



KLOSTERGASTHAUS

Degustationsmenü – Winzer des Monats
Bio-Weingut Fam. Reinisch-Johanneshof, Tattendorf
Freitag, 24. Februar 2017

zum Aperitif: Sekt Pinot Noir Brut 2013 BIO

Sülzchen von Lachs & Zander
mit Safransud
2016 Cuvee Dialog BIO

Filet vom Skrei (der Winterkabeljau)
mit Melanzanicreme
2015 Rotgipfler BIO
2009 Rotgipfler Satzing BIO

„Speckfilet“ & feines Ragout vom Wildkaninchen
auf geschmorten Speck- Salatherzen
2014 Zierfandler Spiegel BIO
2012 Pinot Noir Grillenhügel

Duett vom Milchkalb
Rosa Rücken & geschmorte Rippe
mit Erdäpfelkuchen & Artischocken-Kirschpardeiser-Gröstl

2013 Pinot Noir Holzspur
2011 St. Laurent Frauenfeld

Thallerns Schokoladeversuchung
Zartbitter- & Milkschokolade
2009 Rotgipfler Satzing Trockenbeerenauslese

€ 62,00 pro Person inkl. Weinbegleitung

