

HLF Kreams & Friends

HLF Kreams

Erlesene Kleinigkeiten zum Aperitif

Knuspriger Cannelloni gefüllt mit Jakobsmuscheln und Erbsenschaum + Schnittlauchmoos & Essigschwammerl + Beef Tatar & gelierte Consommé

Michael Kolm – Kolm`s Restaurant

„Kapaun von der Domäne Wachter“ Kohlrabi, Spargel und Parmesan

Sauvignon Blanc 2022 – Weingut Nigl

Gelber Traminer Smaragd 2015 – Weingut Knoll

Thomas Dorfer – Landhaus Bacher

Holzkohle gegrilltes Spitzkraut & Räucheraal kandierte Weintrauben,
Haselnuss-Rosinen-Tapenade Hot Lemon Chili & Sauce „Mignonette“

Riesling „Hochäcker“ 2022 – Weingut Nigl

Riesling „Pfaffenberg“ 2017 – Winzer Kreams

Erwin Windhaber & Hartmuth Rameder – Hofmeisterei Hirtzberger

„Weiß ist keine Farbe“ Saibling, Kokosnuss, Champion & weiße Rübe.

Chardonnay „TAOS“ 2017 – Weingut Nigl

Chardonnay „Barrique“ 2018 – Weingut Türk

Harald Pollak – Retzbacherhof

„Brustkern geschmort“ Bio-Rind, Frühlingsaromaten & Schwarzbrot und Buttermilch

Grüner Veltliner „Pellingen Privat“ 2021 – Weingut Nigl

Syrah 2019 – Weinmanufaktur Wandraschek

Sophie Elsigan

„Choux au Craquelin“ & Pistazien Mousse und Eis von der Pistazie & Himbeerreduktion und
Basilikumöl

Grüner Veltliner Eiswein 2021 – Weingut Nigl
Gelber Traminer Beerenauslese 2020 – Weingut Stadt Krems

Weinlounge „Leopold“

Weinpräsentation

Edle Brände & Kaffeespezialitäten

dazu

Käse und kleines Konfekt,

Käseauswahl vom Brett und feine Petit fours von der Etagere

Dienstag, 16. April 2024