



**Das Wein-Erlebnis mit dem Weingut Hellmer aus Fels /
Wagram am Mittwoch, 20. März 2019 um 18.30 Uhr
im Restaurant Zauberberg.**

Sekt "Cuvée Privat"
Cuvée aus Rheinriesling & Welschriesling

2018 Roter Veltliner Ried Schillingsberg
Schottischer Biolachs mit Koriander gebeizt mit einer Orangen-Vinaigrette,
Avocado, Eismeergarnelen und Staudensellerie

~

2017 Chardonnay Grande Reserve aus der Magnum Flasche
Kathrins Tortelloni mit Erbsenfüllung und einer Minze-Butter

~

Sorbet- Basilikumsorbet auf Sauerrahm

~

2017 Zweigelt Reserve
Französische Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen und einem Kräuter-Risotto

~

2018 Gelber Muskateller
Orangenparfait mit Baumkuchenmantel und Himbeermousse und Passionsfrüchten

Die Weine zum Menü werden durch Winzer Reinhard Hellmer kommentiert und die
Speisen von Chefkoch Thomas Rüppel vom Restaurant Zauberberg gekocht.

Speisen, Wein, Wasser und Aperitif 108,00 € pro Person.

**Reservieren können Sie per Mail unter info@restaurant-zauberberg.de
oder per Telefon unter 089 - 18 99 91 78.**

Unsere Adresse lautet:
Restaurant Zauberberg
Hedwigstrasse 14, 80636 München/ Neuhausen