



## Romantik Dinner

Donnerstag, 23. September 2021

## Unsere Getränkeempfehlung für einen schönen Abend

Wertvolle Begleiter zum Romantik Dinner Menü sind die von unserem Weinsommelier Rudi Baier kreierten Weine der Serie Romantik Edition.

**Weingut Prechtl** – (Zellerndorf - Weinviertel)

**2019 Welschriesling „Ried Kirchfeld“** - leicht und sehr fruchtig, animierende Noten von grünem Apfel und Zitrus. Erfrischende Säure. Jung zu trinken, 11,5 %Vol. <sup>(o)</sup>  
Gl. 0,125 - 4,50 // Fl.0,75 - 25,--

**Wastwirt Selektion** (Mollands-Kamptal)

**2019 Weißer Sebastian** – grüner Veltliner, helles Gelbgrün, in der Nase reiches Fruchtbukett, Apfel- und florale Noten, feine Würze, am Gaumen saftig, frisch, mit grünen Veltlinerpfefferl, feine Säurestruktur verleiht dem Wein Frische und Länge, 12,5 %Vol. <sup>(o)</sup>  
Gl. 0,125 - 4,40 / Fl. 0,75 - 24,--

**Wastwirt Selektion** (Weingut Thaller - Oststeiermark)

**2019 Romantik-Edition-Weiß** - Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Ruländer fruchtiger Nase nach reifen Äpfeln und Birnen. am Gaumen vielschichtig, ausbalanciert und mit einem feinen Hauch an Exotik. Ein guter Begleiter für Vorspeisen, zarten Hauptgerichten und für herzhaft Stunden. 13 %Vol. <sup>(o)</sup>  
Gl.0,125 - 5,10 / Fl.0,75 - 28,--

**Wastwirt Selektion** (Weingut Thaller - Oststeiermark)

**2015 Romantik-Edition-Rot** Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot Blaufränkisch; Eine von Dörrobst und reifen Waldbeeren geprägt Nase. Aufregend, mit reifem Tannin und Anklang von Schokonoten. Mit großartigem Finish – bleibt lange am Gaumen und ist sehr lagerfähig. 14 %Vol. <sup>(o)</sup>  
Gl.0,125 - 5,90 / Fl.0,75 - 33,--

**Weingut Tschida –Angerhof** (Illmitz - Neusiedlersee)

**2017 Sauvignon Blanc Beerenauslese** – Edelsüße Sortentypizität mit hellem Gelbgrün in der Nase feine Nuancen von Wiesenkräutern, Orangenzeste u. Stachelbeeraromen, am Gaumen schöne Komplexität, exot. Frucht, harm. Süße, Ananasfrucht im Nachhall, 9 Vol.% <sup>(o)</sup>  
Gl.0,06 - 5,30 / Fl.0,375 - 29,--

Unser Weinsommelier berät Sie gerne über eine Weinbegleitung von korrespondierenden Weinen zu den einzelnen Gerichten des Romantik Dinners.

**Weinbegleitungspauschale 19,00** pro Person

# Romantik Dinner

**Wastwirt Hausmarke** – (Weingut Thaller – Oststeiermark)

**Romantik Edition- Secco.**

Ein Cuveé von Merlot und Shiraz mit fruchtiger Exotik der Isabellatraube sind ein harmonisches Bündel an Duftnoten von Ribiseln, Himbeeren und frischen Walderdbeeren. Pffiffig und fitnessreich.

**Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel**

mit hausgemachtem Kren-Sorbet,  
Wildkräutersalat und getoastetem Weißbrot

**hausgemachte Rinderbouillon**

mit feinem Fleischstrudel

**Teigtaschen gefüllt mit Kürbis und Karotte**

auf Gemüse Julienne und Nussbutter

**Filet vom heimischen Almochsen**

an Maronensoße, dazu gebratenen Kartoffelwürfeln,  
gerösteten Steinpilzen und glasierten Kirschtomaten

**Topfenknödel**

mit Bourbon-Vanille Soße und frischem Obst

**Sebastian & Rudi Baier und das Wastwirtmitarbeiterteam**

wünschen einen Guten Appetit  
und einen schönen Abend in romantischer Atmosphäre.

**Menü Gesamtpreis: € 49,--** pro Person

inklusive Gedeck, hausgemachten Aufstrichen und Holzofenbrot  
sowie frischem Gebirgswasser aus der hauseigenen Bergquelle  
und Glas Romantik Secco als Aperitif an der Hotelbar.