

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!

Herzlich Willkommen im Gasthof Neuwirt.

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Haus interessieren.

Seit nun schon 140 Jahren bewirten wir als Familienbetrieb unsere Gäste.

Mittlerweile bereits in der achten Generation!

Und die neunte ist auch schon geboren..

Als bayrische Traditionsgaststätte ist der zufriedene Gast unser oberster Ziel.

Wir bewirten Sie gerne mit unserer gehobenen bayrischen und internationalen Küche.

Egal, ob Hochzeit oder Geburtstagsfeier, Tagung oder Business Dinner, bei uns sind Sie immer richtig.

Gerne helfen wir Ihnen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.

Wir unterstützen Sie in der richtigen Auswahl des Menüs, der Dekoration, des richtigen Weins und bei der Lösung aller kleinerer und größerer Probleme rund um Ihr Fest bzw. Ihre Veranstaltung.

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen.

Unsere Zirbelstube bietet Platz für 20 Personen.

Bei Veranstaltungen bis 35 Personen empfehlen wir Ihnen unsere Bauernstube.

Für Feiern von 40 bis 100 Personen ist unser abteilbarer Saal bestens geeignet.

Auch unser Biergarten und die sonnige Terrasse sind ideal für Festlichkeiten aller Art.

Und wenn Sie geschäftlich bei uns sind:

Unsere Nebenräume stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Auch Standardtagungstechnik ist kostenfrei inklusive. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Tagungspauschale!

Gerne können Sie bei uns auch lange feiern, ab 1:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 50,00 EUR je angefangene Stunde.

Unser Haus hat 36 Hotelzimmer mit insgesamt 59 Betten. Alle unsere Zimmer sind mit Dusche und WC, Satelliten TV, Pay-TV, Telefon und Modemanschluss ausgestattet. Ausführliche Informationen finden Sie im Internet unter www.hotelneuwirt.de

Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge.

Natürlich gehen wir jederzeit auf Ihre individuellen Wünsche und Vorschläge ein.

Kein Menü ist feststehend, beliebige Kombinationen sind möglich.

*Bei **Menüs ab 40 Personen** bitten wir Sie, Vorspeise, Suppe und Dessert einheitlich zu wählen, bei den Hauptgerichten beschränken Sie Ihre Auswahl bitte auf 2 Gerichte.*

Wir beraten Sie gerne!

Ihre Familie Glonner

Menüvorschläge Winter

Von 15.10.2022 bis 28.02.2023

*Beginnen Sie Ihr Fest
doch mit einem Aperitif*

*Sie können ihn bei schönem Wetter
auch gerne auf unserer Terrasse oder im Biergarten einnehmen.*

Dazu servieren wir nach Wunsch gerne auch Fingerfood.

*Eine kleine Auswahl von **Aperitifs** finden Sie hier:*

Lillet Vioe

Lillet Wild Berry

Hugo, Aperol Sprizz

Sekt oder Prosecco

Sekt oder Prosecco Orange

Sekt oder Prosecco mit rotem oder weißem Holunderblütensirup

Campari, Campari Soda oder Campari Orange

Sekt oder Prosecco mit weißem Pfirsich

*Dazu bieten wir Ihnen **Fingerfood** wie folgt:*

(maximal 5 zur Auswahl)

Grissini mit Parmaschinken

Garnelen mit süßer Chillisoße

Bruschetta mit Rindertartar und Kapernapfel

Hausgebeizter Lachs auf Rösti mit Senf-Dillsoße

Satéspieße (Huhn, Schwein, Rind, Garnelen) mit verschiedenen Dips

Gebratene Rehpflanzerl mit geschmortem Spitzkohl

Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und Thymian

Crêpes mit Räucherlachs & Crème fraîche-Füllung

Knuspriger Zander auf Orangen-Spargelsalat

Geräucherte Entenbrust auf Avocado-Mangosalat

Scampi mit Ananaschutney

Für Fingerfood berechnen wir 4.00 € pro Stück.

