



## *Austrian Wine Dinner Menu - August 29, 2024*

### *Vorspeisen - Hors d'Oeuvres*

Liptauer auf Land Brot

Austrian Spicy Cheese Spread on Farmers Bread

Gebackene Champignons, Sauce Tartar

Breaded and Fried Mushrooms, Sauce Tartar

Kleine Bauch Fleisch Krapfen

Pork Belly Sliders

*Stift Grüner Veltliner Brut Blanc de Blanc, Klosterneuburg*

### *First Course:*

Salzburger Salat

Salad of Celery Root, Belgian Endives, Radicchio, Walnuts, Pears and Oranges

*Hermann Moser Grüner Veltliner, Kremstal 2022*

### *Second Course:*

Forelle Müllerin mit Petersilie Butter Wein Sauce

Pan Fried Local Trout, Parsley Wine Sauce, Cherry Tomatoes

*Stift Wiener Gemischter Satz, Klosterneuburg 2022*

### *Third Course:*

Wiener Schnitzerl vom Huhn, Wiener Kartoffel Salat, Zitrone

Wiener Schnitzel from Organic Chicken, Viennese Potato Salad, Microgreens, Lemon

*Brunn Blauer Zweigelt, Niederösterreich 2021*

### *Fourth Course:*

Reh Lungenbraten, Heidelbeer Sauce, Rosemarie Kartoffel Purée, Birne

Venison Tenderloin, Blueberry Sauce, Rosemary Mashed Potatoes, Pear

*Stift St. Laurent, Klosterneuburg 2021*

### *Dessert Course:*

Pfirsich gefuellt mit Heidelbeer Mousse, Vanilla Eis

Peach filled with Blueberry Mousse, Vanilla Ice Cream

*Hermann Moser Welschriesling Beerenauslese, 2018*