

Menü zum Weinfrühling 2022

Freitag 22. und Samstag 23. April 18:30 Uhr

Gedeck

Traubenkernöl | Kräuterbutter | Karreespeck vom Ötscherblickschwein | Vintschgerl

Weinempfehlung:

Rose A.O.E 2021 € 3,50 / Pinot Noir Rose Sekt traditionelle Flaschengärung € 3,50

Amuse Geule

Gobelsburger Bärlauchravioli | Asmonte | Rieslingschaum

Weinempfehlung:

Riesling Gobelsburg 2020 € 3,50

Vorspeise

Kamptaler Ceviche von Saibling und Lachsforelle | Rieslingbrot

Weinempfehlung:

Grüner Veltliner Spiegel 2021 € 4,50

Suppe

Crème – Erbsensuppe | Speckchips | Basilikum

Hauptgang

Kalbs Kaisergulasch | Topfserviettenknödel | Saurrahmespuma

Weinempfehlung:

Grüner Veltliner Ried Haid 19 € 4,90 / Weißer Burgunder 2020 € 3,90

Dessert

Kathis Schokokuchen | Vanilleeis | Erdbeer-Rhabarberragout

Weinempfehlung:

Pinot Noir 2019 € 4,90 / Eiswein € 5,50

Käse

Kl. Niederösterreichische Käseauswahl | Marillenchutney | Heubutter | hefefreies Roggenbrot

Weinempfehlung:

Grüner Veltliner aus eingetrockneten Trauben € 5,50 / Barbarossa € 4,90

Digestiv

Edelbrand von der Gobelsburger Marille / Tresterbrand vom Pinot Noir € 3,50

MENÜPREIS: excl. Getränke € 69,00

INFO – SHEET

Wir dürfen Sie am *22. Und 23. April 2022 ab 18:30 Uhr*
am Weingut Schmid in der Schloßstraße 56 🍷 in 3550 Gobelsburg kulinarisch
verwöhnen.

Sonntag – Heurigenausschank ab 16:00 Uhr

Um Ihre Vorreservierung wird gebeten,
da wir nur eine begrenzte Anzahl an Sitzplätzen zur Verfügung haben!

+43 664 913 17 15 | trink@schmidwein.at

Übernachtungsempfehlungen:

Gobelsburg: Cobaneshof Gästehausl Gästezimmer Blumberger

Langenlois: Pension Brandl am Rosenhügel | Gästehaus Kalchhauser

LOISIUMI Catalleya Hausl Sagraffitohaus

Appartment Schwaiger | Vierzigerhof |

Vine&Design Appartment Schrimpfl | Hotel Schloss Haindorf

Straß im Straßertale: Hotel Straßerhof

Weitere Auskünfte Ursin Haus Langenlois 02734/2000

Wir freuen uns schon,

Sie auf der kulinarischen Reise, rund um den Weinfrühling 2022 begleiten zu dürfen!

Ihre Familie SCHMID