

Winzer-Dinner im Kochhaus Oskar

am 08. November 2019

Hans Oskar und Alois Zollner präsentieren ein Best Of
aus der Region, von der Saison und Kochhausrezepten

Walnuss Brötchen (Bäckerei Neumeier) mit gesalzener Landbutter und Kresse

Vorspeise

**Räucherforellenmousse auf einen Kartoffelreiberdatschi
mit einen Meerrettich - Schmand verfeinert**

**Carpaccio vom bayrischen Gambas (Langenpreising)
mit einen Türmchen von Blattsalaten dazu Dipp & Rosmarin - Focaccia**

Suppe

**Gelbe Paprikarahmsuppe
mit einer herzhaften Tomatensugo und Chilifäden garniert**

Hauptgang

**Rinderfiletsteak vom Land Hof zart rosa gebraten, feine Demiglace
dazu Steakhouse Pommes mit Sour Cream und Kürbisflan**

Dessert & Käse

Hausgemachten Gipfelstürmer mit Birnensorbet

Eingelegter Mozzarella von der Hofkäserei Gisela mit Zwetschgen - Chutney



I. Runde - Begrüßung (vor der Vorspeise)

(1) Moxie Sparkling Shiraz NV

Dowie Doole, McLaren Vale, South Australia

II. Runde - 1. Gang (zur Vorspeise)

(2) Simply Sunshine White 2011

Simply Sunshine, South Australia

(3) Wilyabrup Semillon 2015

Moss Wood, Margaret River, Western Australia

III. Runde - 1. Gang (nach der Vorspeise)

(4) The Falcon Sauvignon Blanc 2017

Lake Chalice, Marlborough, New Zealand

IV. Runde - 2. Gang (zum Zwischengang)

(5) Simply Sunshine Rosé 2015

Simply Sunshine, South Australia

V. Runde - 2. Gang (vor dem Hauptgang)

(6) Haselgrove "H" Cabernet-Merlot 2017

Haselgrove Winery, McLaren Vale, South Australia

VI. Runde - 3. Gang (zum Hauptgang)

(7) Alliance Shiraz 2014

Australian Domaine Wines, McLaren Vale, South Australia

(8) Dutschke Gods Hill Road Shiraz 2012

Dutschke Wines, Barossa Valley South Australia

VII. Runde - 4. Gang (zum Dessert)

(9) Dutschke Old Codger Tawny Port NV

Dutschke Wines, Barossa Valley South Australia