



Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Gaumen, Zunge)	Bemerkung	😊	😐	😞
----------	-------	--------------------------	--------------------------------	--------------	---------------------------	-----------	---	---	---

**Tapasvariation & Apero**

Räucherforellenfilet mit Sahnekren | Frische Mangowürfel mit Hüttenkäse auf Radiccialat  
 Mascarpone-Frischkäse-Tomatencremschnecken | Makrelen oder Thunfischcreme in Minipastete

1	2013	Rose vom Zweigelt							
---	------	-------------------	--	--	--	--	--	--	--

*Tapasvariationen*

Fischcreme & Forellenkaviar | Fischröllchen auf Pumpernickel | Redsnapper im Ingwersud mit rotem Pfeffer  
 Marinierte Muscheln & Seafood auf CousCous | Erdäpfelsalat mit Kalbfleischpflanzerl oder Wiener Schnitzel

3	2013	Gelber Muskateller							
4	2013	Frühroter Veltliner							

5	2013	Grüner Veltliner Hochrain Kremstal DAC							
6	2011	Grüner Veltliner Alte Reben Kremstal DAC Reserve							

**Zanderfilet auf der Haut gebraten**

Wurzelgemüse, Meerrettichschaum und Butterkartoffeln

**Putenbrust vom Brett mit Steinpilzrisotto**

Steinpilze à la creme mit frischem Schnittlauch auf Tagliatelle

7	2011	Weissburgunder							
8	2013	Chardonnay Classic							

**Aprikosentarte mit Obers | Kaiserschmarren mit Marillenkompott | Marillenknoedel mit Brösel**

9	2003	Riesling Reserve, Kremstal							
---	------	----------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Die Degustation umfaßt 7 - 8 Weine - kurzfristige Änderungen vorbehalten