

WEINMENÜ

Kloster Roggenburg, den 29. September 2017

DUETT VON DER LACHSFORELLE UND DEM WEISSEN HEILBUTT
auf Salat vom Seespargel
Grüner Veltliner 2016, Klosterneuburg

KÜRBISCRÉMESUPPE
mit einer Morchelpraline
Zierfandler-Rotgipfler 2015, Gumpoldskirchen

RAVIOLI VON DER BARBARIEENTENBRUST
auf schwarzen Linsen und Mangospalten
Pinot Noir Reserve 2014, Wien (Landessieger 2017)

IN ROGGENBURGER BIENENHONIG EINGELEGTES RINDERFILET
an Rote Rübenpüree und gebratene Zuckerschoten,
dazu Feigenjus
St. Laurent Reserve 2015, Thermenregion (Landessieger 2017)

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN
an Creme-Eis von weißer Schokolade und Orange
dazu Zuckerwatte
Weißburgunder Trockenbeereauslese 2015 (Bundessieger 2017)

