



HIRSCH

[WEINGUT HIRSCH SEIT 1878 MIT EIGENSINN]

Menü „Cuisine Alpine“

Happen:

Bluntauachforelle, Kohlrabi & Zitrone
Bergampfer, fermentierte Karotte & Maiwipfel
Rote Rübe, Frischkäse & Bergwacholder

Tauernroggen & Bergheu
Kammerner Gaisberg Grüner Veltliner 2015 – 6 Liter

Bluntauabbling, Hollerkapern & Perlzwiebel
„Erinnerung an Lima 2015“
Zöbinger Heiligenstein Riesling 2014 – 6 Liter

„Salat“
Romanasalat, Tomatenwasser & Hollerblütenessig
Kapern, Almrosenhonig & getrocknete Mairitterlinge
Zöbinger Gaisberg Riesling 2013 – 5 Liter

„Alpine Jacobsmuschel“
Spitzkraut, fermentierter Knoblauch, Dashi
Kammerner Renner Grüner Veltliner 2013 – 5 Liter

Pinzgauer Schotten
Beinschinken & gegrillter Lauch
Kammerner Grub Grüner Veltliner 2013 – 5 Liter

Wurzelfleisch vom Bluntauach
Schnittlauch & Kren
Kammerner Lamm Grüner Veltliner 2011 – 9 Liter

Weisse Schokolade & Almkräuter
Hirschin Riesling 2015 – Magnum

MITGLIED DER
ÖSTERREICHISCHEN
TRADITIONSWEINGÜTER



WEINGUT HIRSCH GMBH
HAUPTSTRASSE 76, 3493 KAMMERN/AUSTRIA
T +43 2735 2460 F / 60
INFO@WEINGUT-HIRSCH.AT
WWW.WEINGUT-HIRSCH.AT

