

Ganischgerhof, den 21. Mai 2011

Alles was du sagst, sollte wahr sein.
Aber nicht alles was wahr ist, solltest du auch sagen.

Voltaire

Unsere Weinempfehlung

2004 Sauvignon
Collio Villa Russiz
0,75l 32,00 €

Ausgewählte Weingärten mit einer vorwiegend süd-östlichen Ausrichtung, die auf einer Hügelspitze mit Blick auf das Weingut liegen. Die Böden bestehen ganz aus Mergel. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Der Duft ist sehr würzig, delikates, erinnert an gelbe Paprikaschoten, Pfirsich, Pampelmuse, Melone und Salbei; Im Geschmack elegant und samtig, sehr körperreich. Er ist besonders zu einer langen Alterung geeignet. Ein idealer Begleiter zu Vorspeisen, zu Fischgerichten besonders mit Soßen und zur Meditation.

2005 Blauburgunder Mazzon
Kellerei Gottardi
0,75l 36,00 €

Die Trauben dieses reinsortigen Blauburgunders stammen von alten Rebbeständen im Anbaugebiet Mazzon. Auf eine 20-tägige Maischegärung in Edelstahltanks folgt ein biologischer Säureabbau. Anschließend wird der Wein für 12 Monate in großen Eichenfässern ausgebaut. Er präsentiert sich mit einer herrlichen rubinroten Farbe, einer sortentypischen, animierenden Nase mit feinen Beerenaromen und einem eleganten Geschmack mit langem Nachklang

Unser heutiges Empfehlungsmenü

Kross gebratener Ziegenkäse im Nußbrot
mit Süß – sauren Peperoni

Schaumsuppe von der Gartenkresse
mit Parmesanflan

Kartoffel – Bärlauchgnocchi mit Räucherlachs
und rosa Pfefferschaumsauce

Gekochtes Rindsschulternat mit „Salsa Verde“
an Selleriepüree und Kartoffelperlen

Gebratenes Bachsaiblingfilet auf zweierlei Spargelragout
und Safrankartoffeln

Schokoladentörtchen mit Balsamicoerdbeeren
und Topfeneis

Gemischter Käseteller mit Mostarden

Die Familie Pichler und das gesamte Team
wünschen Ihnen einen guten Appetit