

# Connaisseur im November



## Piemont und der Luxus von Trüffel

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.



»Zu Füßen der Berge« liegt es und hat diese Wegbeschreibung gleich als Namen behalten: Das Piemont gilt als Italiens Juwel kulinarischer Hochgenüsse. Neben den in der piemontesischen Küche unentbehrlichen Pilzen gesellen sich zu unseren Weinen landestypische Geflügelsorten, Pasta-Variationen und – Piemonts ganzer Stolz – das Fassona-Rind, das zum besten Rindfleisch der Welt zählt.



Als Weinanbaugebiet ist das Piemont in Italien einzigartig, da dort ein kontinentaleres Klima als in den übrigen Regionen herrscht. Heiße Sommer und kalte Winter lassen interessante Weine entstehen, die sehr frisch und dennoch voller Kraft sind. Die weißen und roten Begleiter unserer Connaisseur-Menüs, etwa Gavi di Gavi, Barolo und Barbaresco, können sich wirklich sehen – und schmecken – lassen.

Connaisseur Vorschau:

**DEZEMBER** »Es wird scho glei dumpa«  
Weihnachtszauber im Stiftskulinarium

**JÄNNER** Warum in die Ferne schweifen?  
Salzburg lukullisch entdecken

**FEBRUAR** Rio – Villach und Köln – Venedig  
Die kulinarische Faschingszeit



### 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



## Trüffel

»Die Trüffel ist Mozart unter den Pilzen«

Giacchino Rossini

Auf Wunsch besteht die Möglichkeit  
den schwarzen Herbsttrüffel auf  
weißen Trüffel zu ändern.

AUFPREIS € 4,00 PRO GRAMM

### **Kabeljau** 24,90

piemontesische Haselnuss · eingelegte Trauben  
schwarzer Herbsttrüffel

2016 Roero Arneis, Vigna Elise DOC, Paitin, Neive  
0,125l 8,20

### **Erdäpfelravioli** 15,90

schwarzer Herbsttrüffel

2016 Gavi DOCG, Villa Sparina, Gavi  
0,125l 9,80

### **Piemontesisches Maronirisotto** 23,90

Branzino Carpaccio · schwarzer Herbsttrüffel

2007 Barbaresco Riserva Bricco de Neive DOCG,  
Dante Rivetti, Neive  
0,125l 14,50

### **Geschmortes Fassona Rind** 38,90

cremige weiße Polenta · Schwarzwurzel  
schwarzer Herbsttrüffel

2010 Barolo DOCG, Pajana, Clerico  
0,125l 24,90

### **Knusprige Milkschokolade** 14,90

Butterkeks · Zitrone · schwarzer Herbsttrüffel

2017 Moscato d'Asti, Sourgal DOCG, Perrone  
0,1l 6,30

# Connaisseur Natur



### **Schafskäse** 16,50

Feigen · junger Spinat

### **Schaumsuppe von der Kerbelknolle** 9,90

Petersilie

### **Perlgraupen** 19,50

rote Rübe · Kresse · Pinzgauer Schott

### **Grießflammerie** 11,90

Mandarinenragout

## WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSGERICHTE

### Connaisseur Menü

3 GÄNGE IHRER WAHL 74,00

4 GÄNGE IHRER WAHL 89,00

5 GÄNGE 99,00

### Connaisseur Natur

3 GÄNGE IHRER WAHL 39,90

4 GÄNGE 55,90



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI