

# Schloss Seefelds

## *gansWild*

Samstag, 25.09.2021 | 18.30 Uhr

Tischreservierung +43 4272 2377

5 Gänge mit Aperitif & Weinbegleitung 165

ohne Aperitif, ohne Weinbegleitung 90

Gedeck 5,5

*gansWild. Eine gute Kombination, die verwöhnte Gaumen zum Tanzen bringen. Gansl aus dem Lavanttal. Wild aus der Techelsberger Jagd. & on top eine klassische Begleitung kraftvoller Weine.*

### **Gaumenfreuden**

Champagner-Aperitif



### **Wachtel | Gänseleber**

Belugalinsen | rote Rübe

Pinot Blanc Louis VDP | Battenfeld-Spanier, Hohen Sülzen | Rheinhessen



### **Hirschessenz**

Hirschtatar | Chioggia Rübe | Leberknödel



### **Hasenragout**

Trüffelschaum | Okinawa-Spinat | roter Zwiebel

Chardonnay Barrique | W. Bründlmayr | Langenlois, Kamptal



### **Rehrücken | Rehkeule**

Wirsing | Schwammerl | Erdäpfel

Bricco dell'Uccellone | Giacomo Bologna | Emilia Romagna



### **Haselnuss**

Birne | weiße Schokolade

Grand Cuvée TBA Nr. 6 | G. Kracher | Illmitz, Neusiedlersee