Menuauswahl

Suppen

- Lebernockersuppe 4.50
Pffifferlingrahmsuppe 7.90
Kürbiscremesuppe mit Öl & Kernen 5.90
Karotten-Ingwersuppe / mit Garnele 4.90/ 8.90
Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons 4.90
Pfannkuchen- **oder** Grießnockersuppe 4.50
Bratnockersuppe 4.50

Hauptgerichte

- Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln & Salat 18.90
Tafelspitz mit Meerrettich, Bratkartoffeln & Kohlrabi 19.80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites & Salat 21.90
Krustenschweinebraten mit Kartoffelknödel & Krautsalat 13.90
Kalbstafelspitz in Rahm mit Champignons, Spätzle & Salat 21.90
Züricher Geschmetzeltes mit Champignons, Berner Rösti & Salat 19.80
Gebratene Maishähnchenbrust auf Steinpilz-Risotto mit jungem Spinat 21.90
Rehgulasch in Wacholderrahmsoße mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut 21.80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Käsespätzle & Salat 24.90
Fleischpflanzerl auf Steinpilz-Nudelrisotto mit Salat 14.90
Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten auf jungem Spinat mit Risolée kartoffeln 21.90
Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffelpüree 21.90

Desserts

- Apfelstrudel mit Vanilleeis 5.90
Amaretto-Parfait auf Beerenspiegel 5.90
Palatschinken mit Walnußeis und Schokoladensoße 5.90
3erlei Sorbets mit Früchten & Orangen Zucker 5.90
Vanilleeis mit mit heißen Himbeeren 5.90
Bayerische Creme mit Himbeermark 5.90
Panna Cotta mit Erdbeersorbet 5.90
Mousse au Chocolat 5.90

Menü 1

*Mild gebeizter Wildwasserlachs mit Senf-Dillsauce,
Kräuterkartoffeln & gebratenen Austernpilzen*

Samtsuppe von Maronen mit Trüffelöl

*Gebratene Goldbrasse auf Spinat-Tagliatelle
oder*

*Rehlendchen rosa gebraten im Baumkuchenmantel an Kirschose
mit Kroketten & gebratenem Spitzkohl*

oder

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kartoffelknödel & Blaukraut

Blutorangen-Tiramisu

oder

Datteln mit Mousse au Chocolat gefüllt

49,80 € (ohne Vorspeise 41,90 €)

Menü 2

2erlei vom Lachs mit Kartoffelrösti

Consommé mit Bratstrudel

*Gebratenes Saiblingsfilet auf geschmorten Rübchen mit Gnocchi
oder*

*Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites & gebratenem Gemüse
oder*

*Schweinefilet mit Waldpilzhaube
und Kartoffel-Kürbisgratin*

*Nougatschaum an Orangensalat
oder*

Stollenparfait mit Bratapfel

46,80 € (ohne Vorspeise 39,80 €)

Menü 3

*Carpaccio vom Rind
an Rucolasalat mit Parmesan*

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

*Wolfsbarschfilet gebraten
auf Kräuterrisotto mit Portweinschalotten*

oder

*Saftiges Tournedo vom Angusrind und Riesengarnele
mit Tomaten-Basilikum-Butter auf Pfannengemüse, dazu Kartoffelgratin*

oder

Rosa gebratenes Rehlendchen an Preiselbeerrahm mit Mandelbällchen & Wirsing

*Weihnachtlicher Dessertteller
mit Stollenparfait, Nougatmousse, Tiramisu, Lebkucheneis & Früchten*

oder

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

49,80 € (ohne Vorspeise 43.80 €)

Menü 4

Avocado-Ziegenkäse-Gratin mit Thymian-Honigdressing

Kartoffelcremesuppe mit gebratenem Rehfilet

*Lammrücken rosa gebraten
an Rosmarinjus mit Kartoffel-Kürbisgratin*

oder

*Röllchen vom Kalbsrücken gefüllt mit Waldpilzen & Pecorino an Salbeijus
mit Tomaten-Tagliatelle*

oder

Gebratenes Saiblingsfilet auf mariniertem Kürbis mit Macairekartoffeln

Bailey's Mousse mit Fruchtsalat

oder

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

51,90 € (ohne Vorspeise 45,90 €)

