



KLOSTERGASTHAUS

Wienerwald-Genussmenü

**Das Menü wird begleitet von den Wein-Sortensiegern
der Thermenregion**

Sonntag, 12. September 2021, 18:30 Uhr

zum Aperitif: 2020 Frizzante Rosé – Weingut Österreicher

Tatar x2

Carne Crudo – gehacktes Kalbstatar mit Stangensellerie, Olivenöl & Parmesan
Steinpilz-Apfel-Sesam Tatar mit altem Balsamico (Pecoraro – Klosterneuburg)

2020 Neuburger klassik – Weingut Johann Gisperg
2020 Chardonnay klassik – Weingut Schwertführer 47er

Weißer Dornauer Wels – Eierschwammerl – Heuriger Erdäpfel
Gebratenes Filet vom Wels auf Chorizo-Eierschwammerlgulasch
mit Pommes Dauphine

2020 Rotgipfler – Weingut Sulzer
2020 GFRAIND Zierfandler Fellas

Bio-Ente – Maroni - Sturm

Im Sturm confierte Keule & rosa gebratene Brust von der Bio-Ente
mit glacierten Maroni, Erdäpfel-Weintraubenstrudel & Sturmsauce

2018 Pinot Noir Ried Graf Weingartl - Weingut Heinirch Hartl III
2018 St. Laurent Reserve – Weingut Johann Gisperg

Zwetschken - Vielfalt

2018 Rotgipfler Trockenbeerenauslese – Weingut Biegler

€ 58,00 pro Person inkl. Weinbegleitung

Anlässlich des Wienerwald-Genussherbst, präsentieren wir am Freigut Thallern die Sortensieger
der Gebietsweinverkostung !

Ab 14:00 Uhr können Sie alle Sortensiegerweine in der Gebietsvinothek in Thallern verkosten
und erhalten einen Einblick hinter die Kulissen und eine Kellerführung – Teilnahme 12€

Um 18:30 Uhr startet dann das Genussmenü (siehe oben) mit Weinbegleitung im Kloostergasthaus.
Sonderpreis für beide Veranstaltungen 68€

Reservierungen bitte unter: office@kloostergasthaus-thallern.at oder 02236/533 26