



Romantik Dinner

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.

Wastlwirt Selektion (Mollands-Kamptal)

2020 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.
Gl. 0,125 - 4,90 / Fl. 0,75 - 27,--

Weingut Erich & Walter Polz (Spielfeld - Südsteiermark)

2020 Welschriesling „Steirische Klassik“ Helles Grüngelb, frischer Apfel in der Nase am Gaumen sehr würzig saftig und frisch, sehr ausgewogen, trinkanimierende Säure 11,5 %Vol.
Fl. 0,75 - 29,--

Wastlwirt 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 herzhaftere Stunden. 13 %Vol.
Gl. 0,125 - 5,50 / Fl. 0,75 - 30,--

Wastlwirt 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. Gl. 0,125 - 6,40 / Fl. 0,75 - 35,--

Weingut Tschida – Angerhof (Illmitz - Neusiedlersee)

2017 Sauvignon Blanc Beereauslese – 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.% Gl. 0,06 - 5,70 / Fl. 0,375 - 31,--

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

Wastlwirt Hausmarke – (Weingut Thaller – Oststeiermark)

Romantik Edition- Secco.

Ein Cuveé von Merlot und Shiraz mit fruchtiger Exotik der Isabelltraube sind ein harmonisches Bündel an Duftnoten von RibiselN, Himbeeren und frischen Walderdbeeren. Pfiffig und fitnessreich.

Hühnerterrine

auf Wildkräutersalat mit getoastetem Weißbrot

Essenz von der Barbarieente

mit Fleisch gefüllten Teigtaschen

gebratene Gebirgsgarnele

im getrüffelten Nudelbett an Weißweinschaum

Filet vom heimischen Almochen

auf gepfeffelter Weinbrandsoße, dazu gebratener Erdäpfelwürfel, geröstete heimische Steinpilze und Fisolen

geeister Kaiserschmarrn

an Preiselbeersoße und Mousse von der Zartbitter-Schokolade

Sebastian & Rudi Baier und das Wastlwirtmitarbeiterteam

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.