

Der große Knoll Abend im Landaus Bacher

am 12. April, 2025 18:00h

Aperitif & Aperohappen

2023 Kreutles – Grüner Veltliner Federspiel
Blanc de Blancs, Extra Brut Reserve, Bründlmayer – Langenlois

angegrillter Gebirgssaibling & Brunnenkresse

Erbsencreme, Yacon Wurzel, Blutorange, gepickelter Ingwer & Kren
2018 Kellerberg – Riesling Smaragd

2006 Grüner Veltliner Vinothek
2006 Riesling Schütt

Flusskrebs-Szegediner & Sanddorn

eingelegte Stekovics-Paprika, karamellierte Blunz'n-Grammeln,
saurer Rahm & Sauce Nantua

2016 Schütt - Grüner Veltliner Smaragd

2009 Grüner Veltliner Vinothek
2009 Riesling Schütt

Hendl Pot au feu V.G.E & Perigord Trüffel

Hühnerlebernockel, Madeira & Perlchampignons

2013 Chardonnay Smaragd

2009 Grüner Veltliner Vinothek
2009 Riesling Schütt

BBQ Ripperl & Räucheraal

Kohlrabi, grüner Spargel, geröstete Hanfsamen
Makkrot-Limette, Pörköltjus & Lorbeeröl

2015 Vinothek – Riesling Smaragd

2017 Grüner Veltliner Vinothek
2017 Riesling Schütt

Rutzenmooser Frühlingslamm, Kapernblätter & Nesselblüten

junge Artischocken, Saubohnen, Pistazien aus Pronte
rahmige Roskoffzwiebeln & Sauce „Robert“

2012 Vinothek – Grüner Veltliner Smaragd Mg

2021 Grüner Veltliner Vinothek
2021 Riesling Schütt

Apfel „Interpretation gedeckter Apfelkuchen“ & Joghurt

weiße Kokos-Schokolade, Salzkaramell, Zitronenkraut, Pekannuss & Oxymel-Zibeberln

2017 Grüner Veltliner Beerenauslese