

# Waldviertler-Karpfen\*-Kulinarium

**2. /9. Oktober 2021, 18:00 Uhr**

**EUR 68 pro Person (all-inclusive)**

## **Räucherkarpfen-Maki-Empfang**

*Weingut C&J, Frizzante 2020*

## **Gefilte Fisch mit Challah-Muffin**

*Domäne Wachau, Beerenauslese 2001*

*Binder (Mitterretzbach), Beerenauslese Traminer 2011*

## **Karpfenbeuschelsuppe mit einem Twist**

*Weingut C&J, Gemischter Satz 2020*

*Weingut C&J, Grüner Veltliner piano 2020*

## **Karpfen im Speckmantel mit Erdäpfel-Kürbis-Gratin und Beurre blanc**

*Thomas Leitner (Langenlois), Riesling Privat 2001*

*Leth (Wagram), Weißburgunder Scheiben 2003*

## **Südostasiatische Karpfenplatte**

*Weingut C&J, Grüner Veltliner forte 2020*

*Hofbauer-Schmidt (Hohenwarth), Grüner Veltliner Reserve 2004*

## **Steinpilz-Eis mit Walnuss-Püree und Sellerie-Öl**

*Schmelzer (Gols), Weißburgunder-Chardonnay Eiswein 2004*

\*Teichwirtschaft Kainz / Waidhofen a.d. Thaya