



# 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  
*Hirsch 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

