

Weinempfehlung

Menü

Kremser Goldberg KELLERMEISTER PRIVAT

Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken, Jg.2006, Kremstal
12,9% vol alc., 5,8g/l Sre, 1,4g/l Restsüße

Brillantes Gelbgrün, klassisches Fruchtbukett; kräftiger
nuancierter Geschmack mit lebendigem Säurespiel, am
Gaumen bleiben Impressionen von feiner pfeffriger
Veltlinerwürze, komplexer, typischer Veltliner.

Fl./0,75l	€	16,20
1/8l	€	2,70

Zweigelt Reserve

Zweigelt, Qualitätswein, trocken, Jg.2003, Riede Krumpenthal,
gereift in Manhartsberger Eiche, 13% vol alc., 5,0g/l Sre,

Fl./0,75l	€	17,30
1/8l	€	3,00

Grießnockerlsuppe

Schweinsbraten mit Knödel und Speckbohnen

Salate vom Buffet

Gemüserisotto

Salate vom Buffet

Helles und dunkles Schokolademus

Samstag 09.02.2008

Weinempfehlung

Menü

Gelber Muskateller KELLERMEISTER PRIVAT

Gelber Muskateller, Qualitätswein, trocken, Jg. 2006,
Niederösterreich

11,1% vol alc., 6,5g/l Sre, 1,8g/l Restsüße

Helles Gelb mit Grünreflexen; typische Anklänge an
Holunderblüten und frische Muskattrauben, lebendig, keck,
heiter mit passendem, zartem Säurespiel; sehr klar strukturiert,
viel Frucht und Charm, mit delikatem Nachgeschmack.

Fl./0,75l € 21,60

1/8l € 3,60

1/8l € 2,70

Pinot Noir Reserve

Qualitätswein, trocken, Jg.2000, Riede Steinbruch,
gereift in Manhartsberger Eiche, 13,0% vol alc., 5,0g/l Sre,

Fl./0,75l € 21,20

1/8l € 3,60

Fritattensuppe

Gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffeln

Spinat

Salate vom Buffet

Röstkartoffeln mit Spinat und Spiegelei

Salate vom Buffet

Buchteln mit Vanillesauce

Sonntag 10.02.2008

Weinempfehlung

Menü

Chardonnay Hohenwarther Freiheit

Chardonnay, Qualitätswein, trocken, Jg.2004, Riede Laa
Hochstraß
13% vol alc., 6,0g/l Sre,

Fl./0,75l	€	21,20
1/8l	€	3,60

Sankt Laurent KELLERMEISTER PRIVAT

St. Laurent, Qualitätswein, trocken, Jg.2005, Kremstal
13,2% vol alc., 4,8g/l Sre, 5,3g/l Restsüße
Eröffnet mit fein ziselierten Fruchttönen nach roten Beeren,
auch am Gaumen bezaubernde Aromatik nach Himbeeren und
Kirschen; mild samtig-seidige Textur mit feinkörnigen Tanninen
und elegantem Ausklang.

Fl./0,75l	€	21,80
1/8l	€	3,70

Zucchinicremesuppe

Natur Gordon bleu mit Kräutersauce
Eblyweizen
Salate vom Buffet

Getreideauflauf mit Kräutersauce
Salate vom Buffet

Brandteigkrapfen mit Schokogus

Montag 11.02.2008

Weinempfehlung

Menü

Chardonnay KELLERMEISTER PRIVAT

Chardonnay, Kabinett, trocken, Jg.2006, Kremstal

13,2% vol alc., 6,98g/l Sre, 6,5g/l Restsüße

Helles Gelb mit Grünreflexen, delikater Duft nach frischem Teegebäck und Haselnüssen, wartet auch am Gaumen mit buttrig-cremiger Textur auf, untermalt von zarten Fruchttönen nach Limetten; bleibt voller Harmonie bis hinein in den langen, ausgiebigen Nachhall.

