

## **Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!**

Herzlich Willkommen im Gasthof Neuwirt.

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Haus interessieren.

Seit nun schon 140 Jahren bewirten wir als Familienbetrieb unsere Gäste.

Mittlerweile bereits in der achten Generation!

Und die neunte ist auch schon geboren..

Als bayrische Traditionsgaststätte ist der zufriedene Gast unser oberster Ziel.

Wir bedirnen Sie gerne mit unserer gehobenen bayrischen und internationalen Küche.

Egal, ob Hochzeit oder Geburtstagsfeier, Tagung oder Business Dinner,

bei uns sind Sie immer richtig.

Gerne helfen wir Ihnen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.

Wir unterstützen Sie in der richtigen Auswahl des Menüs, der Dekoration, des richtigen Weins und bei der Lösung aller kleinerer und größerer Probleme rund um Ihr Fest bzw. Ihre Veranstaltung.

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen.

Unsere Zirbelstube bietet Platz für 20 Personen.

Bei Veranstaltungen bis 35 Personen empfehlen wir Ihnen unsere Bauernstube.

Für Feiern von 40 bis 100 Personen ist unser abteilbarer Saal bestens geeignet.

Auch unser Biergarten und die sonnige Terrasse sind ideal für Festlichkeiten aller Art.

Und wenn Sie geschäftlich bei uns sind:

Unsere Nebenräume stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Auch Standardtagungstechnik ist kostenfrei inklusive. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Tagungspauschale!

Gerne können Sie bei uns auch lange feiern, ab 1:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 50,00 EUR je angefangene Stunde.

Unser Haus hat 36 Hotelzimmer mit insgesamt 59 Betten. Alle unsere Zimmer sind mit Dusche und WC, Satelliten TV, Pay-TV, Telefon und Modemanschluss ausgestattet. Ausführliche Informationen finden Sie im Internet unter [www.hotelneuwirt.de](http://www.hotelneuwirt.de)

Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge.

Natürlich gehen wir jederzeit auf Ihre individuellen Wünsche und Vorschläge ein.

Kein Menü ist feststehend, beliebige Kombinationen sind möglich.

Bei **Menüs ab 40 Personen** bitten wir Sie, Vorspeise, Suppe und Dessert einheitlich zu wählen, bei den Hauptgerichten beschränken Sie Ihre Auswahl bitte auf 2 Gerichte.

Wir beraten Sie gerne!

Ihre Familie Glonner

# *Menüvorschläge Frühling*

*Von 1.3.2025 bis 15.6.2025*

*Beginnen Sie Ihr Fest  
doch mit einem Aperitif*

*Sie können ihn bei schönem Wetter  
auch gerne auf unserer Terrasse oder im Biergarten einnehmen.*

*Dazu servieren wir nach Wunsch gerne auch Fingerfood.*

*Eine kleine Auswahl von **Aperitifs** finden Sie hier:*

*Lillet Vioe*

*Lillet Wild Berry*

*Hugo, Aperol Sprizz*

*Sekt oder Prosecco*

*Sekt oder Prosecco Orange*

*Sekt oder Prosecco mit rotem oder weißem Holunderblütensirup*

*Campari, Campari Soda oder Campari Orange*

*Sekt oder Prosecco mit weißem Pfirsich*

*Dazu bieten wir Ihnen **Fingerfood** wie folgt:*

*(maximal 5 zur Auswahl)*

*Grissini mit Parmaschinken*

*Garnelen mit süßer Chillisoße*

*Bruschetta mit Rindertartar und Kapernapfel*

*Hausgebeizter Lachs auf Rösti mit Senf-Dillsoße*

*Satéspieße (Huhn, Schwein, Rind, Garnelen) mit verschiedenen Dips*

*Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und Thymian*

*Crêpes mit Räucherlachs & Crème fraîche-Füllung*

*Knuspriger Zander auf Orangen-Spargelsalat*

*Geräucherte Entenbrust auf Avocado-Mangosalat*

*Scampi mit Ananaschutney*

*Für Fingerfood berechnen wir 4.00 € pro Stück.*

# **Menuauswahl**

## **Suppen**

- Leberspätzlesuppe 5.90*
- Pfifferlingrahmsuppe 6.90*
- Kürbiscremesuppe mit Öl & Kernen 6.90*
- Karotten-Ingwersuppe / mit Garnele 5.90/ 8.90*
- Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons 5.90*
- Pfannkuchensuppe 5.90*
- Grießnockerlsuppe 5.90*
- Bratnockerlsuppe 5.90*

