

KAMPTAL.GEREIFT.KRÄFTIG

WEINVERKOSTUNG & MENÜ

24.OKTOBER | 18:00 UHR

APERITIF

Gedeck

**2017 GRÜNER VELTLINER „DER WEIN VOM STEIN“
WEINGUT LUDWIG NEUMAYER**

gebrannte Kürbiscrème | Nashi Birne | Gewürzorange | Kernöl

**2010 CUVÉE DIE LEIDENSCHAFT CH/NB
WEINGUT ARNDORFER**

Frittierter Seesaibling | Tomaten-Safran Sud | Hummus von der Petersilie

**2016 GRÜNER VELTLINER ROSENGARTL
WEINGUT WALDSCHÜTZ**

Tobinambur-Rahmsuppe | Chips

**1999 RIESLING STEINHAUS
WEINGUT NASTL**

Roulade vom Fasan | Brokkoli | Püree vom Sellerie

**1995 CHARDONNAY KITTMANNBERG
WEINGUT LUDWIG HIEDLER**

Rosa Hirschrücken | Kohlsprossen | Hagebutten | Haselnuss Schupfnudeln |
Wacholderschaum

**2001 PINOT NOIR CECILE
WEINGUT BRÜNDLMAYR**

Zartbitter-Schokolade

Preis pro Person € 149,00

Nur mit Vorreservierung möglich!
prost@cuvée-gstrein.at | 0676 | 455 07 68