

CIGAR MENU

7. November 2017 | 19.00 Uhr
Kochamt im Wiener Palais Ferstel

Beef Tatar mit gebackenem Caviar.Ei

Der Wein: 2014 Riesling „Gaisberg“ | Schloss Gobelsburg | Gobelsburg | Kamptal
O

Hummer. Nudeln mit Cognacsauce

Der Wein: 2015 Grand Reserve | Anton Bauer | Feuersbrunn | Wagram
O

Seezungenfilet à la Lemon

Der Wein: 2013 Grüner Veltliner „Spiegel“ | Bernhard Ott | Feuersbrunn | Wagram
O

Roastbeef im Pfefferrahm mit Yorkshire Pudding

Der Wein: 2010 Rioja La Oración | Spanien
O

Vanill. Rahmsoufflé mit Beeren

Der Wein: 2013 Traminer | Weinmanufaktur Strobl | Feuersbrunn | Wagram

Davidoff Zigarren zum Menü

Davidoff Winston Churchill “The Late Hour” Churchill | Davidoff Winston Churchill “The Late Hour” Robusto
Davidoff Winston Churchill “The Late Hour” Royal Robusto

Whisky

Highland Park Valkyrie | Port Charlotte Scottish Barley | Macallan Reflexion

200.00 pro Person

(inkl. Gedeck . Menü . Weinbegleitung . Mineralwasser, Whisky- & Zigarrenverkostung)



Übernachtungsangebot

Nächtigung im Relais & Châteaux Hotel am Wagram inkl. Frühstück
Preis pro Person & Nacht: EZ 120.00 | DZ 100.00

Anmeldung & Reservierung unter +43.2738.2298.0 oder toni@moerwald.at

TONI MÖRWALD
GRAND CHEF

