

Menu und die entsprechenden Weine

Apero:

Grüner Veltliner Lössterrassen, Stadt Krems	2006
---	------

Tartar vom hausgeräucherten Lachs mit Linsen, an der Weinbar erhältliche Weine:

Sauvignon blanc «Steirische Klassik», Tement	2006
Sauvignon blanc Reisenberg, Mayer am Pfarrplatz	2006
Grüner Veltliner «Rotes Tor» Smaragd, Hirtzberger	2006
Riesling Grillenparz, Stadt Krems	2006
Riesling «Ried Loibenberg» Smaragd, Knoll	2006

Rioja LZ, Telmo Rodriguez	2005
Laderas de El Seque, Laderas de Pinoso	2006
Navarra Santa Cruz de Artazu, Bod. Y Vin. Artazu	2004
Pesquera, Fernandez	2004
El Seque, Laderas de Pinoso	2004

Zander an Rieslingsauce mit schwarzem Reis, Weine werden serviert:

Grüner Veltliner «Honivogl» Smaragd, Hirtzberger	2004
Riesling «Ried Kellerberg» Smaragd, Knoll	2002

Rindsfilet an Rotweinsauce, Gemüse und getrüffeltes Kartoffelstock, Weine werden serviert:

Rioja El Pison, Artadi	2002
Pesquera Reserva Janus, Fernandez	1994

Feines Käsebuffet:

Weine an der Weinbar erhältlich.