



Wein-Degustationsmenü

Donnerstag, 9. Juli 2026, 19:00 Uhr

mit den **Weinen vom Bio-Weingut Pollerhof**
aus Röschitz im Weinviertel-Niederösterreich

Erwin besucht uns mit seinen Weinen im Gepäck
und begleiten uns durch ein sommerliches 5-Gänge-Menü.

Wir starten um 19:00 Uhr
mit einem Gläschen Frizzante vom Gelben Muskateller im Weinkeller.

danach servieren wir Euch:

Mousse vom heimischen Mozzarella und der Tomate

Grüner Veltliner DAC Weinviertel Reipersberg 2025

Pikante kalte Gurken-Joghurtsuppe

vom löss 2025 - Weißweincuvée (Sauvignon Blanc/Gelber Muskateller)

Bodensee-Felchenfilet

auf Fenchel-Roggetto

Grüner Veltliner Hühnergarten 2025

Spannferkelrücken im Frühkrautwickl

mit Pfifferlingen

frisches Sommergemüse und Kartoffeldonuts

ChurchHILL 2022 (Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Syrah)

Grüner Veltliner frau mayer 2025

Dessertvariation „ alles Beere“

Roter Veltliner Goassbugl 2025

Aperitif, Menü mit Weinbegleitung, Sprudel.- und Leitungswasser

€118.-

