

Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc 2013

Klare würzige Nase; Fruchtaromatik erinnert an Johannisbeere; komplex, dicht, reif und saftig; zupackendes Finale; 12,5% vol.

Weingut Assigal, Götterberg, Leibnitz, Stmk.

Chardonnay Selection 2014

intensives Aromaspiel; vielschichtig und fein strukturiert; gute Balance mit schöner Fruchtsäure im Abgang; 12,0 % vol.

Weingut Wachtler, Podersdorf, Bgld.

* * *

Blaifränkisch Sonnberg 2007

Kräftiges Rubingranat; dunkle Beerenfrucht in der Nase, leichte Röstaromen; körperreich mit schön eingebundenem Holz; im Abgang lang bis mittellang; 13,5% vol.

Weingut Weber, Lutzmansburg, Mittelbgld.

Cuvée „Komptur“ 2011

Purpurrot; kräftige, komplexe Komposition aus Pinot Noir und Merlot; reife Cassis-Noten; weiches Tannin mit langem Nachhall

Weingut Hagn, Mailberg, Niederösterreich

Wir wünschen einen geselligen Aufenthalt!

Suppenknödel

Rindsuppe mit Gemüsewürfel dazu wahlweise

Kaspressknödel

Leberknödel

Grießknödel

* * *

Hauptgerichte

Fuchsberger Grammelknödel mit Sauerkraut

Tiroler Knödel mit Speck-Zwiebelsoße

Semmelknödel mit Schwammerlsoße

Grünkernknödel mit Paprika-Kräutersoße

Fleischbällchen mit Peperonata-Gemüse

* * *

Dessertknödel

Topfenknödel mit Himbeerragout

Marillknödel mit Zuckerbrösel

Zwetschknödel mit Zuckerbrösel

Probieren Sie so viel Sie möchten,
und das alles zum Einheitspreis!