



Wine & Dine Gourmet-Abend “Österreich” 14. & 21. Oktober 2017

Amuse gueule

Sauvignon Blanc Klassik, 2015, Erwin Sabathi, Südsteiermark

* * *

Eierschwammerlterrine
Kürbis-Eierschwammerl Chutney

Ehmoser Grüner Veltliner Ried Hohenberg, 2016, Wagram, Niederösterreich

* * *

Donau-Waller (Wels)
Kipfler – Bohnen & Belugalinsen

Chardonnay Schüttenberg, 2015, Gerhard Markowitsch, Carnuntum

* * *

Kärntner Kasnudeln
mit Speck & Kürbiskernen

St. Laurent Rothenberg, 2010, Gerhard Markowitsch, Carnuntum

* * *

Ente
Semmelknödel – Rotkraut mit Zwetschgenröster

Eichkogel, 2014, Anton Kollwentz, Burgenland
Zweigelt/Blaufränkisch

* * *

Wiener Tafelspitz - Meerrettich
Pellkartoffeln
Wurzelgemüse

Schwarz Rot, 2014, Johann Schwarz, Burgenland
Zweigelt

* * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Beerenauslese Cuvée, 2015, Alois Kracher, Burgenland

Menü inklusive Weinverköstigung
Fr. 140