Fl./0,75l € 21,60

1/8l € 3,60

Zweigelt Reserve

Zweigelt, Qualitätswein, trocken, Jg.2003, Riede Krumpenthal,

gereift in Manhartsberger Eiche, 13% vol alc., 5,0g/l Sre,

Fl./0,75l € 17,30

1/8l € 3,00

Knoblauchcremsuppe

Hühnerbrust auf Specksauce und Nudeln

Salate vom Buffet

Spagetti mit Basilikumtomatensauce

Salate vom Buffet

Eisrindling

Dienstag 12.02.2008

Weinempfehlung

Menü

Kremser Kreamsleiten KELLERMEISTER PRIVAT

Riesling, Kabinett, trocken, Jg.2006, Kremstal

12,8%vol alc., 7,2g/ Sre, 3,7g/l Restsüße

Strahlend helles grünliches Gelb; prononciertes Bouquet nach Steinobst (Weingartenpfirsiche)und Zitrustönen; verspielte Säure, trocken; eleganter Abgang.

Fl./0,75l € 19,80

1/8l € 3,30

Blauer Burgunder KELLERMEISTER PRIVAT

Blauer Burgunder/Pinot Noir, Qualitätswein, trocken, Jg. 2005, Kremstal

13,4% vol alc., 5,3g/l Sre, 1,8g/l Restsüße

Durchscheinendes Rubin; rote Früchte, Waldbeeren, feine angenehm weiche Textur mit milden Tanninen, lang anhaltender Abgang; jugendlich.

Fl./0,75l € 21,80

1/8l € 3,70

Biskuitschöberlsuppe

Rindsrouladen mit hausgemachten Spätzle

Salate vom Buffet

Käsespätzle

Salate vom Buffet

Apfelstrudel

Mittwoch 13.02.2008

Weinempfehlung

Menü

Sauvignon blanc

Sauvignon blanc, Qualitätswein, trocken, Jg.2006, Riede Hintaus
13,5,5% vol alc., 6,5g/l Sre,

Fl./0,75l	€	21,20
1/8l	€	3,60

Blauer Zweigelt „St. Severin“

Blauer Zweigelt, Qualitätswein, trocken, Jg.2005, Kremstal
13,4% vol alc., 4,9g/l Sre, 1,0g/l Restsüße
Durchscheinende Rubingranat; typische Fruchtentfaltung nach Weichsel, Zimt und Erdbeeren, fein differenzierter, kräftiger körperreicher Rotwein von geradezu einschmeichelnd milder Art, trocken, unkompliziert, vollmundig.

Fl./0,75l	€	12,50
1/8l	€	2,10

Gemüsecremsuppe

Putenrolle auf Käsesauce und Reis
Salate vom Buffet

Polentalaiabchen mit Joughurtsauce
Salate vom Buffet

Schokoladepudding

Donnerstag 14.02.2008

Weinempfehlung

Menü

Kremser Kreamsleiten KELLERMEISTER PRIVAT

Riesling, Kabinett, trocken, Jg.2006, Kremstal

12,8%vol alc., 7,2g/ Sre, 3,7g/l Restsüße

Strahlend helles grünliches Gelb; prononciertes Bouquet nach Steinobst (Weingartenpfirsiche)und Zitrustönen; verspielte Säure, trocken; eleganter Abgang.

Fl./0,75l € 19,80

1/8l € 3,30

Sankt Laurent KELLERMEISTER PRIVAT

St. Laurent, Qualitätswein, trocken, Jg.2005, Kremstal

13,2% vol alc., 4,8g/l Sre, 5,3g/l Restsüße

Eröffnet mit fein ziselierten Fruchttönen nach roten Beeren, auch am Gaumen bezaubernde Aromatik nach Himbeeren und Kirschen; mild samtig-seidige Textur mit feinkörnigen Tanninen und elegantem Ausklang.

Fl./0,75l € 21,80

1/8l € 3,70

Minestrone

Faschiertenbraten mit Steinpilzsauce

Petersilkartoffeln

Salate vom Buffet

Kartoffel-Gemüsepuffer

Salate vom Buffet

Eispallatschinken mit Schokoladesauce

Freitag 15.02.2008