

Aperitif:	1 Glas „GrüVE“ Frizzante Weingut Buchmayer Pillersdorf, Niederösterreich	Orangen-Basilikum-Schaumsüppchen

2010	Vier Jahreszeiten Sauvignon Blanc, trocken	Geräucherte Rehoberschale auf Bärlauchpolenta und tomatisierter Zwiebeljus

2010	Delheim Pinotage Rosé Weingut Stellenbosch Südafrika	Rehkeule „Sous Vide“ 12 Stunden im Vakuum gegart mit Gänseleberpüree und Cassissoße

2008	Franz Cuvee Blaufränkisch Merlot Weingut Weninger Hortischon, Burgenland	Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Spargelgemüse und Perlgraupenrisotto mit Szechuan und Vanille

2008	Scheurebe Auslese Weingut Krieger Pfalz	Erdbeere, Waldmeister und Schokolade ... eine kleine Variation ...

Preis: 69,00 €

(Im Preis sind sämtliche Weine und eine Flasche Wasser enthalten)

*** nur mit Vorbestellung, da wir nur frisches, heimisches Wild verarbeiten**

Tel. 09421/963670