ARPURIA
hidden luxury mountain home

APERITIV

SPARKLING • 0,1

ARPURIA PINK • BRUT ROSÉ • MALAT • 12
GRAND BRUT • PERRIER-JOUËT • 15
BLASON ROSÈ • PERRIER-JOUËT • 19
BELLE EPOQUE BRUT • PERRIER-JOUËT • 36

SPARKLING TEA ROYAL • LE MAISON ROYAL TEA • 0,0% • 9
SPARKLING TEA LYSEGRON • SPARKLING TEA COMPANY 0,0% • 9

COCKTAILS

SILENT FOREST
PISCO • ZIRBE • VERJUS • ZUCKER • EIWEISS • 16
MEDITERRANEAN ALPS
GIN MARE • OLIVE LEMONADE • VERJUS • ROSMARIN • 16

EVERGREEN
ZIRBE • APFEL • TONIC WATER • ROSMARIN • 0,0% • 13
SILENT GARDEN
GURKE • VERJUS • HOLUNDER • MINZE • 0,0% • 13

WINE PAIRINGS

7 GLASSES PER PAIRING

DOMESTIC

A CURATED SELECTION OF AUSTRIAN WINES – PRECISE, CHARACTER-DRIVEN AND DEEPLY ROOTED IN ORIGIN.

PAIRING 88

INTERNATIONAL

EXCEPTIONAL WINES FROM RENOWNED INTERNATIONAL ESTATES – DEPTH, MATURITY AND THE VERY BEST EACH REGION HAS TO OFFER.

PAIRING 168

NON ALCOHOLIC

7 GLASSES PER PAIRING
A THOUGHTFUL ALCOHOL-FREE PAIRING – COMPLEX, FRESH AND CRAFTED WITH THE SAME PRECISION AS OUR WINES.

PAIRING 58

Gault&Millau 15 VON 20 PUNKTEN 2027
HOTEL SELECTION MICHELIN GUIDE 2026
Gault&Millau NEWCOMER DES JAHRES 2027

ARPURIA
hidden luxury mountain home

SILVESTERMENÜ 2026

AMUSE BOUCHE
BIO RIND • IBERICO • KRÄUTER

ARPURIAS SAUERTEIG BROT
72 STUNDEN TEIGREIFE • KNOCHENMARK • SCHNITTLAUCH• FICHTE

JAKOBSMUSCHEL • GETAUCHT • NORWEGEN
OSCIETRA KAVIAR • ROTKRAUT • SELLERIE • VERJUS • WILLIAMSBIRNE • RAUCHÖL

ALMKALB • TIROL
CONSOMMÉ • CAPALETTI • ZUNGE • SHIMEJI • KAROTTE • PERIGORD TRÜFFEL

LANGOUSTINE • BRETAGNE
ZUCKERMAIS • SAFRAN • HUMMER • NUSSBUTTER

BLUTORANGE
HALBGEFRORENEN • WACHOLDER • PERRIER JOUET GRAND BRUT

BLACK ANGUS • MARIO MATT • PETTNEU
DRY AGED • FLANK • ERDAPFEL • KARFIOL • SCHWARZER KNOBLAUCH • SCHALOTTE

VALRHONA SCHOKOLADE
TONKA BOHNE • MORELLO SAUERKIRSCHE • BOURBON VANILLE • SCHWARZER KAKAO

PETIT FOUR
ZSERBÓ
WALNUSS • WACHAUER MARILLE • BUTTERKEKS
CANNELONI
PISTAZIE • HIMBEERE
PRALINE
SAISONALE PRALINEN

Classic • Silvester 2026 EURO 205

Gault&Millau 15 VON 20 PUNKTEN 2027 · HOTEL SELECTION MICHELIN GUIDE 2026 · Gault&Millau NEWCOMER DES JAHRES 2027

ARPURIA
hidden luxury mountain home

SILVESTERMENÜ 2026

AMUSE BOUCHE
ROTE RÜBE • SELLERIE • KRÄUTER • SENFSAMEN

ARPURIAS SAUERTEIG BROT
72 STUNDEN TEIGREIFE • NUSSBUTTER • SCHNITTLAUCH• FICHTE

ZIEGENKÄSE • SENNEREI SEE
ROTKRAUT • ERDAPFEL • VERJUS • WILLIAMSBIRNE • RAUCHÖL • ZITRONEN KAVIAR

WALDPILZE • AUS UNSEREN WÄLDERN
CONSOMMÉ • CAPALETTI • KRÄUTERSAITLING • SHIMEJI • KAROTTE • PERIGORD TRÜFFEL

TOPINAMBUR
ZUCKERMAIS • SAFRAN • NUSSBUTTER

BLUTORANGE
HALBGEFRORENEN • WACHOLDER • PERRIER JOUET GRAND BRUT

KARFIOL • GEBRANNT
ERDAPFEL • SCHWARZER KNOBLAUCH • SCHALOTTE

VALRHONA SCHOKOLADE
TONKA BOHNE • MORELLO SAUERKIRSCHE • BOURBON VANILLE • SCHWARZER KAKAO

PETIT FOUR
ZSERBÓ
WALNUSS • WACHAUER MARILLE • BUTTERKEKS
CANNELONI
PISTAZIE • HIMBEERE
PRALINE
SAISONALE PRALINEN

Vegetal • Silvester 2026 EURO 165

Gault&Millau 15 VON 20 PUNKTEN 2027 · HOTEL SELECTION MICHELIN GUIDE 2026 · Gault&Millau NEWCOMER DES JAHRES 2027