

# 18 Jahre la Bouteille - das Beste aus achtzehn Jahren!

## WEINDEGU ab 14 Uhr: Wir heissen Münzenrieder + Weinrieder am Ö-Winzerfest willkommen!

**Ö-Degustation:** Degustieren Sie neben den neusten Weissweinjahrgängen unsere aktuellen Rotweinkreationen, mit dabei auch **Mavie 2012**, der die **5\* VINARIA**-Auszeichnung erhalten hat und als einer der Landesbesten 12er klassiert wurde. Erstmals an der Öffentlichkeit: "**VINO MIRABILIS RESERVE**", (m)eine "**D&G**"-Barrique-Weisswein-Kreation aus dem Burgenland. Weiteres Highlight: Wir öffnen den legendären **1997er Strohwein** von Fritz Rieder.

\*\*\*\*\*

## Menu Abendprogramm ab ca. 18 Uhr...



„Wos Guads“

\*\*\*\*\*

### KALTE VORSPEISE

Grüne Palatschinken mit Pilzfüllsel, Schmand und Kren

Weine: Riesling Bockgärten 2012, Weinrieder  
Doppelmagnum "ETOXE" 2012, Münzenrieder

\*\*\*\*\*

### WARME VORSPEISE

Aus der Tiroler Bauernstube:

Gebratene Forelle "Bregenzer Art", mit Pilzen, Silberzwiebeln,  
Kapern und Paradeiserwürfeln

Weine: Doppelmagnum "NOSE RESERVE" 2008, Münzenrieder  
Magnum Grüner Veltliner 2011, Weinrieder

\*\*\*\*\*

### HAUPTGANG

Österreichisches Rindsfilet-"Gulasch" mit original Speckknödel-Rezept  
(Rindsfilet nennen Ö=Lungenbraten, Lat.=Lumbus, D=Lendenbraten, F=Filet)

Weine: 2Glas 07, Münzenrieder  
2Glas 08, Münzenrieder

\*\*\*\*\*

### DESSERT

Kürbiskern-Parfait mit Beerensauce

Weine: Eiswein Zweigelt 05, Münzenrieder  
Eiswein "Hözlzer" 2011, Weinrieder

Menu, Weine u. Degustation **Fr. 95.00/P**. Wir bitten um Reservation **bis spätestens 28. April**.  
Wir freuen uns, wenn Sie bei unserem Event mit dabei sind!

