



WEINBRUDERSCHAFT
GURGLTAL

Neuseeländischer Weinabend



MENÜ

Zum Empfang servieren wir:

Prosecco Casa Bianca Brut

Conte Loredan Gasparini, Venegazzù - Venetien

Aufregend prickelnd, anregenden, lebhaft und ausdrucksvoll macht diesen Prosecco seine besondere Bereitung. Ein angenehm erfrischender Hochgenuss, der jeden Anlass zu einem unvergesslichen Genuss macht. Aromen nach grünem Apfel machen ihn zu einem Frischeerlebnis. Im Geschmack dominiert Birne, die im Abgang von leichten Zitrusnote begleitet wird.

dazu

Neuseeländer Kiwi auf Nussbrot
mit Cheddar überbacken



FLIGHT I

Neuseeländischer Red Snapper
auf Fettucini



FLIGHT II

Lammragout mit einem Kartoffel
oder
Hirschragout mit Miniknödel



FLIGHT III + FLIGHT IV

Lammstelze im Rosmarinsaftl
mit Bohnenbündchen und Rahmpolenta
oder

Hirschschnitzel „nach Art des Hauses“ an Preiselbeersauce
mit Rosenkohl und Röstinchen



Auswahl an Käse vom Brett

Weinbegleitung

FLIGHT I – Sauvignon Blanc

I a) Sauvignon Blanc 2015 - Lawson's Dry Hills Marlborough Reserve, 13,5 % Alc,
Frische grüne Kräuter, Zitrus- und Passionsfrucht, reife tropische Früchte
Speisenempfehlung: Fisch, Meeresfrüchte, Salat, Spargel

I b) Sauvignon Blanc 2014 - Cloudy Bay Vineyards LTD, Marlborough; Alc. 13,5 Vol. % Limette,
Grapefruit, reife Zitrusfrucht, Steinobst und Zitronengras, mineralisch, lang im Abgang.
Speisenempfehlung: Fisch: gebraten und gegrillt, Fleisch: Kalb, Asiatische Küche,
Meeresfrüchte: Schalentiere - Ideal zu gegrilltem Seezungenfilet mit
Spargeltascherl und Tomatenragout

FLIGHT II – Chardonnay

II a) Kumeu River Village Chardonnay 2014, Alc. 13,5 Vol. %
Aromen von Pfirsich, etwas Ananas und Banane, Haselnuss und feine Holzröstnote inklusive
einem Hauch Vanille.
Speisenempfehlung: Fisch und Schalentieren

II b) Coopers Creek SV Hawkes Bay Chardonnay The Limeworks 2013, Alc. 13,0 Vol. %
Grapefruit, Limette und Zitronenschale, Haselnuss, dezente Eichenholznuance
Speisenempfehlung: Meeresfrüchte, Geflügel oder weißes Fleisch

FLIGHT III – Pinot Noir

III a) Palliser Estate Martinborough Pinot Noir 2013, Alc. 13,5 Vol. %
Reife Himbeeren und dunkle Kirschen, Veilchen, feinkörnige Tannine
Speisenempfehlung: Gegrilltes Fleisch, Pilzgerichte

III b) Quartz Reef Pinot Noir Bendigo Single Vineyard 2013, Alc. 13,5 Vol. %
Orientalische Gewürze, Thymian und Salbei, saftige Beerendaromen und etwas Schokolade,
feine Tannine
Speisenempfehlung: Lamm, Wild

FLIGHT IV – Bordeaux Blends

IV a) Elephant Hill Le Phant 2013, Alc. 13,5 Vol. %
Schwarze Früchte, reife Pflaumen, Anklänge von Mokka, Zimtnote und Kräuter der Provence
Speisenempfehlung: Wildgerichte und aufwendigere Fleischgerichte wie Braten

IV b) Awatea 2011, Bordeaux Blend, Alc. 13,5 Vol. %
Frische Brombeeren und Himbeeren, Rosmarin und Sandelholz, mineralisch,
feinkörnigen Tannine
Speisenempfehlung: Wild, Ente, kräftige Fleischgerichte

Hotel Hirschen, 02. April 2016



Hotel Hirschen, am 02. April 2016