

Connaisseur im September



Der Geschmack der Alpenwelt & Weine im Einfluss der Alpen

Es wird aufgetischt! Auf unserer Connaisseur-Speisekarte stehen Gerichte und Weine unseres monatlich wechselnden Themenschwerpunkts im Mittelpunkt. Unsere Kochkünstler und Spitzensommeliers treiben ein vergnügtes Spiel mit Ihren Geschmacksknospen und begeistern mit seltenen Kostbarkeiten, kulinarischen (Wieder-)Entdeckungen und ungewöhnlichen Zubereitungsarten.



Der Grundtenor der Menüarrangements orientiert sich an einem einfachen Motto: Alles außer Meer! So kredenzen unsere Köche alpine Gipfelgenüsse mit den Schwerpunkten Wild, Fleisch, See, Pilze und Wildkräuter. Unsere moderne Interpretation der Alpenküche bittet zudem einige echte Raritäten auf das Parkett.



Gleich bergeweise Trinkgenuss erwartet Sie mit unseren ausgesuchten Weinen aus dem Alpenraum. Sie stehen in einem Spannungsbogen der Klimata – das macht sie zu Erzeugnissen mit großem Facettenreichtum, breiter Sortenvielfalt und wunderbar aus-balancierten Aromen. Unsere Reise führt vom Osten Österreichs über die Dolomiten, Piemont und Aostatal bis in die Schweiz. Dort ist die Nachfrage nach heimischem Wein so hoch, dass die Schweizer nur 1% ihrer Produktion exportieren – ein Glück, dass wir für Sie einige dieser exklusiven Tropfen erstehen konnten!

Connaisseur Vorschau:

OKTOBER Die große Küche aus dem Rhônetal & Weine aus dem Rhônetal

NOVEMBER Trüffel & Weine aus dem Piemont

DEZEMBER Advent im Stiftskulinarium & himmlische Weine der Welt



PERFEKTER START

- NV BELLINI ST. PETER 0,1l 17,90
- NV BOLLINGER Special Cuvée 0,1l 18,90
- NV BOLLINGER Rosé 0,1l 21,90

Connaisseur Menü

Mariniertes Felchenfilet 23,50

Obazda · Schweinebauch · Limette

2017 Petite Arvine, Les Crêtes
0,125l 14,50

Velouté vom Landhuhn 17,90

Brioche · Kalbsbries · schwarzer Sommertrüffel

2017 Fendant Les Marzots, M. Gay
0,125l 11,90

Konfiertes Seesaibling 32,20

Weißkraut · Biersaftl · Zitrone

2016 Gavi di Gavi, Villa Sparina
0,125l 10,60

Kalbsfilet 36,90

geschmorter Muskatkürbis · Frischkäse ·
Wildkräutersalat

2010 Carmenere Magnum, San Leonardo
0,125l 25,00

Heumilch 13,90

Tanne · Wildheidelbeere

2016 Gewürztraminer Atagas Mitterberg IGT, Loacker
0,125l 12,40

Connaisseur Natur



Pak Choi 19,30

Mandel · Puffreis

Suppe von der Artischocke 12,30

Hanföl · Leinsamen · Vinaigrette Mediterran

Karfiol 19,50

Dattel · Kapern · Herbstpilze

Zwetschke 14,90

Mohn

WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSGERICHTE

Connaisseur Menü

3 GÄNGE 59,90 4 GÄNGE 79,90

5 GÄNGE 98,50

Connaisseur Natur

3 GÄNGE 41,90

4 GÄNGE 57,90

