



*Austrian Wine Dinner Menu - August 28 & 29, 2025*

*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

*Szigeti Adele Grüner Veltliner Brut Blanc de Blanc, Burgenland 2018*

*First Course:*

Salzburger Salat

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

*Bunn Reid Stein Grüner Veltliner, Kamptal 2021*

*Second Course:*

Poschierter Lachs mit Dill Sauce und Petersiel Kartoffel

Poached Salmon with Dill Sauce, Parsley Potatoes

*Hermann Moser "Gebting" Reisling, Kremstal 2015*

*Third Course:*

Hühner Schnitzerl, Wiener Kartoffel Salat, Zitrone, Preiselbeer Sauce, Mikrogrünes

Wiener Schnitzel from Organic Chicken, Viennese Potato Salad,

Microgreens, Lemon, Cranberry Sauce

*Hermann Moser Zweigelt, Niederösterreich 2022*

*Fourth Course:*

Kalbsgulasch mit Nockerl

Veal Goulasch, Spätzle

*Stift St. Laurent Tattendorf, Klosterneuburg 2022*

*Dessert Course:*

Kaiser Schmarren mit Zwetschken Röster

Emperor's Nonsense, Plum Compote

*Hermann Moser Welschriesling Beerenauslese, 2018*