

# Kulinarisch-Vinophile Soirée in der „Goldenen Kugel“

Mittwoch, 18.10.2017 18:00 Uhr

**5-Gang Menü mit Wein aus Österreich, Deutschland und Slowenien**

**Christian Berger kocht für Sie ein köstliches Menü  
begleitet von hochkarätigen Top Weinen der folgenden Weingüter**

## **Weingut Fritz Wieninger, Wien, Österreich**

Grüner Veltliner Kaasgraben 2016, Riesling Rosengartl 2016, Chardonnay Grand Select 2015,  
St. Laurent Grand Select 2013, Grinzinger Spätlese (Grüner Veltliner und Neuburger) 2016

## **Weingut Clemens Busch, Mosel, Deutschland**

Riesling „vom grauen Schiefer“ 2015, Riesling Marienburg Großes Gewächs „Fahrlay“ 2015,  
Riesling Marienburg Großes Gewächs „Falkenlay“ 2012, Riesling Marienburg Kabinett 2015

## **Weingut Marof, Mackovci, Slowenien**

Riesling 2014, Blaufränkisch Mackovci 2013

## **Weingut Sanctum, Loce, Slowenien**

Sivi Pinot Prestige (Pinot Gris) 2015, Chardonnay Prestige 2012,  
My Red (Syrah/Pinot Noir) 2012, Skrivnost „Geheimnis“

**Durch den Abend führen Sie mit der Weinpräsentation**

**Georg Grohs vom Weingut Wieninger**



**und**

**Franz Messeritsch, ausgezeichnet zum Falstaff Sommelier des Jahres 2016**



# Unser Menü

*Wieninger, Grüner Veltliner Kausgraben 2016  
Busch, Riesling „vom grauen Schiefer“ 2015  
Sandum, Sixt Pinot Prestige (Pinot Gris) 2015*

## *Beef Tartar*

*Gebackenes Wachtelrei, Senfmayonnaise,  
Baguette in Butter gebraten*

\*\*\*

*Wieninger, Riesling Rosengartl 2016  
Busch, Riesling Marienburg Großes Gewächs „Falkenlay“ 2015  
Marof, Riesling 2014*

## *Wachtelkeulen gebacken auf Dill-Gurke*

\*\*\*

*Wieninger, Chardonnay Grand Select 2015  
Busch, Riesling Marienburg Großes Gewächs „Falkenlay“ 2012  
Sandum, Chardonnay Prestige 2012*

*Branzinoilet gebraten  
auf Safran-Chili-Risotto mit Pak Choi*

\*\*\*

*Wieninger, Sankt Laurent Grand Select 2013  
Marof, Blaufränkisch Mackovci 2013  
Sandum, My Red (Syrah/Pinot Noir) 2012*

*Ausgelöste Ganslborst  
Erdäpfelknödel, Rotkraut, Maroni, Orange*

\*\*\*

*Wieninger, Grinzinger Spätlese (Grüner Veltliner und Neuburger) 2016  
Busch, Riesling Marienburg Kabinett 2015  
Sandum, Strümnost „Geheimnis“*

*Gekochter Grießstrudel und Buttermilchmousse  
mit eingelegten Heidelbeeren*



**Preis 135 Euro pro Person**

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!  
Begrenzte Teilnehmeranzahl ! (max. 65 Personen)  
Christian Berger & Team  
Restaurant „Zur Goldenen Kugel“ Lazarettgasse 6, A-1090 Wien  
Tel.:01/405 83 63 lokal@zurgoldenenkugel.at