



AB 16:00 UHR IN DER RESTOBAR „DIE GÄRTNEREI“

Genusspanorama auf BarrelArt

ALMENLAND ZIEGENFRISCHKÄSEMousse IM BLÄTTERTEIG
mit Tonkabohnen-Kirschdip und Erbsenschoten
Grüner Veltliner, Weingut Heinisch / Roter Apfelsaft



LAUWARMES ZWIEBELKÜCHLEIN
mit Eierschwammerltatar und Speckchip
Chardonnay Marienkreuz 2015, Weingut Muster / Apfel-Aronia Sprizz



FRUCHTIGE TOMATENSUPPE
mit Rosmaringrissini



GEBRATENES FILET VON KULMERS LACHSFORELLE
auf Kohlrabicreme und Topfenblini
Sauvignon Blanc Czamillonberg 2020, Weingut Potzinger / Marillen-Cranberry Sprizz



KRONE VOM WEIZER BERGLAMM
rosa serviert, mit Erdäpfel-Spinatroulade und jungen Karotten
Cuvée Deep Purple 2019, Weingut Deutsch / Roter Rüben-Holunder Sprizz



SAUERRAHM-KIRSCHSCHNITTE
mit Mandel-Florentiner
Scheurebe Beerenauslese 2017, Weingut Zantho / Ribiselsaft

6-gängiges Menü	EUR 52,00	pro Person
	EUR 19,50	Weinbegleitung
	EUR 15,00	Saftbegleitung

BITTE RESERVIEREN SIE IHREN TISCH FÜR DAS „GENUSSPANORAMA AUF BARRELART“
MINDESTENS 1 TAG IM VORAUSS!

Wir wünschen einen genussvollen Appetit!