## **Hauptgerichte**

- Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln & Salat 20.90*
- Tafelspitz mit Meerrettich, Bratkartoffeln & Kohlrabi 23.90*
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites & Salat 25.90*
- Krustenschweinebraten mit Kartoffelknödel & Krautsalat 15.90*
- Kalbstafelspitz in Rahm mit Champignons, Spätzle & Salat 23.90*
- Züricher Geschnetzeltes mit Champignons, Berner Rösti & Salat 23.80*
- Gebratene Maishähnchenbrust auf Steinpilz-Risotto mit jungem Spinat 23.90*
- Rehgulasch in Wacholderrahmsosse mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut 23.90*
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Käsespätzle & Salat 26.90*
- Fleischpflanzerl auf Steinpilz-Nudelrisotto mit Salat 15.90*
- Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten auf jungem Spinat mit Risolée kartoffeln 23.90*
- Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffelpüree 23.90*

## **Desserts**

- Apfelstrudel mit Vanilleeis 6.90*
- Crème Brûlée mit marinierten Beeren 6.90*
- Palatschinken mit Walnußeis und Schokoladensosse 8.90*
- 3erlei Sorbets mit Früchten & Orangenzucker 6.90*
- Vanilleeis mit mit heißen Himbeeren 6.90*
- Bayerische Crème mit Himbeermark 6.90*
- Panna Cotta mit Erdbeersorbet 6.90*
- Mousse au Chocolat 6.90*

## **Menü 1**

*Carpaccio vom Rind mit Rucola & Parmesan*

\*\*\*\*\*

*Geschäumte Frühlingskräutersuppe mit Croûtons*

\*\*\*\*\*

*Zanderfilet gebraten auf Bärlauch-Risotto mit weißem Spargel & Portweinbutter  
oder*

*Saftiges Tournedo vom Angusrind & Riesengarnele gegrillt  
mit Tomaten-Basilikum-Butter auf Blattspinat mit Kartoffelgratin  
oder*

*Medaillons vom Schweinefilet mit Senfkruste  
an Barolojus mit Kartoffelpüree*

\*\*\*\*\*

*Dessertteller nach Art des Hauses  
oder*

*Panna Cotta mit Erdbeeren*

51.90 € (ohne Vorspeise 45.90 €)

## **Menü 2**

*Frühlingssalat  
an Balsamicodressing mit gebratenem Parmaschinken & Croûtons*

\*\*\*\*\*

*Tomatencremesuppe mit Basilikum*

\*\*\*\*\*

*Saiblingsfilet auf Artischocken-Tomatengröstl mit Risoléekartoffeln  
oder*

*Tournedo von der Kalbsslende mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise & neuen Kartoffeln  
oder*

*Schweinefilet mit Waldpilzhaube Gnocchi & grünem Spargel*

\*\*\*\*\*

*3erlei Sorbets mit frischen Früchten & Orangenzucker  
oder*

*Pistazienschaum mit Beerenspiegel*

51.90 € (ohne Vorspeise 44.90 €)

### **Menü 3**

*Rosa gebratene Entenbrust  
mit Austernpilzen an Frühlingsalat mit Balsamicodressing*

\*\*\*\*\*

*Rinderconsommé mit trüffel-Pfannkuchen*

\*\*\*\*\*

*Rinderlende auf weißem Pfefferschaum  
mit Polenta und Keniabohnen*

oder

*Zanderfilet gebraten mit Rosmarinpüree & Ratatouille*

oder

*Schweinefilet mit Sauce Hollandaise  
auf weißem Spargel mit Kartoffelrösti*

\*\*\*\*\*

*Crêpes Suzette mit Vanilleeis*

oder

*Tiramisu mit Erdbeersorbet*

49,90 € (ohne Vorspeise 43.90 €)

