



## KLOSTERGASTHAUS

### **Wienerwald-Genussmenü**

**Das Menü wird begleitet von den Wein-Sortensiegern  
der Thermenregion**

**Sonntag, 12. September 2021, 18:30 Uhr**

**zum Aperitif: 2020 Frizzante Rosé – Weingut Österreicher**

#### **Tatar x2**

Carne Crudo – gehacktes Kalbstatar mit Stangensellerie, Olivenöl & Parmesan  
Steinpilz-Apfel-Sesam Tatar mit altem Balsamico (Pecorano – Klosterneuburg)

**2020 Neuburger klassik – Weingut Johann Gisperg**  
**2020 Chardonnay klassik – Weingut Schwertführer 47er**

\*\*\*\*\*

**Weißer Dornauer Wels – Eierschwammerl – Heuriger Erdäpfel**  
Gebratenes Filet vom Wels auf Chorizo-Eierschwammerlgulasch  
mit Pommes Dauphine

**2020 Rotgipfler – Weingut Sulzer**  
**2020 GFRAIND Zierfandler Fellas – Weinbau Husar**

\*\*\*\*\*

#### **Bio-Ente – Maroni - Sturm**

Im Sturm confierte Keule & rosa gebratene Brust von der Bio-Ente  
mit glacierten Maroni, Erdäpfel-Weintraubenstrudel & Sturmsauce

**2018 Pinot Noir Ried Graf Weingartl - Weingut Heinirch Hartl III**  
**2018 St. Laurent Reserve – Weingut Johann Gisperg**

\*\*\*\*\*

#### **Zwetschken - Vielfalt**

**2018 Rotgipfler Trockenbeerenauslese – Weingut Biegler**

**€ 58,00 pro Person inkl. Weinbegleitung**

Anlässlich des Wienerwald-Genussherbst, präsentieren wir am Freigut Thallern die Sortensieger  
der Gebietsweinverkostung !

Ab 14:00 Uhr können Sie alle Sortensiegerweine in der Gebietsvinothek in Thallern verkosten  
und erhalten einen Einblick hinter die Kulissen und eine Kellerführung – Teilnahme 12€

Um 18:30 Uhr startet dann das Genussmenü (siehe oben) mit Weinbegleitung im Kloostergasthaus.

Sonderpreis für beide Veranstaltungen 68€

Reservierungen bitte unter: [office@kloostergasthaus-thallern.at](mailto:office@kloostergasthaus-thallern.at) oder 02236/533 26