

# *Advent. Menü*

auf Schloss Grafenegg

## *Terrine von Wachtel & Entenleber*

mit marinierten Erbsen . Himbeeren & Feigen.Kompott

---

Wein: 2014 Frühroter Veltliner Rosenberg . Mörwald . Feuersbrunn . Wagram

\* \* \*

## *Medaillon von der Seeforelle*

in Curry gebraten in leichter Paprika.Creme mit Erdäpfel.Püree

---

Wein: 2014 Weißer Burgunder . Mörwald . Feuersbrunn . Wagram

ODER

## *Milchkalbs.Krone*

Zart rosa gebratene Milchkalbs.Krone in Trüffel.Sauce  
mit sautierten Steinpilzen . Blattspinat & gefüllten Maultascherl

---

Wein: 2012 Pinot Noir . Mörwald . Feuersbrunn . Wagram

\* \* \*

## *Gefüllter Schokoladenspitze*

mit Eierlikör.Parfait auf Himbeeren.Melange mit Amaretto.Creme

---

Wein: 1999 Eiswein Welschriesling & Grüner Veltliner Rosenberg . Mörwald . Feuersbrunn . Wagram

Menü in 3 Gängen 48.00  
Wein in 3 Gängen 18.00  
Gedeck 3.60