

# *Valentins-Dinner*

## *Samstag, 14. Februar 2026*

### *18.00 Uhr*

Aperitif – Rosè Frizzante Weingut Salzl

Gebeizte Forelle

Rhabarber-Vinaigrette / Avocado / Mandelcreme / Zitronenöl  
Riesling Federspiel Weingut Frischengruber



Kürbiscremesuppe

Topfennockerl / Kürbiskern-Pesto  
Sauvignon Blanc Weingut Mayer am Pfarrplatz



Stundenei

getrübelter Blattspinat / Erdäpfelschaum  
Grauburgunder Weingut Krispel



Rosa gebratene Beiried

Portweinglace / Sellerie-Fenchelpüree / geschmortes Gemüse  
Merlot Reserve Weingut Aumann



Zartbitter Schokoladenmousse Törtchen

Champagnerschaum / kandierte Rosenblätter  
Spätlese Rot Weingut Salzl