

MENÜ mit WEINBEGLEITUNG

DONNERSTAG 9. 3. 2023

Auftakt des Genuss Ski Dine in der AreitLounge
Aperitiv: Grüner Veltliner Sekt Brut - Taubenschuss



Bergkräuter-Aufstrich/BIO Bauernbutter/Gewürzbrot/Alpenciabatta
hausgemachter Speck essbare Steine mit Pilzfülle

Raimund Knautz & Wolfgang Brugger

Wilde Wilde White 2022 – K+K Kirnbauer
Gelber Muskateller Kalk & Kindel 2021 - Taubenschuss



Leoganger Lachsforelle leicht gebeizt

Erdnuss/Chili/Gurke Wolfgang Brugger

Blaifränkisch gleichgepresst 2022 – Strass

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reserve Ried Tenn 2019 - Taubenschuss



Cremesuppe von der BIO-Pastinake mit Pistazie Raimund Knautz

Weißburgunder Ried Weißer Berg 2021 – Taubenschuss

Weißburgunder 2022 - Strass



„Risotto alla Carbonara“

Speck vom BIO-Rinderherz/BIO-Eigelb Wolfgang Brugger

Blaifränkisch GOLD Reserve 2020 – K+K Kirnbauer

Cuvée Epos 2019 - Strass



„Rinderrücken-BIO“

gebrannter Lauch/Purple Haze/Alpen Dim Sum BIO-Erdäpfel

Raimund Knautz

Das Phantom 2020 aus der Methusalem – K+K Kirnbauer

Blaifränkisch Hochäcker Reserve 2018 - Strass



Passionsfrucht/Thymian/weiße Schokolade

Raimund Knautz

Spätlese „Royal Selection“ 2020 – K+K Kirnbauer



Zum Abschluß: „Salzburger Nockerl“ Praline

Wolfgang Brugger

mit einem Espresso - der Firma Segafredo