### **Menü 4**

*Lauwarmer Spargelsalat mit frischen Erdbeeren*

\*\*\*\*\*

*Bärlauchcremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln*

\*\*\*\*\*

*Lammhaxerl*

*an Rosmarinjus mit Schmorgemüse*

oder

*Geschmorte Röllchen vom Kalbsrücken mit Tagliatelle*

oder

*Wolfsbarsch & Scampi gebraten auf Spargel-Risotto*

\*\*\*\*\*

*Crème Brûlée mit Beerenragout*

oder

*Zerlei Mousse au Chocolat*

52,80 € (ohne Vorspeise 45.90 €)

## **Menü 5**

*Mild gebeizter Wildwasserlachs  
mit Senf-Dillsauce, Kräuterkartoffeln & Spargel*

\*\*\*\*\*

*Samtsuppe vom Sauerampfer mit Croûtons*

\*\*\*\*\*

*Seeteufel & Scampi auf Couscous mit Zuckerschoten*

*oder*

*Rinderfilet mit Pfefferkruste, Kartoffelrösti & gebratenen Kräuterseitlingen*

*oder*

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kartoffelknödel & Blaukraut*

\*\*\*\*\*

*Passionsfrucht-Mousse mit Mango*

*oder*

*Crème Brûlée mit marinierten Beeren*

52.90 € (ohne Vorspeise 46.90 €)

## **Menü 6**

*Mediterrane Antipasti in Basilikum-Dressing  
mit Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel*

\*\*\*\*\*

*Garnelencremesuppe*

\*\*\*\*\*

*Kalbsrückensteak auf Madeirajus  
mit Gnocchi & buntem Spargelgemüse*

*oder*

*Doradenfilet gebraten mit Kürbisgratin & Frühlingsgemüse*

*oder*

*Schweinefilet an Morchelrahmsauce  
mit Krokettchen & Zuckerschoten*

\*\*\*\*\*

*Topfenschaum mit Mangosauce*

*oder*

*Amaretto-Parfait im Krokantmantel  
auf frischem Erdbeerragout*

48,90 € (ohne Vorspeise 42,90 €)

## **Menü 7**

*Frühlingsalat mit Frisee,  
weißem & grünem Stangenspargel & pochiertem Ei*

\*\*\*\*\*

*Rote Beete-Suppe mit Ziegenkäse*

\*\*\*\*\*

*Seezungenfilets auf Curryschaum mit Duftreis & Sprossengemüse  
oder*

*Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste an Rosmarinjus  
mit Krokette & grünen Bohnen*

*oder*

*Rosa gebratenes Rinderfilet auf Frühlingskräuterschaum  
auf Steinpilz-Risotto mit jungem Spinat*

\*\*\*\*\*

*Passionsfruchtcreme auf Mangfächer*

*oder*

*Nougat-Topfenknödel*

*53,90 € (ohne Vorspeise 47,90 €)*

## **Menü 8**

*Bunte Salatspitzen mit gebratenem Pulpo-Kartoffelgröstl  
an Balsamicodressing mit Baguette*

\*\*\*\*\*

*Gazpacho Andaluz*

\*\*\*\*\*

*Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak  
mit Gnocchi & Ratatouille*

*oder*

*Zanderfilet auf Bärlauchl-Tagliatelle mit Frühlingsgemüse*

*oder*

*Schrobenhausener Stangenspargel mit Schweinefilet,  
neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter*

\*\*\*\*\*

*Brownie mit Vanilleeis & Schokosoße*

*oder*

*Weißes Schokoladenmousse  
mit marinierten Blaubeeren und Haselnusskrokant-Eis*

*48,90 € (ohne Vorspeise 42,90 €)*

***Vegetarische Alternativen finden Sie auf der nächsten Seite!***

***Zu unseren Menüs servieren wir eine Brotauswahl  
mit Butter- & Kräuterfrischkäse.***

***Wenn Sie nach dem Menü noch Kaffee & Kuchen wünschen können Sie die Kuchen  
gerne selbst mitbringen, dann erheben wir einen Gedeckpreis von 2,80 EUR pro Person.***

