

Spargel und Wein

"Weinkultur im Wirtshaus" - Kellerwirt, 19.05.2004

Menü	Jahr	Weingut	Herkunft	Lage / Name / Rebsorte	%-Vol.
	2003	Erwin Sabathi, Leutschach	Südsteiermark	"Klassik", Welschriesling	11,50
	2003	Weingut Stadt Krems	Kremstal	Grüner Veltliner	11,50
Spargelmousse mit Scampi in Bergthymianbutter	2003	Martin Nigl, Senftenberg	Kremstal	"Dornleiten", Riesling	12,00
Spargelcremesuppe unter der Blätterteighaube	2003	Walter Glatzer, Göttlesbrunn	Carnuntum	"Classic", Pinot Blanc	12,50
Spargel mit Forellenpressknödel an Trüffelöl	2003	Emmerich Knoll, Unterloiben	Wachau	"Kreutles", Grüner Veltliner Federspiel	12,50
Grüner Spargel mit Vollmilchkalb an Schnittlauchfond und Heurigen	2003	Toni Hartl, Reisenberg	Neusiedlersee- Hügelland	"L'Expression", Sauvignon Blanc	12,50
Halbgefrorenes vom Spargel mit Pfeffer- Balsamicoerdbeeren	2003	Alois Gross, Ratsch	Südsteiermark	"Steirische Klassik", Sauvignon Blanc	13,00
	2003	Engelbert Gesellmann, Deutschkreutz	Mittelburgenland	Chardonnay	13,00
	2003	Manfred Platzer, Tieschen	Südoststeiermark	Pinot Gris	13,50
	1998	Weingut Feiler-Artinger, Rust	Neusiedlersee- Hügelland	Traminer Beerenauslese	11,50