

EXKLUSIV CHARITY GRILLSEMINAR



MENU

presented by:  childrenplanet



Tips total.
regional.



Getränke

Whiskey-Bier

Brauerei Schloss Eggenberg (Familie Stöhr)

Weine

Riesling Silber, *Weinkellerei Stift Kremsmünster*

Grüner Veltliner, *Weinkellerei Stift Kremsmünster*

Cuvee, *Weinkellerei Stift Kremsmünster*

Blaufränkisch Reserve, *Weinkellerei Stift Kremsmünster*

Grüner Veltliner Hasel DAC, *Waldschütz Reinhard (Kamptal)*

Zweigelt Classic, *Reumann Josef (Mittelburgenland)*

Familie Höllhuber aus Steinbach an der Steyr:

Premium Bohnapfelmost

Leuchtend-strohgelbe Farbe. Ein vollmundiger Apfelmost mit intensiver Frucht und Anregender Frische.

Er ist zur Speise, als auch zum puren Genuss hervorragend geeignet.

Prämierung bei Goldener Birne 2013 Wieselburg: Silbermedaille; Inhalt: 0,75l

Premium Apfel-Cuvee

Spritzig und ausgewogen mit angenehmer Restsüße.

Prämierung bei Goldener Birne 2013 Wieselburg: Goldmedaille; Inhalt: 0,75l

Premium Apfel-Birnen Cuvee

Fruchtig nach Apfel und Birnen duftend. Angenehm weiche harmonische Restsüße.

Durch seine gute Struktur und Balance ideal zu allen Speisen.

Prämierung bei Goldener Birne 2013 Wieselburg: Goldmedaille; Inhalt: 0,75l

Apfel-Birnen-Cider lieblich

Der höchste Genuss! Zeichnet sich durch sein reiffruchtiges Aroma und seinen unwiderstehlich prickelnden

Geschmack aus. Mit seiner Restsüße und nur 3,7% Alc, passt dieses Getränk hervorragend für ein

unvergessliches Frühstück, als Aperitif, zu milden Speisen sowie für prickelnde Stunden am Abend.

Rosante

Fruchtperlwein aus Äpfeln, Birnen und Himbeeren. Sein fein-fruchtiges Aroma und sein unwiderstehlicher

Geschmack zeichnen ihn besonders aus. Am besten gekühlt und im Sektglas genießen! halbmild, 5,2% vol.

Apfelperlwein

Prickelnd, erfrischend kräftiges Getränk mit speziell betonter Apfelnote; Alc. 6,2 %vol

Menü

Vorspeise

Forellenfilet mit frischem Salat und Grillkäse

2. Gang

Schweinsfilet in Kräutersenfmantel
auf getoasteten Serviettenknödeln
mit Champignonsauce

3. Gang

Barbecue-Rinderbraten
mit Folienkartoffeln, Kräuterrahmdip
und Wok-Gemüse

Dessert

Walnuss-Küchlein
mit Beerenragout und Schlagobers