



Wein Degustation

mit den Weinen vom Weingut Salzl aus Illmitz im Burgenland

Freitag, den 21. November 2025

Wir starten um 19:00 Uhr mit einem Gläschen **Rosé Frizzante** im Weinkeller.

Danach servieren wir Euch ein herbstliches Menü:

Variation vom Räucherfisch

auf Carpaccio vom Röhner Randig

Weißburgunder 2024

Cappuccino vom Hokkaidokürbis

aus eigenem Anbau

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

New Style 2023

Blunzen-Nudelteigtasche

auf cremigem Sauerkraut und Selleriestroh

Zweigelt Reserve 2021

Zerlei vom Hirschkalb

(geschmort und gebraten)

an einer kräftigen Rosmarin-Preiselbeer-Reduktion

Herbstgemüse und Nuss-Kroketten

3-5-8 Premium 2020 (ME/CS)

Cabernet Franc Premium 2020

Herbstliche Dessertvariation

Schokolade|Traube|Walnuss

Goldene Finesse 2022

Menü incl. Aperitif mit Weinbegleitung, Mineral.- und Leitungswasser

€118.-