

# Wine Recommendation

## APERITIF

<b>Pernod</b>	€ 3,90
<b>Martini Rosso</b>	€ 3,40

## WHITEWINE

### **Riesling Platin DAC**

Dieser Riesling Klassiker präsentiert sich mit eleganter Stilistik, sehr mineralisch mit klaren und feinfruchtigen Steinobstanklängen nach Pfirsich und Marille; die edle Rebe in jugendlicher Ausprägung.  
WEINGUT J. JURTSCHITSCH, SONNHOF , LANGENLOIS - KAMPTAL  
€ 27,00

<b>1 /8 l Pinot Blanc „Edition Stubaierhof“ aus der Wachau</b>	€ 4,70
--	--------

## REDWINE

### **Cabernet Sauvignon Barrique**

Sehr klare dunkle purpurrote Farbe; ausgeprägte Johannisbeernase mit grünen Blättern und Lakritze hinterlegt.  
WEINGUT JOSEF SALZL, ILLMITZ - NEUSIEDLERSEE  
€ 31,00

<b>1/8 l Cuvee Alter Rebstock “Edition Stubaierhof” aus der Thermenregion</b>	€ 4,70
---	--------

## DIGESTIF

<b>Hibeerschnaps</b>	€ 2,30
<b>Rotweilikör</b>	€ 3,00

*Hotel Stubaierhof, 6<sup>th</sup> April 2011*

# Menu

Salad variation from our buffet

\*\*\*\*\*

Beef broth with homemade ravioli \_\_\_\_

**or**

Fresh pressed orange juice \_\_\_\_

\*\*\*\*\*

Baked feta cheese in a olive-herb coat  
with tsatsiki and aubergine caviar

\*\*\*\*\*

“Esterhazy roast” with caper-mustard sauce,  
vegetable stripes and homemade noodles

**MENU 1** \_\_\_\_

\*\*\*\*\*

Poached salmon trout with pea puree  
on saffron sauce and crispy potato slices

**MENU 2** \_\_\_\_

\*\*\*\*\*

Filled and baked oven tomato  
on spicy vegetable curry

**MENU 3** \_\_\_\_

\*\*\*\*\*

Coco parfait on pineapple parfait

**PLEASE CHOOSE YOUR DESIRED STARTER AND MAIN DISH – THANK YOU!**

*Enjoy your meal!  
Yours families Hofer & Egger with Team*