Menü 5

*Rosa gebratene Entenbrust mit Speckpflaumen
an Feinschmeckersalat mit Himbeerdressing*

Steinpilzconsomé mit Kräuter-Grießnockerl

*Schweinefilet an Morchelsauce mit Kroketten & grünem Spargel
oder*

*Zanderfilet gebraten auf Pilz-Risotto mit jungem Spinat
oder*

*Rinderlende auf roter Zwiebelmarmelade
mit Bratkartoffeln & Keniabohnen*

*Apfelstrudel mit Vanilleeis
oder*

Mohnnudeln auf Birneragout

43,90 € (ohne Vorspeise 37,80 €)

Menü 6

*Mediterrane Antipasti in Basilikum-Minzdressing
mit gratiniertem Ziegenkäse*

Rahmsuppe von gelber Paprika mit Zitronengras & Ingwer

*Kalbsrückensteak auf Barolosauce
mit Kräutergnocchi & glacierten Schwarzwurzeln
oder*

*Doradenfilet gebraten auf Meeresfrüchte-Tagliatelle
oder*

*Schweinefilet unter der Steinpilzhaube auf Kräuterjus
mit Kartoffelrösti & geschmortem Kürbis*

*Topfenschaum mit Mangofächer und Fruchtmark
oder*

Orangencrêpes mit Vanilleeis

43,80 € (ohne Vorspeise 38,90 €)

Menü 7

Salat mit gebratener Kalbsleber an Portweinglace mit Granatapfelkernen

Waldpilzcremesuppe mit Schwarzbrotcroûtons

Wolfsbarsch auf Rote Beete-Gnocchi mit Selleriepüree

oder

*Spanferkelrücken rosa gebraten an Rosmarinjus
mit grünen Bohnen & Rahmkartoffeln*

oder

*Rosa gebratenes Rinderfilet auf Trüffelschaum
mit jungem Gemüse & Papardelle*

Nougat-Topfenknödel mit Aprikosensoße & Walnußeis

oder

Crêpes gefüllt mit Calvadosapfel und Walnußeis

49,80 € (ohne Vorspeise 42,80 €)

Menü 8

Dreierlei von der Wachtel an grünem Bohnensalat

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe

*Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak
auf jungem Lauch mit gerührter Polenta*

oder

Zanderfilet gebraten auf Mailänder-Risotto mit Zuckerschoten

oder

*Rehkeule mit gebratenen Waldpilzen in Preiselbeerrahm
mit Apfelblaukraut & Spätzle*

Bayrische Creme mit Beeren

oder

Spekulatius-Mousse auf Nougat-Himbeerspiegel

47,80 € (ohne Vorspeise 40,90 €)

Menü 9

*Feldsalat mit Frenchdressing
gebratenem Speck & Egerlingen*

Essenz von der Kalbshaxe mit Meerrettich

*Hirschgulasch mit gebratenen Waldpilzen in Spätburgundersauce,
dazu Mandelbällchen & Cassiskraut*

oder

*Zart gebratene Filets vom Schwein & Rind mit Kräuterkruste ,
mediterranem Bohnengemüse & Kartoffelgratin*

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Rote Beete-Gnocchi mit Zuckerschoten

Feine Orangen-Crêpes mit Himbeereis

oder

Topfenpalatschinken mit Vanilleeis

44,80 € (ohne Vorspeise 38,80 €)

Menü 10

*Rucolasalat mit gebratenem Parmaschinken,
Weißbrotcroûtons und Kirschtomaten an weißem Balsamicodressing*

Petersilienwurzelschaumsuppe

Portion knusprig gebratene Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

oder

Rosa gebratene Rinderlende auf Rotweinschalotten mit Kürbis-Nudel-Risotto

oder

Lachsforellenfilet auf jungem Spinat mit Gnocchi

Lebkuchen-Parfait an Orangensalat

oder

Crème Brûlée mit Beeren

45,80 € (ohne Vorspeise 40,90 €)

