

M Ö R W A L D

RESTAURANT „SCHLOSS GRAFENEGB“

KONZERT.MENÜ

zum Grafenegg Festival vom 22. bis 25 August 2019

Zum Aperitif: 2018 Grüner Veltliner Karmeliterberg . Hermann Moser . Rohrendorf . Kremstal 1/8 lt. 3.00
oder 2018 Rosé Lucifer . Thiery-Weber . Rohrendorf . Kremstal 1/8 lt. 3.00
oder ein Glas 2014 Vintage Rosé . Anton Bauer 0.1 lt. 9.00
oder ein Glas Bründlmayer Rosé Sekt 0.1 lt. 9.00
oder ein Glas Laurent Perrier Brut 0.1 lt. 16.00
oder ein Glas Veuve Clicquot 0.1 lt. 14.00

ZUM GEDECK

servieren wir Ihnen Butter . Kräutergervais & Wagramer Wurzelspeck dazu ofenfrisches Jour.Gebäck 3.80

2017 Grüner Veltliner Ried Zwirch 1ÖTW . Markus Huber . Reichersdorf . Traisental 1/8 lt. 5.00

MARINIERTES KALB

Wasabicreme | Radieschensalat | Schwarzer Reis

* * *

2017 Riesling Ried Heiligenstein 1 ÖTW . Leindl . Zöbing . Kamptal 1/8 lt. 5.00

POCHIERTER LACHS

Erbsencreme | Ricottakrokette | Minze

oder

2017 Zweigelt . Steininger . Langenlois . Kamptal 1/8 lt. 3.50

ROSA LAMMRÜCKEN

Süß-saure Linsen | Mispeln | Brezen

* * *

2018 Rosé Lucifer . Thiery-Weber . Rohrendorf . Kremstal 1/8 lt. 3.00

BIRNENTARTE

Hausgemachtes Eis | Eierlikörsauce

Konzert.Menü 49.00 + Gedeck 3.80 & Wein.Degustation 24.00