



MUSTERKARTE



Unsere Weinempfehlung zu den Vorspeisen:

2021er Grüner Veltliner
Weingut Schleinzer, Niederösterreich
trocken, pfeffrig, angenehme Säure 0,1 l € 3,00

Unsere Getränkeempfehlung zum Fleischgericht:

Riedenburger Pils vom Fass 0,3l € 3,70

Unsere Weinempfehlung zum Fischgericht:

2020er Maikammer Mandelhöhe Riesling
Weingut Breiling, Pfalz
trocken, lebendige Frucht, angenehme Säure 0,1 l € 3,20

Unsere Weinempfehlung zum vegetarischen Hauptgang:

2021er Rivera **vegan**
Weingut Schwarztrauber, Pfalz
Passionsfrucht und Ananas in einem
süßen Schmelz, die belebende Frische
sorgt für Karibische Momente 0,1 l € 4,00

Unsere Weinempfehlung zum veganen Hauptgang:

2017er Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. **vegan** trocken, leicht,
harmonische Säure 0,1 l € 3,10

Unsere Getränkeempfehlung zum Dessert:

2021er Rose - feine Süße **vegan**
Weingut Schwarztrauber, Pfalz
Granatapfel eröffnet den feinsüßen Frucht-Reigen, 0,1 l € 4,00
in den die saftige Kirsche einstimmt.
Unwiderstehlich erfrischend zu allen Jahreszeiten

Unsere Weinempfehlung zum Käse:

2021er Primitivo Ruminat **vegan**
Weingut Lunaria, Abruzzen IT
schmeichelt mit Noten von Heidelbeeren,
schwarzen Johannisbeeren und Maulbeeren,
seidig, prägnante Frucht, frisch und lebendig 0,1 l € 5,60

Falkenhof
BIO THERMALHOTEL ****