

# Gerhard Thüringers 7 Weine

&

# Mario Schneiders 7 Gänge

## EINKLANG

### **Gemischter Satz 2019**

*frischer Gemischter Satz aus GV, WR, SB GM*

\*\*\*\*\*

## SUPPE

### **Weinviertel DAC „classic“ 2019**

*animierender, klassischer GV typische Frucht und Würze*

\*\*\*\*\*

## ZWISCHENDURCH

### **Weinviertel DAC „Montis Schrick“ 2019**

*gehaltvoller GV; reife Birne, harmonische Säurestruktur*

\*\*\*\*\*

## GAUMENRUHE

### **Frizzante Rivaner 2019**

*feinfruchtiger Perlwein, trocken*

\*\*\*\*\*

## WASSER

### **Rivaner 2019**

*blumig, Muskatnoten; angenehme Leichtigkeit,  
spannendes Zucker-Säurespiel*

\*\*\*\*\*

## WIESE

### **Grüner Veltliner Exklusiv „Alte Holzried“ 2018**

*vielschichtig und komplex; exotischer Früchtekorb,  
leichte Mineralik, Pfirsich und Zitrus*

\*\*\*\*\*

## SÜSSE VERSUCHUNG

### **Weißburgunder „Amabilis“ 2019**

*reife Marille; natürliche Restsüße schmeichelt den Gaumen*

## EINKLANG

### **Ziegenfrischkäse**

*Zwetschke/getrocknete Oliven/Kürbistextur*

\*\*\*\*\*

## SUPPE

### **Pastinake**

*Birne/Kohl*

\*\*\*\*\*

## ZWISCHENDURCH

### **Risotto**

*Parmesan/Buchenpilze/Belper Knolle*

\*\*\*\*\*

## GAUMENRUHE

### **Sorbet**

*Pfirsich*

\*\*\*\*\*

## WASSER

### **Konfierter Saibling**

*Geräucherter Sellerie/fermentierte Chioggia  
Rübe/Schwarzkohl*

\*\*\*\*\*

## WIESE

### **Kalb**

*Chorizognocchi/wilder Brokkoli  
Zwiebel/Karottenraritäten/Mais*

\*\*\*\*\*

## SÜSSE VERSUCHUNG

### **Panna Cotta**

*Amalfi Zitrone/Marzipan crumble/Kürbis*



THÜRINGER



Stüwer