

GASTHAUS

mit Tradition
anno 1499



Romantik Dinner



Weinbegleitung

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

Wastlwirt Selektion (Mollands-Kamptal)

2017 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. (o) Gl. 0,125 - 4,40 / Fl. 0,75 - 24,--

Weingut Neumeister (Straden - Südoststeiermark)

2017 Grauburgunder Klassik - ausgebaut im Edelstahl, leuchtendes Grüngelb, in der Nase feinfruchtig nach reifen Südfrüchten, am Gaumen fest und vollmundig, kompakt, zarte Extraktsüße mit lebendiger Säure, Melone, feiner Biskuit, langes u. druckvolles Finish 13 %Vol. (o)
Gl. 0,125—5,40 // Fl.0,75 - 30,--

Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller - Oststeiermark)

2016 Romantik-Edition-Weiß - Ein Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Ruländer, fruchtiger Nase nach Äpfeln und Birnen. Am Gaumen vielschichtig, mit einem Hauch an Exotik. Ein guter Begleiter für Vorspeisen, zarten Hauptgerichten und für herzhafte Stunden. 12,5 % Vol. (o)
Gl. 0,125 - 4,90 / Fl. 0,75 - 27,--

Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller -Oststeiermark)

2011 Romantik-Edition-Rot

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot und Blaufränkisch - Eine von Dörrobst und reifen Waldbeeren geprägt Nase. Aufregend, mit reifem Tannin und Anklang von Schokonoten. Mit großartigem Finish - bleibt lange am Gaumen. 14 % Vol. (o)
Gl. 0,125 - 5,80 / Fl. 0,75 - 32,--

Weingut Hans Tschida (Neusiedlersee)

2015 Sauvignon Blanc Beerenauslese - klar und kühl, Hefepikanz, subtile Sortentypizität mit wilden Stachelbeeren und Orangenminze, Limettenschale, weißer Pfeffer, hält in jeder Phase die Balance; 20 Jahre lagerfähig. 9,0 % Vol.
Gl.0,06 - 4,95 / Fl.0,375 - 28,--

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 Isabellatraube sind ein harmonisches Bündel an Duftnoten von Ribiseln, Himbeeren und frischen Walderdbeeren. Pfiffig und finesreich.

Rote Rüben-Ravioli

gefüllt mit Cashewnüssen dazu Ziegenkäsedressing

kräftige Rindssuppe

mit hausgemachtem Fleischkrapfen

Garnelen

mit Tomatenragout und Petersilienpesto

Roastbeef vom Almochsen

mit Frischkräuterkruste dazu Rote-Rübenpüree und hausgemachte Röstinchen

Apfelsäckchen

mit hausgemachtem Walnusseis

Menü Gesamtpreis: - 45,-- pro Person

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

Sebastian & Rudi Baier und das Wastlwirtmitarbeiterteam

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