***Bestellen Sie die Kuchen bei uns, dann berechnen wir 4,50 EUR pro Stück.***

***Bitte nennen Sie uns für unsere Planung und Vorbereitung am Vortag  
Ihrer Feier/Veranstaltung die genaue Personenzahl.***

***Die dementsprechende Anzahl an Menüs werden wir dann abrechnen!***

# *Vegetarische Hauptgerichte*

*Gemüse-Lasagne*

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat*

*Gebratene Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Parmesan & Rucola*

*Avocado-Ziegenkäse-Gratin mit Thymian-Honigdressing*

*Risotto der Saison ( Kürbis, Pile, Spargel...)*

*Spinatknödel in Gorgonzolarahm*

*Gebratene Polenta mit Ratatouille*

# **Bayrisches Buffet**

*(ab 30 Personen)*

*45,00 € pro Person*

*39,00 € ohne Vorspeisenbuffet*

## **Vorspeisen**

*Geräucherte Forelle & Räucherlachs ,  
Fleischpflanzerl, Schwarzwälder Schinken,  
Tafelspitzcarpaccio an Kürbiskernöl  
Griebenschmalz, Radi & Radieschen  
Brotkorb*

\*\*\*\*\*

## **Suppen (eine zur Wahl)**

*Bouillon mit Leberspätzle oder Bratnockerl  
Bouillon mit Pfannkuchen oder Grießnockerl  
Tomaten- oder Kartoffelcremesuppe*

\*\*\*\*\*

## **Warmes Büfett (5 Gerichte zur Auswahl)**

*Spanferkel, Ente, Kalbshaxen und Schweinshaxen,  
Kalbsrollbraten, Leberkäs, Weißwürste, Putengeschnetzeltes, Tafelspitz  
Bachsaibling gedünstet an Schnittlauchsoße  
Zanderfilet gebraten mit Austernpilzen  
Egerlinge oder Pfifferlinge oder Steinpilze in Rahm (je nach Jahreszeit)*

## **Beilagen (4 zur Auswahl)**

*Kartoffelknödel, Semmelknödel, Berner Rösti, Petersilienkartoffeln,  
Spätzle, Reis, Blaukraut, Gemüse der Saison*

## **Salate**

*Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Tomatensalat & Gurkensalat*

\*\*\*\*\*

## **Desserts**

*Bayerische Creme mit Himbeermark,  
Obstsalat, Nougatknödel  
Apfelkücherl, Mousse au Chocolat  
Käsebrett mit Brotkorb*

# ***Mediterranes Büfett***

*(ab 30 Personen)*

**54,00 € pro Person**

## ***Vorspeisen***

*Gegrilltes mariniertes Gemüse  
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße  
Parmaschinken und Chorizo mit Melonenschiffchen  
Blattsalate mit Kräuterdressing & Rohkostsalate mit verschiedenen Dips  
Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum  
Ruccolasalat mit frischem Parmesan  
Getrocknete Tomaten & Oliven  
Meeresfrüchtesalat  
Ciabatta und verschiedene Baguette*

\*\*\*\*\*

## ***Hauptgänge (2 Gerichte zur Auswahl)***

*Putenmedaillons in Parmesan-Eihülle  
Kalbslendchen mit Balsamicoreduktion  
Glacierte Kalbshaxe an Salbei-Marsalajus  
Schweinefilet mit mediterraner Kräuterkruste  
Entrecôte in der Pfefferkruste mit gebratenen Austernpilzen  
Gegrillter Wolfsbarsch mit Tomaten-Basilikum-Olivenbutter  
Dorade gebraten auf Meeresfrüchte-Tagliatelle  
Gemüselasagne*

## ***Beilagen (4 zur Auswahl)***

*Zucchini-Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten  
Pestonudeln mit Parmesan, Ravioli mit Spinat & Ricotta gefüllt  
Rosmarinkartoffeln, Gebratene Gnocchi, Mailänder-Risotto  
Tagliatelle, Gemüse der Saison*

\*\*\*\*\*

## ***Desserts***

*Tiramisu, Mousse au Chocolat  
Panna Cotta mit Himbeersoße  
Obstsalat mit exotischen Früchten  
Crêpes mit Mandeleis  
Käsebrett mit blauen Trauben und Brotkorb*

