

# Die Weinbank

Wirtshaus Restaurant Vinothek

## Die Weinbank „to go“

Bestellung unter [prost Mahlzeit@diweinbank.at](mailto:prost Mahlzeit@diweinbank.at) möglich  
bis **Donnerstag 25. Februar 2021, spätestens 8.00 Uhr**

**Abholung in der Weinbank in Ehrenhausen: Fr. 26. Februar & Sa. 27. Februar**  
jeweils von 11.00 bis 14.00 Uhr

**Kein Zustellservice!**

## CREATE YOUR PERFECT MATCH

Stellen Sie sich Ihr persönliches „Perfect Match“ zusammen und kombinieren Sie nach Lust und Laune Hauptspeisen und Beilagen – machen Sie aus Beilagen Ihr vegetarisches Gericht, genießen Sie mehrere Gerichte als Menü zu zweit oder auch nur ein Gericht als Hauptgang. Je nach Lust, Laune, Hunger und Geldbörserl.

Hinweis: Die Gläsergröße entspricht 1 bis 2 Portionen, je nachdem wieviel Gänge Sie genießen möchten!

---

## VORWEG

<b>Parfait von der Kalbsleber</b> mit Safranquitten, im 0,290 l Glas	8,-
<b>Sellerie - Kastaniensuppe</b> , im 0,370 l Glas	6,-
<b>Hendleinmachsuppe</b> mit Schwammerl im 0,370 l Glas	7,-
Dazu:	
<b>Einback</b> ....hausgemachtes saftiges leicht süßes Brot, Weckerl mit ca. 40 g	1,-

---

## HAUPTSPEISEN

<b>Szegediner vom Amur</b> , Filet vom Amur mit Paprika – Paradeiskraut, im 0,370 l Glas	9,-
<b>Krautwickler und schwarzer Perigord – Trüffel</b> , Krautwickler vom Mangalitza im Trüffeljus geschmort und mit reichlich Perigord Trüffel eingereicht, für 2 Personen im 0,580 l Glas	26,-
<b>Ragout vom ausgelöstem Ochsenfleisch</b> mit Wurzeln, im 0,580 l Glas	18,-
<b>Backerl vom Pöllauer Ochsen</b> , im kräftigen Schmorjus, 0,580 l Glas	17,-

<b>Paprikahendl</b> mit Ingwer und Paradeis, im 0,580 l Glas	15,-
<b>Erdäpfelgulasch</b> mit Braunschwaiger, im 0,850 l Glas	12,-

---

## **BEILAGEN**

Topfenspätzle mit Rosmarin im 0,580 l Glas	7,-
„einbrennte Hund“ im 0,370 l Glas	5,-
rahmig eingekochte Erdäpfel mit Essiggurkerl	
Ratatouille „nicoise“, im 0,370 l Glas	6,-
Ragout von Zucchini, Melanzani, Paprika und Paradeis mit schwarzen Oliven	
Pastinakenpüree, im 0,370 l Glas	5,-
Kürbis - Linsencurry, im 0,370 l Glas	5,-
Kärntner Kasnudel, frisch gekrenzelt, Stück mit ca. 80 g	3,-
Serviettenknödel, Portion	4,-

---

## **DESSERTS**

Weißes Schokoladenmousse mit Vanille – Marillen 0,290 l Glas	7,-
Karamellisierter Bratapfel mit Zimtcreme und Nusscrumble, im 0,290 l Glas	6,-

---

## **KÄSE von Maitre Antony Bernard aus dem Sundgauer Kaskeller**

### **Coulommiers**

Kuh Rohmilch mit Weißschimmel, Lorraine, pro 100 g	6,-
--	-----

### **Munster**

Kuh Rohmilch, gewaschene Rinde – Rotschmiere, Elsaß/Vogesen, pro 100g	6,-
---	-----

### **Petit Pavé**

Ziege Rohmilch, Poitou Charente, ca.110 g pro Stück	7,-
---	-----

### **Bleu d`Auvergne**

Kuh Blauschimmel, Auvergne, pro 100 g	6,-
---------------------------------------	-----

### **Comté „Reserve“**

Kuh Rohmilch Hartkäse, Ostfrankreich, pro 100 g	6,-
---	-----

<b>Vaccherin Mont d`Or</b> , Kuh Rohmilch, Stück ca. 0,8 kg, pro Stück	40,-
--	------

Dazu <b>gesalzene Rohmilchbutter</b> von der Loire 125 g	4,-
--	-----

## AUSSERDEM

<b>Trüffelbutter</b> im 200 ml Glas	16,-
<b>Eierschwammersalat</b> , im 200 ml Glas	3,-

---

## WEINEMPFEHLUNGEN

Zu den Gerichten von Gerhard Fuchs empfiehlt Gault&Millau Sommelier des Jahres 2021, Christian Zach ...

2019 Sauvignon Blanc „Glück & Freude“, WG Tement	per Fl. 15,20	6 Fl.	81,00 (13,50)
2015 Sauvignon Blanc Junge Reben, WG Kaarriegel	per Fl. 18,00	6 Fl.	96,00 (16,00)
2013 Morillon Rossberg Weinbanksektion #2, WG Tement	per Fl. 30,00	6 Fl.	150,00 (25,00)
2017 Weissburgunder vom Opok, WG Tauss	per Fl. 19,50	6 Fl.	105,00 (17,50)
2015 Roter Traminer -H- maischevergoren WG Tauss	per Fl. 36,00	6 Fl.	201,00 (33,50)
2015 Blaufränkisch Koregg, WG Schnabel	per Fl. 36,00	6 Fl.	201,00 (33,50)
2013 Blaufränkisch Burgenland -Magnum- WG Moric	per Fl. 35,00		

### Sonderangebot pro Bestellung 1 Flasche

2018 Sauvignon Blanc Zieregg „Parzelle Karmeliten Berg“  
Exklusive Sonderfüllung „Christian Zach Gault&Millau Sommelier des Jahres 2021“  
Weingut Tement per Fl. 70,00

### Sonderangebot pro Bestellung 1 Kiste

#### Parzellenkiste

2018 Sauvignon Blanc Zieregg „Parzelle Karmeliten Berg“  
Exklusive Sonderfüllung „Christian Zach Gault&Millau Sommelier des Jahres 2021“  
Weingut Tement Euro 420,00

Alle Preise inkl. MwSt., Abholung nur in der Weinbank solange der Vorrat reicht.

Hauptstraße 44 A-8461 Ehrenhausen  
T +43 3453 22291 M +43 664 1966026

prostmahlzeit@diweinbank.at  
www.diweinbank.at