Menü 11

*Räucherlachs & Forellenfilet
mit Kartoffelrösti & Apfelmeerrettich*

Rinderconsomée mit Kalbsstrudel

*Französische Flugentenbrust rosa gebraten mit Orangenjus,
Maisplätzchen & Romanesco*

oder

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit jungem Spinat & Kräuterkartoffeln

oder

*Verschiedene Filets auf Pilzkräuterrahm
mit Tagliatelle & winterlichem Gemüse*

Apfelkücherl mit Aprikosensauce und Vanilleeis

oder

Pralinenparfait mit Haselnußsauce

46,80 € (ohne Vorspeise 39,80 €)

***Zu unseren Menüs servieren wir eine Brotauswahl
mit Butter- & Kräuterfrischkäse.***

***Wenn Sie nach dem Menü noch Kaffee & Kuchen wünschen können Sie die Kuchen
gerne selbst mitbringen, dann erheben wir einen Gedeckpreis von 2,00 EUR pro Person.***

Bestellen Sie die Kuchen bei uns, dann berechnen wir 4,10 EUR pro Stück.

***Bitte nennen Sie uns für unsere Planung und Vorbereitung am Vortag
Ihrer Feier/ Veranstaltung die genaue Personenzahl.***

Die dementsprechende Anzahl an Menüs werden wir dann abrechnen!

Bayrisches Buffet

(ab 30 Personen)

43,00 € pro Person

37,00 € ohne Vorspeisenbuffet

Vorspeisen

*Geräucherte Makrele, Forelle ,
Fleischpflanzerl, Schwarzwälder Schinken,
Tafelspitzcarpaccio an Kürbiskernöl
Griebenschmalz, Radi & Radieschen
Brotkorb*

Suppen (eine zur Wahl)

*Bouillon mit Leberspätzle oder Bratnockerl
Bouillon mit Nudeln oder Pfannkuchen oder Grießnockerl
Tomaten- oder Kartoffelcremesuppe*

Warmes Büfett (5 Gerichte zur Auswahl)

*Spanferkel, Ente, Kalbshaxen und Schweinshaxen,
Kalbsrollbraten, Leberkäs, Weißwürste, Putengeschnetzeltes, Tafelspitz
Bachsaibling gedünstet an Schnittlauchsoße
Zanderfilet gebraten mit Austernpilzen
Egerlinge oder Pfifferlinge oder Steinpilze in Rahm (je nach Jahreszeit)*

Beilagen (4 zur Auswahl)

*Kartoffelknödel, Semmelknödel, Berner Rösti, Petersilienkartoffeln,
Spätzle, Reis, Blaukraut, Gemüse der Saison*

Salate

Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Tomatensalat & Gurkensalat

Desserts

*Bayerische Creme mit Himbeermark,
Obstsalat, Zwetschkenknödel mit Vanilleeis
Apfelstrudel mit Vanillesoße, Käsebrett mit Brotkorb*

Mediterranes Büfett

(ab 30 Personen)

49,00 € pro Person

Vorspeisen

*Gegrilltes mariniertes Gemüse
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße
Parmaschinken und Chorizo mit Melonenschiffchen
Blattsalate mit Kräuterdressing & Rohkostsalate mit verschiedenen Dips
Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
Ruccolasalat mit frischem Parmesan
Getrocknete Tomaten & Oliven
Meeresfrüchtesalat
Ciabatta und verschiedene Baguette*

Hauptgänge (2 Gerichte zur Auswahl)

*Putenmedaillons in Parmesan-Eihülle
Kalbslendchen mit Balsamicoreduktion
Glacierte Kalbshaxe an Salbei-Marsalajus
Schweinefilet mit mediterraner Kräuterkruste
Entrecôte in der Pfefferkruste mit gebratenen Austernpilzen
Gegrillter Wolfsbarsch mit Tomaten-Basilikum-Olivenbutter
Dorade gebraten auf Meeresfrüchte-Tagliatelle
Gemüselasagne*

Beilagen (4 zur Auswahl)

*Zucchini-Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten
Pestonudeln mit Parmesan, Ravioli mit Spinat & Ricotta gefüllt
Rosmarinkartoffeln, Gebratene Gnocchi, Mailänder-Risotto
Tagliatelle, Gemüse der Saison*

