

# Restaurant Spitzweg's Degustationsmenü

anlässlich der ProWein 2023, 18.03.2023



*Unser Aperitif  
Mathäi Reserve brüt*

\*\*\*

*Feines Tafelspitz - Sülzchen  
Kernöl | Rona | Vogersalat*

*Nimmervoll Weißburgunder Wagramlöss 2022  
Stift Klosterneuburg Wiener Gemischter Satz Dac 2022, Wien*

\*\*\*

*Spinatnockerl'n  
Nussbutter | Bergkäse*

*Nimmervoll Tramíner Wagramlöss 2022  
Stift Klosterneuburg Pinot Noir 2020, Tattendorf*

\*\*\*

*„Dreierlei vom Karfiol“  
Bachforelle | Mandelcrunch*

*Nimmervoll Grüner Veltliner Schafflerberg 2021  
Stift Klosterneuburg Weißburgunder Reserve Jungherrn 2021, Wien*

\*\*\*

*„Jägerschnitzel vom Hirschrücken“  
mit feinem Steinpilzschaum  
Brezenknödel | Schwammerl'n | Rosenkohl*

*Nimmervoll Roter Veltliner Engilmar 2021  
Stift Klosterneuburg Cuvée Escorial 2020, Tattendorf*

\*\*\*

*Warmer Topfen - Palatschinken  
mit Moosbeeren & Vanilleeis*

*Nimmervoll Tramíner Fuxberg 2021  
Stift Klosterneuburg Grüner Veltliner Eiswein 2018*

*Pro Person inklusive Weinbegleitung € 69 – wir bitten um Reservierung*

*Marika Weinhold-Blum, Leon Sztabelski und das gesamte Team  
wünschen Ihnen einen guten Appetit*

