

Winzerdinner

Freitag, 20. März 2026

18.00 Uhr

Aperitif – Grüner Veltliner Sparkling

Mariniertes Kalbszüngrl / gebackene Blunz´n / Haselnuss-Vinaigrette / Baby Leaf
Grüner Veltliner Zwillingsslauser 2025



Bärlauchcremesuppe / Forellennockerl / Kapuzinerblüten
Weissburgunder 2024



Knuspriger Schweinebauch / Riesengarnele / Frühlingskraut
Grüner Veltliner Ried Panzaun Kamptal DAC Reserve 2022



Perlhuhnbrust / Kräuter / Erdäpfelflan / getrocknete Paradeiser / wilder Brokkoli
Chardonnay 2024



Grießsoufflé / Rhabarber / Vanilleschaum
Gemischter Satz Beerenauslese 2023
oder
Rosé Sparkling