



HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER

Newsletter

LIEBE GÄSTE,

im kommenden Weinherbst hat Langenlois Hochsaison!
Auf unserer Karte finden Sie nun regionale Wildspezialitäten oder Köstliches vom Kürbis, Ente, Gans & Co!

ALLE EDLEN RESERVEN DES JAHRGANGS 2009 STEHEN AUCH GLASWEISE ZUR VERKOSTUNG BEREIT!
NEU EINGETROFFEN DIESEN MONAT:

GRÜNER VELTLINER „LAMM“ 2009
und
RIESLING „HEILIGENSTEIN ALTE REBEN“ 2009

Die beiden Lagen-Reserven können ab sofort im Heurigenhof Bründlmayer degustiert werden.

WEIHNACHTEN IM HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER

nutzen Sie bereits jetzt die Gelegenheit und sichern Sie sich Ihr persönliches Wunschdatum für Ihre Weihnachtsfeier. Genießen Sie in der kalten Jahreszeit mit Ihren Freunden, Mitarbeitern oder Kunden gemütliche Stunden vor unserem offenen Kamin.

Auf besonderen Wunsch gehen wir auch vor der Feier gemeinsam durch unseren Weinkeller, und führen dann im Heurigenhof eine Weinverkostung durch.

Ihre Anfrage richten Sie bitte an: office@heurigenhof.at oder 02734/2883

Oktober 2010

UNSER KÜCHENTEAM EMPFIEHLT IHNEN

SALAT VOM STUBENKÜKEN
schwarze Nüsse und Selleriemousse 11.90
& *Grüner Veltliner „Loiser Berg“ 2009*

GEBRATENER ALPENLACHS
Salatfleckerl und Nussbitterschaum 18.50
& *Riesling „Steinmassel Reserve“ 2008*

REHRÜCKEN IM BROTMANTEL
Quitten Chutney, Pfefferkrokant und Topfencrêpe 24.50
& *Cabernet „Vincent“ 2002*

BRÜNDLMAYER WEINTRAUBEN-SORBET
verfeinert mit Bründlmayer Brut

CRÈME BRÛLÉE
Ananas-Ragout und Tonkabohneneis 8.50
& *Gelber Muskateller „Auslese“ 2006*

Heurigenhof Menü 45.00 Weinbegleitung 27.50

DIGESTIVEMPFEHLUNG AUS UNSERER HAUSBRENNEREI
Bründlmayer Weinbrand 1984 – 25 Jahre gereift 4cl 6.90