



## KLOSTERGASTHAUS

### **Degustationsmenü – Winzer des Monats**

**Weingut Christian Fischer, Sooß  
Freitag, 25. Februar 2022, 19:00 Uhr**

**zum Aperitif: Verjus Frizzante**

#### **Yellow Fin-Thunfisch**

Sashimi vom Thunfisch auf Sprossen-Sojasalat

**2020 Querbeet – Gemischter Satz**

**2019 Chardonnay Classic**

\*\*\*\*\*

#### **Wildfang-Wolfsbarsch**

Cross gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf Blattspinat mit Beurre Blanc

**2020 Rotgipfler Premium**

**2016 Zierfandler 100-cases**

\*\*\*\*\*

#### **Kalbsbries & Austernpilz**

Sautiertes Kalbsbries mit Austernpilz im Blätterteig

**2010 Pinot Noir Premium**

**2009 Zweigelt Reserve Magnum**

\*\*\*\*\*

#### **Entrecôte „dry-aged“**

Entrecote Double mit Sauce Bernaise,  
Erdäpfelkuchen & Gemüse

**2015 Cabernet Sauvignon Familienreserve – Edition Klostergasthaus**

**2013 Cabernet Sauvignon „100-cases“**

\*\*\*\*\*

#### **Mousse „Marquise“**

Die Zartbitter-Schokoladenversuchung

**1995 Chardonnay TBA Magnum**

€ 66,00 pro Person inkl. Weinbegleitung

