

BEEF & WINE TASTING

So. 20.10.2019



PROGRAMM

17:00 / COME TOGETHER

MIT RASPL'S GIN & KRUG GRANDE RESERVE

17:45/ BEGINN DES TASTING'S

BROT VOM STEINLEITNER

PATRICELLA OLIVENÖL | MEERSALZ AUS IBIZZA | PFEFFER IDNIEN

2002 CHARDONNAY

SCHLOSS HALBTURN | MAGNUMFLASCHE

1.FLIGHT

BEEF TARTAR

SIMMENTALER **VS.** BLACK ABERDEEN

ROJA „BODEGAS CUNE“ **VS.** TORRO „QUINTA DE LA QUIETUD“

2.FLIGHT

ROASTBEEF

US BEEF GOP **VS.** ANGUS ARGENTINEN

SYRAH „HOLY MOLY“ **VS.** PRIMITIVO „60 ANNI“

3.FLIGHT

ENTRECOTE

IRLAND „JOHN STONE“ **VS.** US BEEF GOP

CABERNET SAUVIGNON „PRÄLATENHOF“ **VS.** CS/CF/M TERRA DI MONTEVERRO

4.FLIGHT

TENDERLION/ FILET

BLACK ABERDEEN **VS.** SIMMENTALER **VS.** WAGYU

SANGIOVESE „GRIFFI“ **VS.** BLAUFRÄNKISCH „SCHLOSSABFÜLLUNG“ **VS.** MERLOT „DESIDERO“

5.FLIGHT

SWEET SELECTION

SORBET & FERRARI

ca. 22:00 ENDE DER VERANSTALTUNG

PREIS PRO PERSON 139,00

Unser besonderes Übernachtungsangebot für alle Tasting- Teilnehmer

**1 Übernachtung von So. auf Mo. mit Frühstück für 2 Personen im
Doppelzimmer für 35€ pro Person**