

M Ö R W A L D

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“



LÖSSFRÜHLING AM WAGRAM 2020 SPARGELMENÜ & BIO WEINBEGLEITUNG VOM BIO WEINGUT URBANIHOF

Restaurant „Zur Traube“

SPARGELMENÜ & WEIN

Marinierter Wagramer Bio-Solospargel
mit gebeiztem Lachs, Buttermilch, & Frisee

2019 Grüner Veltliner 4 U
2019 Gelber Muskateller

Spargel Cordon Bleu

mit Schnittlauchcreme und Kräutersalat & marinierten Himbeeren

2018 Grüner Veltliner Wagramer Selektion
2018 Grüner Veltliner "1598"

Seesaibling in Petersilöl confiert

mit Spargel-Gnocchi, jungen Erbsen & weißem Nussbutter Schaum

2018 Riesling
2019 Rosé Merlost

Schweinebauch

mit Spargelspitzen, Kirscharadeiser, Trüffelerdäpfel

2018 Roter Veltliner
2018 Chardonnay
2016 Grüner Veltliner Reserve

Erdbeerknödel mit Grafenegger Erdbeeren

Joghurt-Espuma & Erdbeer-Minz-Sorbet-Ragout

2011 Sauvignon Auslese
1999 Marc vom Riesling

TERMINE

16. Mai 2020
19.00–22.30 Uhr

PREIS pro Gast

5 Gänge Gourmetmenü mit Bio Weinbegleitung vom Bio Weingut Urbanihof 95.00
inkl. Gedeck, Menü, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

RESERVIERUNGEN UNTER
+43.2738.2298.0 | TRAUBE@MOERWALD.AT