

# ΜΕΝΟΥ



## *Gruß aus der Küche*

*Chardonnaysektk Jährgang 2004 – extra Brut Jährgangsreserve*



### *Zweierlei vom Kalb*

*Geschmolzener Kalbskopf*

*Gebackenes Kalbsbries*

*mit karamellisiertem Chicorre*

*auf Tomaten Cossivinaigrette und Brotkonfekt*

*Morillon Jährgang 2002 – Ried Deutsche Weingärten – Gut am Ottenberg (Südsteiermark)*

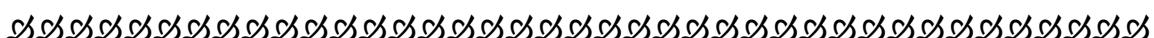


### *Gebratener Heißbutt auf lauwarmen Fenchel*

*mit Melonenragout*

*Sauvignon Blanc Jährgang 2004*

*Ried Deutsche Weingärten – Gut am Ottenberg - Südsteiermark*



### *Lammkrone am Stück mit*

*Demi Glace Petersilienpüree*

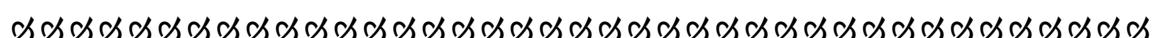
*Cabernet Sauvignon Jährgang 2000*

*Untere Ranz Ried – Gut am Ottenberg – Südsteiermark*

*und*

*Zweigelt Jährgang 2000*

*Ried Deutsche Weingärten – Gut am Ottenberg – Südsteiermark*



### *Das Beste von der Schokolade*

*Ruländer Beerenauslese Jährgang 2000*

*Ried Burgegg – ehem. Prinz Liechtenstein'sches Weingut - Deutschlandsberg*

Pauschal Teilnahme – Menüpreis (ohne Trinkgeld) laut Ausschreibung!

Wolfgang Edler  
Küchenmeister  
Vize Kochweltmeister 1998/2000 in Singapur



**LANDHAUS  
OSWALD**



*Genuss by Edler's*  
Catering- und Eventmanagement