Desserts

*Tiramisu, Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeersoße
Obstsalat mit exotischen Früchten
Crêpes mit Mandeleis
Käsebrett mit blauen Trauben und Brotkorb*

Weißwein 0,75 Liter

- Weißburgunder 2021** 18.9
Weingut Wechsler – Rheinhessen
In der Nase gelber Apfel, Melone, etwas weiße Johannisbeeren und auch florale Noten, dazu rauchige Nuancen von Kalksteinterroir. Harmonische Säure, zart rauchig, kandierte Zitronenschale, leichter Zitruston in Nachhall. Großer Trinkspaß!
- Chardonnay Sätzen 2021** 18.9
Weingut Fritz - Wagram
Golden Delicious & Banane, leicht exotische Nuancen, kräftig frische Struktur, fein verwobene Säure, Litschi im Nachhall.
- Riesling Gutswein 2019** 25.90
Weingut Knewitz – Rheinhessen
In der Nase Pfirsich, Mango, Grapefruit, und reife Birne. Limettenzeste und Grapefruit, eine Exotik mit charmanter Cremigkeit, zum Schluß aber gibt die sehr saftige Säure den Ton an, belebend und lang.
- Wiener Gemischter Satz 2020** 24.90
Weingut Wieninger -Wien
mürbe Apfelfrucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter, zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge, gelber Apfel im Abgang.
- Grüner Veltliner Classic Sätzen 2021** 24.90
Weingut Hummel – Weinviertel
trocken, fruchtig-birinig mit einem Hauch von weißem Pfeffer, geschmeidig-cremig, eleganter Abgang mit feiner Würze
- Riesling vom Urgestein 2021** 26.90
Weingut Schloss Gobelburg - Kamptal
Weißer Pfirsich, Birne, etwas Zitronenschale, fülliger Körper, sehr trinkig, gelbe Noten bis zum Schluss, lebendige Säure.
- Sauvignon Blanc Steir. Klassik 2020** 31.50
Weingut Neumeister - Steiermark
Brennesseln, reife Stachelbeeren, etwas Johannisbeerkraut, zart rauchig, fülliger Körper mit pikanten Noten, leichte Cassistöne, kräftige Säure.

<p>Silvaner 2018</p> <p>Weingut an Stein (Knoll) - Franken</p> <p><i>helle Apfelfrucht, Williamsbirne, zart rauchig-mineralisch, seidige Textur, milde Säure, sehr eleganter Körper, zarte Apfel-Birnen Anklänge im Nachhall.</i></p>	24.90
<p>Weissburgunder 2020</p> <p>Weingut Salwey - Baden</p> <p><i>gelber Apfel, etwas Birnenschale, kräftiger Körper mit saftige Säure, sehr trinkanimierend, ausgewogen und samtig im Abgang.</i></p>	24.90
<p>Riesling Reiterpfad 2017</p> <p>Weingut von Winning - Pfalz</p> <p><i>Sehr duftig mit intensiven floralen Anklängen, wirkt regelrecht mediterran und animierend, Orange und Grapefruit, reifer Pfirsich und etwas Rosenblätter. Am Gaumen mit straffem mineralischen Beginn und einer leicht salzigen-bizeligen Struktur, etwas weißer Pfirsich und grüne Williamsbirne, aber deutlich zurückhaltender und dezenter am Gaumen, glänzt hier vor allem durch seine Struktur.</i></p>	39.80
<p>Rosé 2021 Cuvée (ZW/BE/CS)</p> <p>Weingut Gerhard Markowitsch Carnuntum</p> <p><i>Erdbeeren, Kirschen & Rhabarber, herzhaft frisch, leicht erdig, ganz zartes Tannin, kräftige Frucht, Himbeermark im Abgang.</i></p>	15.90

