

Nachmittagskarte

Am Nachmittag, zwischen 14 und 18 Uhr, erwarten Sie kalte Köstlichkeiten,
Weingut Bründlmayer Weinverkostung & Ab Hof Verkauf

WEINVERKOSTUNG – FLIGHT'S

Flight: in mehreren Gläsern - nebeneinander - werden die verschiedenen Weine eingeschenkt!

Bründlmayer Sekt – traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

Brut Rosé *Reserve* • Brut *Reserve* • Extra Brut *Reserve*
3 *Kostproben* - 13.00

Bründlmayer Kamptal Klassisch

Grüner Veltliner leicht & trocken, L & T 2021 BIO 
Grüner Veltliner Kamptal Terrassen 2020 BIO 
Riesling Kamptal Terrassen 2020 BIO 
Donauriesling 2020 BIO 
Rosé vom Zweigelt 2020 BIO 
3 *Kostproben* – 9.00 5 *Kostproben* - 15.00

Bründlmayer Erste Lage 1^{er} & Reserve

Grüner Veltliner Berg Vogelsang 2020 BIO 
Riesling Steinmassel 1^{er} 2019 BIO 
Riesling Heiligenstein 1^{er} 2019 BIO 
Riesling Heiligenstein 1^{er} Lyra Reserve 2017 BIO 
Grüner Veltliner Alte Reben Reserve 2017 BIO 
Grüner Veltliner Käferberg 1^{er} Reserve 2019 BIO 
Grüner Veltliner Vincents Spiegel 1^{er} Reserve 2019 BIO 
Grau- & Weißburgunder Spiegel 2018 BIO 
Chardonnay Reserve 2019 BIO 
3 *Kostproben* - 15.00 6 *Kostproben* - 29.00 9 *Kostproben* - 44.00

Bründlmayer Rotwein

Zweigelt 2017 • St. Laurent 2015 • Pinot Noir 2017
Pinot Noir *Reserve* 2017 • Cabernet Franc & Merlot *Reserve* 2016
3 *Kostproben* - 13.00 5 *Kostproben* - 21.00

Bründlmayer Prädikatsweine & Edelsüße Raritäten

Grüner Veltliner Alte Reben *Auslese* 2018 • Grüner Veltliner Lamm *Auslese* 2009
Grüner Veltliner Spiegel *Beerenauslese* 2013 • Riesling Steinmassl *Eiswein* 2016
3 *Kostproben* - 26.00

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Gedeck

Leicht gesalzene Butter / Gartenkresse
Bründlmayer Traubenkern-Brot & Traubenkern-Öl
Nur tischweise möglich, pro Person 6.00

Zum Gedeck empfehlen wir:

Getrüffelte Kalbsleber-Pastete - 80g 9.60	Bio-Bergkäse - 60g 4.80
Warm geräucherter Bio-Alpsaibling - 40g 8.80	Kamptaler Wurzelspeck - 70g 5.90
Coulommiers - 70g 6.40	Grüne Oliven - 50g 4.40
Kamptaler Schinkenspeck - 50g 6.80	Marinierter Fenchel - 100g 4.90

Gemüse & Salate aus dem Hausgarten

Wildkräuter, Walnüsse & Kernobst-Dressing.
Vorspeise 13.50 • Hauptspeise 16.50

Beef Tartar vom Kamptaler Jungrind

Pikante Sardellenbutter, Wildkräuter, Nuss-Brösel & Toast.
Vorspeise 17.50 • Hauptspeise 22.50

Bio Kalbsrahm-Gulasch

Sauerrahm-Servietten-Knödel & Zitronen-Rahm. 22.50

Rohmilchkäse von Maître fromager affineur Antony

Rohmilch-Käseauswahl & ofenfrisches Sauerteigbrot
3 Stück - 16.50 • 5 Stück - 23.50 • 7 Stück - 32.50

Marillen-Palatschinken. Stück 4.00

& hausgemachtes Vanille-Eis. Nocke 2.80

ZUM MITNEHMEN

Bründlmayer Traubenkernöl kalt gepresst 0.25 l - 20.00

Bründlmayer BIO Verjus 0.375 l - 5.20

Marillen-Marmelade aus dem Hausgarten 220g - 5.80

Ofenfrisches Traubenkernbrot 750g - 7.90

Weine vom WEINGUT BRÜNDLMAYER Ab-Hof zum Mitnehmen