## **Weißwein 0,75 Liter**

### **Weißburgunder 2021** 18.90

Weingut Wechsler – Rheinhessen

*In der Nase gelber Apfel, Melone, etwas weiße Johannisbeeren und auch florale Noten, dazu rauchige Nuancen von Kalksteinterroir. Harmonische Säure, zart rauchig, kandierte Zitronenschale, leichter Zitruston in Nachhall. Großer Trinkspaß!*

### **Chardonnay Sätzen 2021** 18.90

Weingut Fritz - Wagram

*Golden Delicious & Banane,*

*leicht exotische Nuancen, kräftig frische Struktur, fein verwobene Säure, Litschi im Nachhall.*

### **Riesling Gutswein 2019** 25.90

Weingut Knewitz – Rheinhessen

*In der Nase Pfirsich, Mango, Grapefruit, und reife Birne. Limettenzeste und Grapefruit, eine Exotik mit charmanter Cremigkeit, zum Schluß aber gibt die sehr saftige Säure den Ton an, belebend und lang.*

### **Wiener Gemischter Satz 2020** 24.90

Weingut Wieninger -Wien

*mürbe Apfelfrucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter, zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge, gelber Apfel im Abgang.*

### **Grüner Veltliner Classic Sätzen 2021** 24.90

Weingut Hummel – Weinviertel

*trocken, fruchtig-birinig mit einem Hauch von weißem Pfeffer, geschmeidig-cremig, eleganter Abgang mit feiner Würze*

### **Riesling vom Urgestein 2021** 26.90

Weingut Schloss Gobelburg - Kamptal

*Weißer Pfirsich, Birne, etwas Zitronenschale, fülliger Körper, sehr trinkig, gelbe Noten bis zum Schluss, lebendige Säure.*

### **Sauvignon Blanc Steir. Klassik 2020** 31.50

Weingut Neumeister - Steiermark

*Brennesseln, reife Stachelbeeren, etwas Johannisbeerkraut, zart rauchig, fülliger Körper mit pikanten Noten, leichte Cassistöne, kräftige Säure.*

<b>Silvaner 2018</b>	24.90
<i>Weingut an Stein (Knoll) - Franken</i>	
<i>helle Apfelfrucht, Williamsbirne, zart rauchig-mineralisch, seidige Textur, milde Säure, sehr eleganter Körper, zarte Apfel-Birnen Anklänge im Nachhall.</i>	
<b>Weissburgunder 2020</b>	24.90
<i>Weingut Salwey - Baden</i>	
<i>gelber Apfel, etwas Birnenschale, kräftiger Körper mit saftige Säure, sehr trinkanimierend, ausgewogen und samtig im Abgang.</i>	
<b>Riesling Reiterpfad 2017</b>	39.80
<i>Weingut von Winning - Pfalz</i>	
<i>Sehr duftig mit intensiven floralen Anklängen, wirkt regelrecht mediterran und animierend, Orange und Grapefruit, reifer Pfirsich und etwas Rosenblätter. Am Gaumen mit straffem mineralischen Beginn und einer leicht salzigen-bizeligen Struktur, etwas weißer Pfirsich und grüne Williamsbirne, aber deutlich zurückhaltender und dezenter am Gaumen, glänzt hier vor allem durch seine Struktur.</i>	
<b>Rosé 2021 Cuvée (ZW/BE/CS)</b>	15.90
<i>Weingut Gerhard Markowitsch Carnuntum</i>	
<i>Erdbeeren, Kirschen &amp; Rhabarber, herzhaft frisch, leicht erdig, ganz zartes Tannin, kräftige Frucht, Himbeermark im Abgang.</i>	