Rotwein 0,75 Liter

Blaufränkisch 2020	21.90
<i>Weingut Gerhard Markowitsch - Carnuntum</i>	
<i>Wald- und Holunderbeeren mit floralem Unterton, zartherbe Textur, dennoch saftig, auch etwas erdig, elegante Säure, weiches Tannin.</i>	
Merlot 2020	22.50
<i>Weingut Bender - Pfalz</i>	
<i>Kirsche, subtile Kühle, auch rote Beeren, bleibt immer sehr elegant, saftig mit feiner Würze, zartes Tannin und sehr rund im Abgang.</i>	
St. Laurent Waldgärten 2018	24.90
<i>Weingut Paffl - Weinviertel</i>	
<i>Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergrund, sehr saftig, pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang.</i>	
Zweigelt Reserve 2018	26.90
<i>Weingut Hummel</i>	
<i>trocken, dunkles Rubinrot, Kirsche mit Pflaumenaromen, geschmeidig, würzig, weiche Tannine, gehaltvoll & kräftig im Abgang.</i>	
Wiener Trilogie 2017	31.90
<i>Weingut Wieninger - Wien</i>	
<i>Zwetschken mit Sauerkirsche untermalt, Nuancen von Cassis, dezente Würze, vielschichtig, gut integriertes Tannin, bleibt gut haften, kirschiger Nachhall.</i>	
Lagrein 2020	31.90
<i>Kellerei Tramin – Trentino, Südtirol</i>	
<i>Reife Frucht, Brombeere, etwas Zwetschgenkonfit, Würze und Kräuter kommen dazu, etwas Zimt und Cassis. Dezent und sehr weiches Tannin, eine feine animierende Säure, frische Kirsche, etwas Zwetschge und wieder Nelke, bleibt mit dezenter Würze am Gaumen hängen.</i>	
Spätburgunder Käsleberg 2015	26.90
<i>Weingut Salwey - Baden</i>	
<i>Walderdbeeren, florale Anklängen nach Rosen, mürbe Textur mit rauchigen Nuancen, frische Säure, zarte Röstaromen im Abgang.</i>	

<i>Incognito Cuvée 2015</i>	19.80
<i>Weingut Philipp Kuhn - Pfalz</i>	
<i>Brombeeren und Cassis, ein Hauch Paprika bei herzhafter Struktur, kräftig und doch weich, saftiger Abgang mit feinen Röstnoten.</i>	
<i>Blaufränkisch Leithagebirge 2014</i>	43.00
<i>Weingut Kollwentz - Burgenland</i>	
<i>frische Brombeeren, ein Hauch Lakritze, dunkles Waldbeerkonfit, feiner Zitrustouch, mineralische Touch, zarte Extraktsüße, kräftiges mürbes Tannin, Nougat im Abgang.</i>	
<i>Spätburgunder Kallstadt 2016</i>	47.90
<i>Weingut Rings</i>	
<i>Waldboden, wilde Erdbeeren, etwas Weihrauch und leicht erdig. Am Gaumen eine saftige Textur mit tollem Zug, mürbes und zupackendes Tannin, feine Säure mit viel Kalkmineralik, blaufruchtig: Zwetschgen, Blaubeeren, sehr fleischig, gibt mächtig Gas mit Luft, sehr ausgewogen und mit schönen Finish.</i>	

Aperitif

Prosecco
Aperol Sprizz
(panema (alkoholfrei))

Weißwein

Wiener Gemischter Satz 2013

Weingut Wieninger -Wien
mürbe Apfelfrucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter,
zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge,
gelber Apfel im Abgang.

Rotwein

St. Laurent Waldgärten 2012

Weingut Grassl - Weinviertel
Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergrund, sehr saftig,
pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang

Biere, alkoholfreie Getränke
Gerolsteiner Gourmet

Beispiel-Menü

Festtagssuppe

oder

Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons

Röllchen vom Kalbsrücken

gefüllt mit frischen Waldpilzen & Pecorino an Salbeijus
mit Tomatentagliatelle und Wintergemüse

oder

Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste
an Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln

oder

Zanderfilet gebraten an weißer Portweinsobe
auf jungem Spinat mit Nubkartoffeln

Crème Brûlée mit Beerenragout

oder

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

Espresso, Cappuccino oder Digestif nach Wahl

Für Ihre Notizen: