

Snoubení Rakouských vín s jídlem

Vídeňská roštěná s chřestovým bramborem
215,-

Pečený pstruh na másle s mandlemi
190,-

**Telecí po vídeňsku s houbami a tyrolským špekovým
knedlíkem**
165,-

Jablečný štrúdl s rebarborou
45,-

Grüner Veltliner 2009, suché

Víno s mnohvrstevnatou příjemnou hruškou a karamelovou vůní a chutí s nádechem marcipánu, plné síly. Krásný představitel pečlivě provedeného Veltlínského zeleného z teplé oblasti Rakouska.

0,1 50,-

Grüner Veltliner Spätlese 2006, polosladké

Víno s elegantním, květinovým a ovocným aroma, lichotící, vyzrálé, jemně sladké. Víno, které pohladí a nikdy neomrzí. Zbytkový cukr 36,5 g/l.

0,1 65,-

Blafränkisch Cabernet 2008, suché

Víno vyrobené z odrůd Frankovka (60%) a Cabernet Sauvignon (40%) . Aromatické divoké ovoce, brusinka dominantní tříslovina, kůže, černý čaj. Velmi oblíbené víno, které zanechá dojem.

0,1 65,-