

# 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