

# M Ö R W A L D

WEINBLICK



## GANSL MIT (W)EINBLICK

### MENÜ

Feine Appetithappen

2020 Jungwein Grüner Veltliner, Mörwald

Gansleinmachsuppe

mit Gemüse & Bröselknödel

2018 Grüner Veltliner Spiegel, Bernhard Ott

Knuspriger Ganslbraten

mit Honig-Veltliner-Äpfel, Erdäpfelknödel & Rotkraut

2016 Pinot Noir Reserve, Anton Bauer

Nougat-Stollen

mit Rumzwetschken & Maronieis

2018 Traminer Malachit, Mörwald

**DAUER** 4 Stunden

### TERMINE

Freitag, 6. November 2020, 18.00 Uhr

Sonntag, 8. November 2020, 15.30 Uhr

nach der Weintaufe in der Feuersbrunner Kellergasse

Mittwoch, 11. November 2020, 18.00 Uhr

Samstag, 6. November 2021, 18.00 Uhr

Sonntag, 7. November 2021, 15.30 Uhr

nach der Weintaufe in der Feuersbrunner Kellergasse

Donnerstag, 11. November 2021, 18.00 Uhr

Gruppen ab 12 – 25 Gästen, Termine lt. Vereinbarung

**PREIS** pro Gast 88.00

inkl. Aperitif, Happen, Menü, Wein, Traubensaft & Mineralwasser,  
Nespresso, Schnapslerl (Getränke für 4 Stunden)