

# MENÜ



## *Gruß aus der Küche*

*Chardonnaysekt Jahrgang 2004 – extra Brut Jahrgangsreserve*

~~~~~

## *Zweierlei vom Kalb*

*Geschmolzener Kalbskopf*

*Gebackenes Kalbsbries*

*mit karamellisiertem Chicorre*

*auf Tomaten Cillivinaigrette und Brotkonfekt*

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

~~~~~

## *Gebratener Heilbutt auf lauwarmen Fenchel mit Melonenragout*

*Sauvignon Blanc Jahrgang 2004*

*Ried Deutsche Weingärten – Gut am Ottenberg – Südsteiermark*

~~~~~

## *Lammkrone am Stück mit Demi Glace Petersilienpüree*

*Cabernet Sauvignon Jahrgang 2000*

*Untere Ranz Ried – Gut am Ottenberg – Südsteiermark  
und*

*Zweigelt Jahrgang 2000*

*Ried Deutsche Weingärten – Gut am Ottenberg – Südsteiermark*

~~~~~

## *Das Beste von der Schokolade*

*Ruländer Beerenauslese Jahrgang 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