

RINDCHEN'S WEINMENÜ

4. JANUAR BIS 28. FEBRUAR 2019

Vorspeise

Carpaccio vom galizischen Pulpo mit Chili-Vinaigrette und Paprikaconfit im Knusperteig

2016 Sauvignon Blanc "Obermarkersdorf" - Weingut Studeny
Die ganze Würze und Mineralität des Weinviertels, gepaart mit der üppigen,
überbordenden Frucht der besten Neue Welt-Weine - Sauvignon Glück im Glas!
Österreich / Weinviertel

Zwischengang

Samtsüppchen von der Pastinake mit gebackener Rauke und gerösteten Pinienkernen

2017 Malvasia Bianca - Vigneti Reale
Akazie und gelbe Blüten, ein Hauch Rosenwasser, dazu Anklänge gelber Früchte.
Am Gaumen paaren sich eine angenehme Frisch mit floralen Noten, Mandeln und fruchtsüßen Melonen.
Italien / Apulien

Hauptgang zur Wahl

Filet vom weißen Heilbutt mit Zitronen-Thymiansud auf Nussbutter-Mousseline
und Julienne von Wurzelgemüse

2016 Silvaner "Retzstadt" - VDP Weingut Rudolf May
Die Nase überzeugt mit Duft nach Blüten und "weißen" frischen Noten,
die vom Muschelkalkboden herrührten. Am Gaumen gesellt sich zur perfekten
Balance zwischen zitrischer Frische und Fülle eine feine Nussnote.
3 Trauben - Gault&Millau, 4 Sterne - Eichmann, 3,5 Sterne - VINUM
Franken

Entrcôte vom Simmentaler Rind mit mit Sauce Béarnaise, karamellisierten Rotwein-Schalotten
und Macairekartoffeln

2017 Primitivo "Vecchio Sogno" - Tenuta Giustini
Duft nach Kirschen, roten und schwarzen Beeren, dazu Kräuternoten und Kakao.
Am Gaumen zeigt er trotz seiner weichen Anmutung eine beeindruckende Präsenz
und Spannkraft mit langem würzigen Nachklang.
Italien / Apulien

Dessert

Windbeutel mit Amarettoschaum und Marzipaneis auf Waldbeerenpesto

2017 Spätlese "Angerhof" - Weingut Tschida
25% Chardonnay, 25% Welschriesling, 25% Weißburgunder, 25% Trollinger
Diese prächtige Fruchtigkeit ist einfach meisterlich: Ananas und gelber Apfel
in eleganter Begleitung von Honig! Zur vollen süßen Kraft gesellt sich am
Gaumen ein Frische spendendes Quäntchen Limette.
Österreich / Burgenland

Menü mit Weinbegleitung (3 x 0,1l und Dessertwein 0,05l) 49,00 €

Menü ohne Weinbegleitung 39,00 €