

S A Z I A N I S T U B ' N

NEUMEISTER

MISCHEN POSSIBLE

FOLGE 4

Freitag, 16. März 2018, 19 Uhr

MENÜ **trinkreif.**

Gruß aus der Küche

Puligny-Montrachet AC 1997, Olivier Leflaive

Rettich Weißer Balsam und Kamille

Muschel • Junge Erbsen • Kamille • Die ersten Wildkräuter

*Sauvignon Blanc Moarfeitl Große STK Lage 2009, Neumeister
Pouilly Fume „Baron de L“ 2009, Baron de Ladoucette*

Das Ei

Bio Ei eingelegt und geräuchert • Knackiges Getreide
Flüssige, knusprige Hühnerhaut

*Grüner Veltliner Käferberg 1998, Bründlmayer
Weißburgunder Kranachberg 2001, Sattlerhof*

Stör gedämpft und geräuchert

Karotte • Geröstete Buttermilch • Sonnenblumenkerne
Beluga Linsen • Sauerklee

*Romanee Saint Vivant Grand Cru „Les Quatre Journaux“ 1999, Louis Latour
Neuburger Smaragd 2007, Hirtzberger*

Reh rosa gebraten und geschmort – in 2 Gängen serviert

Blutorange • Fermentierte Krenwurzel • Buchweizen
Haselnuss • Kresse

*Chateau Pichon Baron 1999
Cuvee „G“ Magnum 2004, Gesellmann*

Brioche karamellisiert

Fichtenhonigeis • Getrocknete Waldbeeren • Waldmeister

*Riesling Hochrain Selection 2009, Hirtzberger
Chateau Climens 2006, Sauternes*

5 Gänge alles inklusive pro Person € 195

Reservierungen unter info@trinkreif.at oder saziani@neumeister.cc

www.neumeister.cc