

Winzer- Heringsschmaus

mit **Haubenkoch Hermann Haidinger**
am **Mittwoch, dem 18. Februar 2015**
um **19.00 Uhr**

mit **musikalischer Umrahmung**

Heringsschmausbuffet:

Fine de claire Austern mit Pumpernickelbrot
Flusskrebs-Cocktail
Matjeshering mit Apfelrahm
Welsterrine mit Schwarzwurzeln
Marinierte Sardinen mit Rosinen
Moscardinisalat

**

Klare Fischsuppe mit Safran
Cremesuppe vom Räucherlachs mit Avocado

**

Seeteufelschwanz im Ganzen gebraten mit Artischocken
Butterfisch in Sesamöl gebraten mit Wokgemüse
und Jasminreis
Zanderfilet in Knoblauch und Kräutern gebraten mit
Petersilerdäpfeln
Gebratene Garnelen mit Knoblauchnudeln
Octopusrisotto

Jakobsmuscheln im Prosciuttomantel gebraten mit Erbsenpüree
Gebackener Wildkarpfen mit Mayonnaisesalat
Muscheln in Weißweinsud

**

Mohnnudeln mit Zwetschkenröster
Nußauflauf mit Apfelragout und Muskatellerschaum
Joghurtterrine mit Mango



Hermann und Silvia Haidinger

Reservierung unbedingt erforderlich!

Preis: 75,-/Person
inkl. Weinbegleitung, Wasser, Schnaps,
Kaffee & Musik

Gudrun's Weindegustationsmenü

8-gängiges Weindegustationsmenü mit dem neuen Jahrgang
Freitag 10.4. und Freitag 17.4.2015, 19.00 Uhr
Samstag 11.4. und Samstag 18.4.2015, 18.00 Uhr

Dock: Rose-Sparkling, Dock: White Sparkling oder Dock: White Sparkling mit Marillennektar

**

Gänseleber-Törtchen mit Traubengelee

Traminer Auslese „Herrentrost“ 2008

**

Klare Hühnerkraftsuppe mit dreierlei Knöderl
Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“ 2014

Sauvignon Blanc „Göttweiger Berg“ 2014

**

Forellenfilet im Pergament

Riesling Kremstal DAC „Antonius“ 2014

Riesling Kremstal DAC „Further Gottschelle“ 2014

**

Putensteak mit Frühkrautroulade und Tomatenwürfel
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Kremser Frauengrund“ 2014

Grüner Veltliner Kremstal DAC „Further Oberfeld“ 2014

**

Fruchtsorbet

**

Kellerführung mit Überraschungswainen

**

Geschmortes Schulterscherzl mit Kartoffel-Steinpilzrolle
SACRA 2011

SACRA 2012

**

Buttermilch Panna Cotta mit Mohnparfait und Erdbeeren
Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve Leithen „Privatfüllung Gudrun“ 2013

Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve Leithen „Privatfüllung Gudrun“ 2012

**

Schafkäswürfel mit Chiliäpfel

Riesling Eiswein „Rosengarten“ 2013



Unsere Küchenchefin Gudrun

Reservierung unbedingt erforderlich!

Preis: 69,-/Person
inkl. Weinbegleitung, Wasser,
Schnaps & Kaffee