVER TREE TONIC & GURKE



## DINNER MENÜ

ZUBEREITET IN UNSERER  
**OPEN-AIR-SCHAUKÜCHE**  
DIREKT AM WÖRTHERSEE

„AUSTERNBAR BRETAGNE“  
CHEDDARBROT | ROTWEINSCHALOTTEN | GREMOLATA

„BEEF TARTAR“  
HANDGERÜHRT | SAUERGEMÜSE

„PROSCIUTTO CRUDO“  
LUFTGETROCKNETER ROHSCHINKEN | ZWEIERLEI ZUCKERMELONE

„BURRATA DIE BESTE VOM SEE“  
STRAUCHTOMATE | HAUSGEMACHTES PESTO | TOMATENFLOCKEN

„VITELLO TONNATO“  
ROSA GEBRATENES MILCHKALB | THUNFISCH-KAPERNSAUCE | LIMETTE

„TARTAR VOM THUNFISCH, HAMACHI & LABEL ROUGE LACHS“  
FISCHSAUCE | LIMETTE | MANGO | HUMMERCHIPS



„LIVE AUS UNSERER OPEN AIR SUSHI BAR“  
MIX AUS NIGIRI | HOSO MAKI | CALIFORNIA MAKI



„LAMM & NEW ZEALAND“  
GEBRATEN | SÜSSKARTOFFELCREME | LIMETTENJUS | MIMOLETTE

„SPARGEL & ROSA LACHS“  
GEBRATENES FILET | KARTOFFEL-GNOCCHI | CHERRY TOMATEN DRY AGED

„CHILI BIO GARNELEN“  
HAUSGEMACHTE CHILISAUCE | KORIANDER | YASMIN DUFTREIS

„SPANFERKEL & 8 KRÄUTER“  
IM GANZEN GEBRATEN | SPECK-KRAUTSALAT | KÜMMELJUS  
„ROTES KOKOSNUSSCURRY & MAISHUHN“  
SOJABOHNEN | TERRIYAKISAUCE | BROCCOLI | BASILIKUM | YASMIN DUFTREIS

„HANDGEGRANTELTE KÄRNTNER KASNUDEL“  
GERÖSTET | KRÄUTER BLATTSALAT | BRAUNE BUTTER

„SOL BEACH PASTA“  
KNOBLAUCH-BASILIKUM GARNELEN | CHERRYTOAMTEN

„FRANZÖSISCHE ENTENBRUST ROSÉ“  
ZIEGENKÄSE | SCHMUTZIGE NUDELN | MANGO

„24 STUNDEN ROASTBEEF XO“  
SELLERIEPÜREE | FEINE GEMÜSEAUSSWAHL | JUS & BLEND OF SPICES



„DAS BESTE AUS DER SOL BEACH PATISSERIE“

MINI SCHOKOKUCHEN | ZARTBITTER-SCHOKOMOUSSE | TIRAMISÚ  
BOURBON-CREME BRULEE | BEERENTRIFLE | NY CHEESECAKE  
EDLES KÄSEBRETT & FEIGENSENF | SOL BEACH FRUITS & ICE CREAM

WIR WÜNSCHEN EINEN WUNDERSCHÖNEN ABEND & GUTEN APPETIT!