

# 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

Entrecôte vom Simmentaler Rind 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 €