



Rosalia DAC Rosé Degustationsmenü

mit **Der Winzerfamilie Lassl**, aus Sigleß im Burgenland

Donnerstag , 3.Juli 2025, 19:00 Uhr.

Wir starten mit einem Gläschen **Frizzante Rosé** zum Aperitif im Weinkeller

Danach servieren wir Euch bei schönem Wetter im Garten:

Terrine vom Ziegenfrischkäse

auf Mediterranem-Sommersalat

Blanc de Noir 2024, trocken

Pikante Joghurt-Gurkenkaltschale

Rosalia DAC Rosé 2024 Pinot Noir (unser Rebberg Rosé Hauswein), trocken

Roulade vom Forellenfilet

auf Rahm-Früherkraut

Rosalia DAC Rosé 2024 Blaufränkisch „The Origin“, trocken

Supreme vom Maishendl

Grieß Soufflé und buntes Sommergemüse

Rosalia DAC Rosé 2024 Vinia (ZW|BF|CS), trocken

Dessertvariation „alles Beere“

Colore 2024, halbtrocken

Menü inclusive Weinbegleitung Leitung.- und Mineralwasser

€91.-