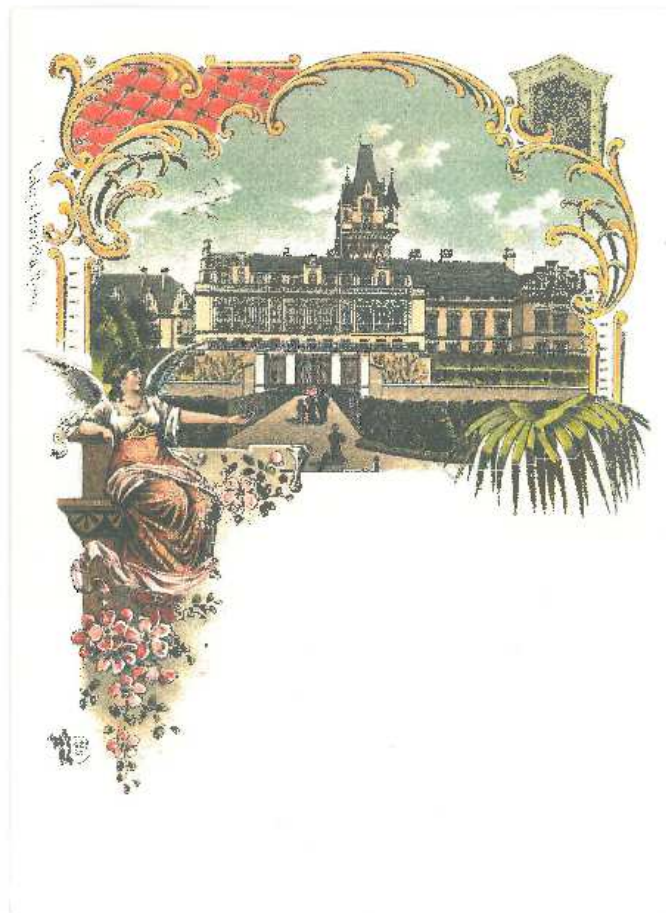
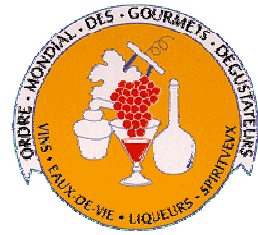


CONFRÉRIE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS
ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DÉGUSTATEURS
BAILLIAGE DE SUISSE



Dîner de Gala
Château Grafenegg



Das Menü

GILLARDEAU AUSTER

mit Gurke . Nußbutter & Kaviar



SEESAIBLING

mit Limette . Lauch & Kresse



TOPINAMBUR

Mit Rindermark . Vogelmiere & Kaviar des Feldes



KONFIERTE PERLUH.N.HAXL

mit Madeira . Kohlsprossen & Trüffel



KALBS.BACKERL

mit Artischocken . Zitrus & Stielkohl



DIRNDL.SORBET

mit Rose . Baiser & Explorateur



HIMBEER

mit Ingwer . Litschi & Pericon



Die Weine

2012 Grüner Veltliner „Rosenberg“

Mörwald . Feuersbrunn . Wagram

2005 Riesling „Tradition“

Schloss Gobelsbug . Kamptal

2011 Blauer Zweigelt Gigama

Leth . Fels . Wagram

2009 Foggathal No.18 . ZW/CS/ME

Fritsch . Oberstockstall . Wagram

2011 Chardonnay „Kreuzgang“

Anton Bauer . Feuersbrunn . Wagram

Grafenegg, den 14. September 2013