



KLOSTERGASTHAUS

Degustationsmenü – Winzer des Monats

**Weingut Christian Fischer, Sooß
Samstag, 21. Dezember 2019, 19:00 Uhr**

zum Aperitif: 2019 Gemischter Satz

Alpengarnele – Blutwurst – Kren – Kümmel

Gedämpfte, marinierte Garnele auf gebratener Blutwurst mit Kren- Kümmelreduktion

**2017 Rotgipfler Premium
2017 Rotgipfler Premium „Orange“**

Ochsenschlepp – schwarzer Trüffel – Sellerie

Carpaccio vom geschmorten Ochsenschlepp mit Trüffelvinaigrette & Selleriecreme

**2016 Gradenthal Premium BIO
2016 Ferabam Premium BIO**

Fasan – Duxelles – Kohlsprosse – Kürbis

Fasanenbrust im Speck- Pilzmantel mit Kürbis-Kohlsprossen-Salat

**2017 Pinot Noir Classic
2016 Pinot Noir 100cases**

Duett vom Wienerwald-Reh

Geschmorter Schlägel & rosa gebratener Rücken
mit Pommes Dauphine

**2009 Cabernet Sauvignon „Edition Klostergasthaus“ Magnum
2006 Cabernet Sauvignon „Edition Ofenloch“ Magnum**

Nougat – Lebkuchen – Sauerkirsche

Nougat- Lebkuchentiramisu mit Sauerkirschensauce

Frizzante Rosé

€ 64,00 pro Person inkl. Weinbegleitung