## **Rotwein 0,75 Liter**

- Blaufränkisch 2020** 21.90  
Weingut Gerhard Markowitsch - Carnuntum  
*Wald- und Holunderbeeren mit floralem Unterton, zartherbe Textur, dennoch saftig, auch etwas erdig, elegante Säure, weiches Tannin.*
- Merlot 2020** 22.50  
Weingut Bender - Pfalz  
*Kirsche, subtile Kühle, auch rote Beeren, bleibt immer sehr elegant, saftig mit feiner Würze, zartes Tannin und sehr rund im Abgang.*
- St. Laurent Waldgärten 2018** 24.90  
Weingut Paffl - Weinviertel  
*Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergrund, sehr saftig, pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang.*
- Zweigelt Reserve 2018** 26.90  
Weingut Hummel  
*trocken, dunkles Rubinrot, Kirsche mit Pflaumenaromen, geschmeidig, würzig, weiche Tannine, gehaltvoll & kräftig im Abgang.*
- Wiener Trilogie 2017** 31.90  
Weingut Wieninger - Wien  
*Zwetschken mit Sauerkirsche untermalt, Nuancen von Cassis, dezente Würze, vielschichtig, gut integriertes Tannin, bleibt gut haften, kirschiger Nachhall.*
- Lagrein 2020** 31.90  
Kellerei Tramin – Trentino, Südtirol  
*Reife Frucht, Brombeere, etwas Zwetschgenkonfit, Würze und Kräuter kommen dazu, etwas Zimt und Cassis. Dezent und sehr weiches Tannin, eine feine animierende Säure, frische Kirsche, etwas Zwetschge und wieder Nelke, bleibt mit dezenter Würze am Gaumen hängen.*
- Spätburgunder Käsleberg 2015** 26.90  
Weingut Salwey - Baden  
*Walderdbeeren, florale Anklängen nach Rosen, mürbe Textur mit rauchigen Nuancen, frische Säure, zarte Röstaromen im Abgang.*

<p><b><i>Incognito Cuvée 2015</i></b></p> <p>Weingut Philipp Kuhn - Pfalz</p> <p><i>Brombeeren und Cassis, ein Hauch Paprika bei herzhafter Struktur, kräftig und doch weich, saftiger Abgang mit feinen Röstnoten.</i></p>	19.80
<p><b><i>Blaufränkisch Leithagebirge 2014</i></b></p> <p>Weingut Kollwentz - Burgenland</p> <p><i>frische Brombeeren, ein Hauch Lakritze, dunkles Waldbeerkonfit, feiner Zitrustouch, mineralische Touch, zarte Extraktsüße, kräftiges mürbes Tannin, Nougat im Abgang.</i></p>	43.00
<p><b><i>Spätburgunder Kallstadt 2016</i></b></p> <p>Weingut Rings</p> <p><i>Waldboden, wilde Erdbeeren, etwas Weihrauch und leicht erdig. Am Gaumen eine saftige Textur mit tollem Zug, mürbes und zupackendes Tannin, feine Säure mit viel Kalkmineralik, blaufruchtig: Zwetschgen, Blaubeeren, sehr fleischig, gibt mächtig Gas mit Luft, sehr ausgewogen und mit schönen Finish.</i></p>	47.90

## *Aperitif*

*Prosecco*  
*Aperol Sprizz*  
*Spanema (alkoholfrei)*

## *Weißwein*

*Wiener Gemischter Satz 2013*

*Weingut Wieninger - Wien*

*mürbe Apffel Frucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter,  
zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge,  
gelber Apfel im Abgang.*

## *Rotwein*

*St. Laurent Waldgärten 2012*

*Weingut Grassl - Weinviertel*

*Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergrund, sehr saftig,  
pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang*

*Biere, alkoholfreie Getränke*

*Gerolsteiner Gourmet*

## *Beispiel-Menü*

*Festtagssuppe*

*oder*

*Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons*

\*\*\*\*\*

*Röllchen vom Kalbsrücken*

*gefüllt mit frischen Waldpilzen & Pecorino an Salbeijus  
mit Tomatentagliatelle und Wintergemüse*

*oder*

*Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste  
an Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln*

*oder*

*Zanderfilet gebraten an weißer Portweinsoble  
auf jungem Spinat mit Nubkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Crème Brûlée mit Beerenragout*

*oder*

*Crêpes Suzette mit Vanilleeis*

*Espresso, Cappuccino oder Digestif nach Wahl*

*Für Ihre Notizen:*