

Herbstkulinarium

17.Oktober 2025



Weinbegleitung zum Menü:

Saphir Saumur Brut 2022

Bouvet-Ladoubey, Loire

Roter Veltliner Altweingarten 2024

Thomas Schuster, Wagram

Riesling Pletzengraben 2021

Tom Dockner, Traisental

Chianti Classico 2021

Querciabella, Toscana

Saint Joseph 2022

Château Saint Cosme, Rhone

Gewürztraminer Selida 2024

Kellerer Tramin, Südtirol

Chablis 2021

Billaud-Simon, Chablis

Bourgogne Pinot Noir 2022

David Duband, Burgund

Blafränkisch Biiri 2021

Hans Igler, Mittel-Bgld.

Moscato d'Asti 2024

Casa Re, Piemont

Upgrades auf Wunsch (1/16 lt.)

Château Pontet-Canet 2011, Pauillac / Bordeaux (Probierglas € 20,-)

Barolo Prapo 2016, Germano Ettore, Piemont (Probierglas € 8,-)

Blafränkisch Mariental 2018, Ernst Triebaumer, Leithaberg (Probierglas € 8,-)