



## KLOSTERGASTHAUS

### **Degustationsmenü – Piemontesische „Eigenimport-Weingüter“**

***Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, Azienda Agricola La Spinetta, Azienda Agricola Enzo Boglietti***

**Freitag, 30. September 2022, 19:00 Uhr**

**(Verkostung der weiteren Weine der oben genannten Weingüter von 17:30 bis 19:00 Uhr)**

#### **Forelle „saor“**

Die südeuropäische Zubereitung „saor“ etwas anders interpretiert  
Bachforelle „sauer“ eingelegt mit weißem Zwiebel, Pinienkernen & Rosinen

**2019 Langhe DOC Bianco – Sauvignon Blanc, La Spinetta**

**2019 Langhe Chardonnay DOCG, Marchesi di Gresy**

\*\*\*\*\*

#### **Steinpilz – Petersilie – Parmesan**

Parmesanrisotto mit Steinpilzen & Petersilienöl

**2020 Dolcetto d'Alba – Monte Aribaldo, Marchesi di Gresy**

**2019 Dolcetto d'Alba Tiglineri, Enzo Boglietti**

\*\*\*\*\*

#### **Rindermark – Ochsenfleisch – schwarzer Trüffel**

Geschmorter Ochsenfleisch mit gratiniertem Rindermark & getrüffeltem Erdäpfelpüree

**2018 Barbera d'Alba DOC – Roscaletto, Enzo Boglietti**

**2018 Barbera d'Asti, DOCG Superiore – Bionzo, La Spinetta**

\*\*\*\*\*

#### **Wienerwald-Wild aus eigener Jagd**

Feines vom Wienerwaldwild mit geschmortem Kürbis, Gnocchi & Vogelbeersauce

**2019 Barbaresco DOCG - Gallina, La Spinetta**

**2016 Barbaresco DOCG – Camp Gros, Marchesi di Gresy**

**2016 Barolo Case Nere, Enzo Boglietti**

\*\*\*\*\*

#### **Mohn – Zwetschke – Rosmarin – Honig**

Mohn- Zwetschkentarte mit hausgemachtem Honig- Rosmarineis

**2014 Barbera d'Asti – Monte Colombo, Marchesi di Gresy**

zur Verkostung stehen Ihnen von 17:30 – 19:00 Uhr etwa 20 weitere Weine

der oben genannten Weingüter zur Verfügung.

Preis für Verkostung, Menü & Weinbegleitung

€ 90,00 pro Person