

ALTE SCHMIEDE



GROSSE HÄMMER WEINKULINARIUM

Sa, 2. September
Schönberg am Kamp

Im Rahmen von „Kostbares Kamptal“ lädt die Vinothek Alte Schmiede zur Verkostung und Bewertung der hochkarätigen Reserve Weine aus Schönberg

GROSSE HÄMMER ALTE SCHMIEDE

Samstag, 2. September 2017, 19.00 Uhr

12 gereifte Weine der Schmiede-Winzer

4-gängiges Spätsommer-Menü

Weinstube Aichinger, Schönberg

Kalte Entenbrust mit Sesamkruste auf
Zuckerschotenbrei mit Orangen-Sauce
Vegetarische Variante: Süßkartoffelroulade

„Hochzeit von Lachsforelle und Saibling“ Strudel auf „Wellington Art“
mit Dill-Limetten-Risotto auf warmen Gurkenspiegel

Vegetarische Variante: Gurken-Erdäpfel-Strudel

Geschmortes Hirschragout mit Preiselbeerknödel,
sautierten Kräutersaitlingen und Speck- Kohlsprossen

Vegetarische Variante: Steinpilzragout

Kürbis-Muffins mit Nougatfülle dazu ein Schönberger
Straußeneierlikörspuma und karamellisiertes Butterkürbiskompott

durch den Abend führt Wein-Zampano

Dr. Bernulf Bruckner

Gästewertung

Eintritt € 48,-

Menü mit Moderation und Weinbegleitung

Reservierung bis 25. August

Bitte geben Sie bei der Reservierung Ihren Menüwunsch bekannt

Bezahlung bei Anmeldung

Bankverbindung: Verein Alte Schmiede

IBAN: AT7432426000004 | I 587 / BIC: RNLNATWW426



Vinothek Alte Schmiede

3562 Schönberg/Kamptal, Hauptstraße 36

Obm. Peter Heindl

Tel. 02733-76 4 76

info@alteschmiede-schoenberg.at

www.alteschmiede-schoenberg.at



Raiffeisenbank
Schönberg

WEINKULIRNARIUM