



im



Weinverkostung mit Stefan Potzinger

am Freitag, 03.02. & Samstag, 04.02.2023

wir bitten um Reservierung

Häppchen mit

Rindertatar / Thunfischtatar / Leberwurst / Fleischpflanzerl an Remoulade

Winzersekt Brut Rosé « 1860 » 0,1 l

Degustationsmenü

Getrüffelte Perlhuhn-Gänseleber-Terrine / feine Blattsalate / Brioche

2021 Sauvignon Blanc Ried Steinriegel 0,1 l

Knusprige argentinische Rotgarnele auf Currylinsen / Krustentierschaum

2021 Sauvignon Blanc Ried Czamillonberg 0,1 l

Mandarinensorbet

Winzersekt Brut Blanc « 1860 » 0,1 l

Geschmortes Kalbsbackerl in der Kräuterkruste / zweierlei Saucen / Artischocken / Selleriepüree

2021 Sauvignon Blanc "Joseph" Ried Sulz 0,1 l

Topfen-Palatschinken / Himbeeren / hausgemachtes Vanilleeis

2011 Traminer Grosse Cuvee Kaltenegg 0,1 l aus der Magnumflasche

Preis pro Person 159,00 €
inklusive Menü & Weine, Wasser & Kaffee