





WASTLWIRT
HOTEL & RESTAURANT - GENUSSLEBEN SEIT 1499

Romantik Dinner

*Unsere Getränkeempfehlung
für einen schönen Abend*

Wertvolle Begleiter zum Romantik Dinner Menü sind die von unserem Weinsommelier Rudi Baier kreierten Weine der Serie Romantik Edition.

Wastlwirt Selektion (Mollands-Kamptal)

2022 Weißer Sebastian - Grüner Veltliner, helles Gelbgrün, in der Nase reiches Fruchtbukett, Apfel- und florale Noten, feine Würze, am Gaumen saftig, frisch, mit grünen Veltlinerpfefferl, feine Säurestruktur verleiht dem Wein Frische und Länge, 12,5 %Vol.

Gl. 0,125 - 4,90 / Fl. 0,75 - 28,00

Weingut Domäne Baumgartner (Untermarkersdorf - Niederösterreich) 2022 Chardonnay - in der Nase reife, gelbe Früchte, am Gaumen harmonisch ausbalanciertes Säurespiel und angenehme Fruchtsüße, hoch elegant und stets pikant, fruchtig dominiertes Finish, ein sehr nobler Speisenbegleiter, ein mit Musik beschallter Wein während der Tankgärung, 12 % Vol.

Gl. 1/8 - 5,80 // Fl. 0,75 - 32,-

Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller - Oststeiermark)

2021 Romantik-Edition-Weiß - Ein Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Ruländer, fruchtiger Nase nach Äpfeln und Birnen. Am Gaumen vielschichtig, mit einem Hauch an Exotik. Ein guter Begleiter für Vorspeisen, zarten Hauptgerichten, für herzhafte Stunden. 13 % Vol.

Gl. 0,125 - 5,30 / Fl. 0,75 - 29,00

Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller - Oststeiermark)

2018 Romantik-Edition-Rot Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot Blaufränkisch; Eine von Dörrobst und reifen Waldbeeren geprägt Nase. Aufregend, mit reifem Tannin und Anklang von Schokonoten.

Mit großartigem Finish - bleibt lange am Gaumen und ist sehr lagerfähig. 14 %Vol.

Gl. 0,125 - 7,10 / Fl. 0,75 - 39,-

Kracher (Illmitz - Burgenland)

2017 / 2019 Spätlese - Cuvée Pinot Grigio, Welschriesling, Muskat-Ottonel - grüngelb, in der Nase feine Nuancen von Wiesenblumen, am Gaumen gelbe Früchte, sehr erfrischend, gut integrierte Säure und langer Fruchtnachhall. 10,5 % Vol.

Gl. 0,125 - 7,30 // Fl. 0,75 - 32,-

Unser Weinsommelier bereitet Ihnen gerne eine Weinbegleitung von den oben genannten Weinen zu den einzelnen Gerichten vor.

Weinbegleitungspauschale 25,00 pro Person

Romantik Dinner

Wastlwirt Hausmarke - (Weingut Thaller - Oststeiermark)

Romantik Edition- Secco.

Ein Cuveé von Merlot und Shiraz mit fruchtiger Exotik der Isabelltraube sind ein harmonisches Bündel an Duftnoten von Ribiseln, Himbeeren und frischen Walderdbeeren. Pfiffig und finesreich.

Pralinen von der Hühnerleber

auf Zwiebelchutney, mit eingelegtem Wintergemüse

Entenconsommé

mit Eierstich royale

Sautierte Garnelen

auf Safranrisotto, mit gerösteten Waldpilzen

Rosa gebratenes Filet vom Rind

auf Trüffel-Merlotjus,
mit Erdäpfelgratin und sautierten Jungkarotten

Karamellierter Kaiserschmarrn

auf Zwetschkenragout und Rumrosinen-Eis

Sebastian & Rudi Baier und das Wastlwirtmitarbeiterteam

wünschen einen Guten Appetit

und einen schönen Abend in romantischer Atmosphäre.

Menü Gesamtpreis: € 59,- pro Person

inklusive Gedeck, hausgemachten Aufstrichen und Holzofenbrot sowie frischem Gebirgswasser aus der hauseigenen Bergquelle und Glas Romantik Secco als Aperitif an der Hotelbar.