



HERBST MENÜS 2009

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN*****

- Restaurant Schloss Mönchstein -

- Gotischer Salon -

- Kleinstes Restaurant der Welt -



Unverbindliche Weinempfehlung

*2007 Riesling Federspiel Zehenthof
Weingut Karl Holzappel
EUR 38,00*

oder

*2005 Chardonnay Löwengang
Weingut Alois Lageder
EUR 62,00*



*2006 Olivin
Weingut Winkler-Hermaden
EUR 42,00*

oder

*2007 Barbera d'Alba
Weingut Elio Altare
EUR 44,00*

Herbst-Menü 1

*Jakobsmuscheln mit rohen Kohlrabi,
Mandarinenfilets und Rucola*



*Fasanenbrust auf karamellisierten Schwarzwurzeln
mit Trauben und Serviettenknödel*



*Schokoladen-Maronenschnitte
mit Eis von alten Rum*

EUR 48,00



Unverbindliche Weinempfehlung

*2007 Grüner Veltliner
Federspiel Loibenberg
Weingut Tegernseehof
EUR 34,00*

oder

*2007 Riesling Kabinett
Trittenheimer Apotheke
Weingut Ansgar Clüsserath
EUR 36,00*



*2007 Sauvignon Blanc
Klausen
Weingut Albert Neumeister
EUR 52,00*

oder

*2006 Blauer Zweigelt
Weingut Josef Tesch
EUR 34,00*

Herbst-Menü 2

*Salat von Muskatkürbis
mit schwarzen Nüssen*



*Knuspriger Zander
auf Linsengemüse und Kartoffelnudeln*



*Mandelhippen mit weißem Schokoladenmousse
und Quitteneis*

EUR 45,00

Unverbindliche Weinempfehlung

*2007 Chardonnay Select
Weingut Fritz Wieninger
EUR 44,00*

oder

*2007 Coudoulet de Beaucastel Blanc
Château de Beaucastel
EUR 59,00*



*2006 Pannobile
Weingut Claus Preisinger
EUR 62,00*

oder

*2002 Pinot Noir Belle Glos
Clark & Telephone Vineyard
EUR 78,00*

Herbst-Menü 3

*Marinierte Rosenkohlblätter
mit Reh und Herbstäpfel*



*Maronen-Cremesuppe
mit Sellerie und Bauchspeck*



*Jakobsmuscheln an Muskatkürbis
und Limonen*



*Wachtel gefüllt
mit Polenta, Rucola und Natur-Jus an Trüffelöl*



*Stachelbeersorbet auf Orangenbrösel
mit Schokoladen-Walnusskuchen
EUR 85,00*

Unverbindliche Weinempfehlung

*2007 Sauvignon Blanc Knily
Weingut Daniel Jaunegg
EUR 52,00*

oder

*2005 Sancerre
Château de Fontaine-Audone
EUR 46,00*



*2006 Titan
Weingut Josef Tesch
EUR 76,00*

oder

*2006 Gigondas Valbelle
Château Saint Cosme
EUR 82,00*

Herbst-Menü 4

*Kleiner Vogerlsalat
mit Topinambur-Chips und Herbst-Trompeten*



Schwarzwurzelschaumsuppe mit Hummernockerl



*Pulpo mit Lachsrücken
und Blattspinat auf Rotweinsauce*



*Rinderwade geschmort
mit Kartoffel-Palatschinken*



Topfentascherl mit Vanillebirnen

EUR 82,00