



KLOSTERGASTHAUS

Degustationsmenü – Winzer des Monats

Weingut Erich & Walter Polz

Freitag, 28. August 2020, 19:00 Uhr

zum Aperitif: 2012 Brut Vintage Rosé

Steinpilz – Estragon

Carpaccio vom Steinpilz mit hausgemachter Estragon-Olivenöl-Mayonnaise

2019 Morillon Südsteiermark DAC

2018 Welschriesling Hochgraßnitzberg

Huchen – Kohlrabi – Paradeiser

Sashimi vom Huchen auf Kohlrabi & Paradeiser mit Blaumohn

2019 Sauvignon Blanc Kitzreck-Sausal

2018 Sauvignon Blanc Therese – 3-Liter-Flasche

Edelfische

Pot au feu von Edelfischen mit Knoblauchbaguette & Sauce Rouille

2013 Sauvignon Blanc Hochgraßnitzberg - Magnum

2009 Sauvignon Blanc Hochgraßnitzberg - Magnum

Hühnerkeule – Schweinswangerl – Blunzn

Ausgelöste Keule vom Steirer-Huhn

gefüllt mit geschmortem Schweinswangerl & Blunzn

auf Süßerdäpfelcreme

2015 Chardonnay Moth „Ried Theresienhöhe“ – 3 Liter-Flasche

2009 Chardonnay Obegg – 3-Liter-Flasche

Waldbeeren - Joghurt

Frische Waldbeeren mit Joghurteis & Zitrus-Nuss-Krokant

2017 Sauvignon Blanc Hochgraßnitzberg Beerenauslese

€ 64,00 pro Person inkl. Weinbegleitung

WEINGUT SEIT 1912
ERICH & WALTER POLZ