



Austrian Wine Dinner – August 30, 2018

Vorspeisen - Hors D'oeuvres

Liptauer, Gebackene Champignons mit Krautersosse,
Ueberbackene Tomaten mit Spinat Fuelle, Canapes a la Trzsniewsky
Liptauer – Austrian Spicy Cheese Spread, Fried Mushrooms with Herb Dip,
Spinach Stuffed Tomatoes Gratinée, Small Canapees a la Trzsniewsky
Szigeti, Gustav Klimt Brut Blanc de Blanc Adele 2012

First Course

Geraeucherte Forelle mit Zeller Salat und Wurzel Gemuese
House Smoked Trout, Celery Root Salad, Root Vegetables
Stadt Krems, Kremstal Grüner Veltliner 2017

Second Course

Wiener Kalbs Schnitzerl mit Wiener Kartoffel und Vogerl Salat, Zitrone
Wiener Schnitzel from Veal, Viennese Potato Salad with Mache, Organic Greens, Lemon
Weingut Wienenger, Wiener Gemischter Satz Nussberg 2014

Third Course

Schweins Lungenbraten, Schweins Bauchfleisch, Servietten Knoedel, Rot Wein Kraut
Pork Tenderloin, Pork Belly Roast, Dumplings, Red Wine Cabbage
Weingut Heinrich, Neusiedlersee Blaufränkisch 2015

Fourth Course

Rehrueckenmedaillons, Grill Apfel, Preiselbeer Chutney, Foie Gras, Baby Zucchini, Sauce Cumberland
Venison Tenderloin, Grilled Apple, Cranberry Chutney, Foie Gras, Baby Zucchini, Sauce Cumberland
Weingut Wienenger, Vienna Weiner Trilogie 2012

Dessert

Apfel und Blaubeeren Strudel mit Zint Eis Crème, Gerostete Walnuesse, Schlagobers
Viennese Apple & Blueberry Strudel, Cinnamon Ice Cream, Spiced Roasted Walnuts, Whipped Cream
Loimer, Riesling Lenz 2015

\$95 per person plus tax & tip