

Unsere Weinvorschläge

Weißburgunder SCHULTHAUSER

Manincor

€ 34,00

fruchtig nach Aprikosen, Orangen, Akazien und Lindenblüten im Ansatz, mineralisch nach nassem Stein in der Tiefe. Dicht und kräftig am Gaumen, jedoch zartgliedrig mit lang anhaltender Mineralik.

Sauvingon WINKL

Kellerei Terlan

€ 34,00

Ein aromatischer Weißwein, welcher eine besondere Spezialität des Eisacktales ist; grünlich bis hellgelb in der Farbe; Pfirsich, Aprikosen und Mandarinennoten an der Nase; sehr lebhaft, saftig und rassig am Gaumen, mit mineralischem Abgang.

St. Magdalener ANTHEOS

Ansitz Waldgries

€ 36,00

Der *Antheos* besticht durch ein kräftiges Rubinrot im Auge und eine elegant-feine Würze in der Nase. Man kann reife Waldbeeren riechen. Die Textur am Gaumen ist dichtverwoben und das Säurespiel ist lang und elegant. Die feinmaschigen Tannine sind mit fruchtiger Eleganz verbunden.

Blauburgunder PIGENO

Ansitz Stroblhof

€ 45,00

Frische Fruchtnoten mit Herzkirschen und roten Johannisbeeren sowie würzige Aromen mit etwas Pfeffer und eleganten Röstaromen bestimmen das Bukett. Im Gaumen entfaltet der Wein seine ganze Kraft und Eleganz mit griffigen Gerbstoffen, einer fruchtig-filigranen Struktur und einem harmonischen Zusammenspiel zwischen dezenter Würze und jugendlich-saftiger Frische – mit großem Potenzial und einladender Länge.

Lagrein TABER

Kellerei Bozen

€ 53,00

Der *Taber* besticht optisch mit seinem undurchdringlichen Granatrot. In der Nase riecht er fruchtig nach reifen Kirschen, blumig nach Rosen und Veilchen und an Humus erinnernd mit schönen Schokoladetönen. Vom Geschmack her ist er kräftig und harmonisch mit einer samtigen Fülle, langanhaltend und elegant.

Klobenstein, am 31. Dezember

2022

Silvestermenu

Hausgemachter Frischkäseaufstrich und
Hausgemachtes Brot

Duett vom Rinds- und Kürbistartar –
Kürbispüree – Kürbisbrot

Kastaniencremesuppe mit Speckgrissino

Knusperlasagne – Steinpilze- und
Kalbsragout

Kräuterrisotto – Wolfsbarschfilet

Mandarinensorbet

Rindsfilet – Pfeffersauce à part –
Dauphinkartoffeln – Spinat

Himbeere und Schokolade

