

## Unsere Weinempfehlung

### Weißwein

Cuvée Manna, 2017

Franz Haas

41 €

vielschichtiges Bukett mit Noten von Holunderblüten, Pistazien und zarten Rosenblättern, elegant-geschmeidigen, mineralischen Körper



### Rosé

La Rose BIO, 2018

Manincor

36 €

In der Nase zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, lang anhaltend mit feinem Gerbstoff.



### Rotweine

Cuvée Amistar, 2016

Peter Sölva

43€

Überzeugt durch ihre Vielseitigkeit in Duft und Geschmack. Der Duft erinnert an schwarze Johannisbeeren und Brombeeren.



### Dessertwein

Mauersegler „Valpitan“, 2016

Weingut Pförtl

Glas 7,00€

Feiner Dessertwein erinnert An weißen Portwein, Mandel

## Mitterplatt's Galadinner

Frische Salate und Gemüse  
vom Buffet



Hausgemachtes Brot  
mit Frischkäse an Paprika



Kartoffel-Lauch Cremesuppe  
mit Jakobsmuschel in Speckmantel  
auf Krautsalat



Grüne Tagliatelle  
mit Steinpilzragout  
und schwarzem Trüffel



Pfirsichsorbet  
mit Disaronno



Gegrillter Schwertfisch  
mit mediterraner Sauce  
und geschwenktem Mangold

oder

Kalbs Ossobuco vom Rohr  
mit Gremolada und Zitrone,  
dazu Safranrisotto



Käsebuffet  
mit verschiedenen Chutneys



Schokoladentörtchen  
mit Karamellsauce  
und Passionsfrucht Eis