
WINE & DINE

23. November 2023

Jeder Gang wird von Winzer Robert Payr aus Carnuntum persönlich mit dem passenden Wein moderiert

APÉRO

Datteln im Speckmantel | Tomaten-Bruschettas | Oliven

SAUVIGNON BLANC SELECTION | CARNUNTUM

VORSPEISE

Avocado-Kürbistatar | Randensuppe

GRÜNER VELTLINER RIED ROTHENBERG | RESERVE CARNUNTUM

GRÜNER VELTLINER LÖSS | CARNUNTUM

HAUPTGANG

Hirschinvoltini gefüllt | Wildschweinschinken | Pilzen Frischkäse | Preiselbeeren | Wildsauce
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Kräuter

BLAUFRANKISCH RIED SPITZENBERG | RESERVE CARNUNTUM

ZWEIGELT SELECTION | RUBIN CARNUNTUM

KÄSE | Reiferei | Wald

Sunneland mittelreif | Reiferei's Hauskäse | 6 Monate gereift

Bio Gruyère AOP | Westschweiz | 24 Monate gereift

Pecorino Riserva del Fondatore | Toskana | 24 Monate gereift

Jersey Blue | Toggenburg

Zwetschgen-Portwein Chutney | hausgemacht Reiferei

GRANAT | CUVÉE ZWEIGELT CABERBET SAUVIGNON | RESERVE CARNUNTUM

DESSERT

Zimtparfait | Zwetschgenkompott

P1 | CUVÉE ZWEIGELT BLAUFRÄNKISCH MERLOT | CARNUNTUM

PREIS

CHF 89.50 inkl. Weine | Mineralwasser

Das vielseitigste Angebot der Region mit Bar, Restaurant, Hotel, Seminar, Wellness & Fitness

Bleichibeiz GmbH | Jonastrasse 11 | CH-8636 Wald ZH

CHE-102.720.502 MWST | +41 55 256 70 20 | www.bleiche.ch | beiz@bleiche.ch

