



HOTEL **SCHLOSS SEGGAU**

Valentinsdinner

Gruß aus der Schlossküche^{AG}

* * * *

Vulcanoschinken mit Krenterrine und Kernölgervais dazu
Schilcherland-Schafkäsetürmchen mit Basilikumpesto ^{AGLO}

* * * *

Champagnerschaumsuppe mit Blätterteigherzen ^{ACGO}

* * * *

Seeteufel-Medaillons gegrillt auf Süßkartoffelpüree
mit Hummerbutter ^{BDGLO}

* * * *

Steirischer Kalbsrücken rosa gebraten auf zweierlei Saucen dazu
Gemüseflan und junge Karotten ^{ACGLO}

* * * *

Dessertvariation Süße Verführung ^{ACGEHO}

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D=Fisch, E=Erdnüsse,
F=Sojabohnen, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen,
O=Schwefeldioxid/Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Weinbegleitung

Aperitif

Sauvignon blanc, trocken, 12,5% Vol.

Mittleres Gelb mit grünen Nuancen; frischer, grasiger Duft; feiner Holler; am Gaumen eng mit guter Würze; angenehme Säure; sehr vielschichtiger Sauvignon; südsteirische Hauptsorte.

Weißburgunder, trocken, 12,5% Vol.

Mittleres Grüngelb; dezente Anklänge von Nektarinen; stoffiger Körper und gute Würze am Gaumen; trinkanimierendes Säurespiel am Abgang; toller Speisenbegleiter.

Morillon Stermetzberg, trocken, 13% Vol.

Weingut Gründl, Labuttendorf

Durchgehend elegant und animierend, herrlicher Aromabogen, reife, gelbe Südfrüchte, Hauch Zitrus, brillante Textur, tolle Balance von Frucht und Würze.

oder

Zweigelt, trocken, 13,5% Vol.

Kräftiges Rubinrot; feiner Duft nach roten Beeren; am Gaumen entfaltet sich diese Aromatik noch stärker; viel Zweigeltwürze; etwas Nelke; ausgewogenes Tannin- und Säurespiel; sehr aromatischer Sortenvertreter.

Dessertwein Beerenauslese

Weinlaubenhof Kracher, Burgenland