

# **MARKGRAF WIRTSHAUS.**

## **Feines vom Wild im Markgraf Wirtshaus**

Wir waren auf der Jagd nach den besten Genüssen, die der Herbst zu bieten hat, und haben sie in einem wunderbaren Menü vereint.

Wir freuen uns auf einen entspannten, kulinarischen Abend mit Ihnen!

### **Termine:**

**Mittwoch, 18. Oktober 2017, ab 18.30 Uhr**

### **Hirschleberpraline auf Quittenragout**

Mathäi Brut 2014 Stift Klosterneuburg

### **Wildschweinrohschinken mit Apfel und Stangensellerie**

Czamilla Sauvignon Blanc 2016 Weingut Polz

### **Rehbratwurst auf Wacholderkraut**

Pfiff Trumer Herbstbier Spezial

### **Fasanen-Consommé mit geräucherter Fasanenbrust**

Riesling Heiligenstein Reserve 2014 Birgit Eichinger

### **Sanft gegarte Wildentenbrust auf Rotkraut-Espuma und Amaranth**

Sankt Laurent Frauenfeld 2013 Johanneshof Reinisch

### **Gebackenes und rosa Gebratenes vom Hirschkalb mit Kohlsprossen und Schupfnudeln**

Cuvée Eichkogel 2014 Weingut Kollwenz

### **Knuspriger Topfen – Zartbitter Sckokoladenknödel mit Mandarinen**

Beerenauslese von den Terrassen 2016 Domäne Wachau

**...und eine Überraschung für Zuhause...**

**Menü mit Weinbegleitung € 84,00 / ohne € 62,00**

**Reservierung unter [tisch@zummarkgraf.at](mailto:tisch@zummarkgraf.at) oder Tel: 02243 93080**

**Kollersteig 6 3400 Klosterneuburg**