

## Wine & Dine „Südtiroler Tafelfreunde“

### **Ort und Zeit:**

Beginn: 28. Oktober 2005, 19:30h  
Restaurant Zentraleck, Zentralstr. 161, 8003 Zürich

### **Menü:**

- Kleine "Knabbereien" zum Apéro - Terlaner Weissburgunder Th. Mayr & Söhne 2004

#### **1. Gang**

- Frischkäseterrine im Vinschgerlmantel mit Hauswurz und Birnen – dazu den Terlaner Weissburgunder Th. Mayr & Söhne 2004 & St. Magdalener Classico von Hannes Pfeifer, Pfannenstiel-Hof 2004

#### **2. Gang**

- Seeteufel gebraten mit Südtiroler Speck auf Ratatouille – der passende Wein, ein St. Magdalener Classico, Hannes Pfeifer, Pfannenstiel-Hof 2004

#### **3. Gang**

- Kombination von Steinpilzartelett, Tagliorini mit Bergblüten und kleinem Ochsenchwanzragout – als Wein den Lagrein von Hannes Pfeifer, Pfannenstiel-Hof 2004

#### **Hauptgang**

- Hirschrücken auf Quittenchutney und Wildschwein mit Haselnuss-Rosmarinkruste auf Rotkraut – die passenden Weine im Vergleich "Vernissage" 2002 Th. Mayr & Söhne und Lagrein Riserva 2002 von Hannes Pfeifer, Pfannenstiel-Hof

#### **Süssspeise**

- Lauwarmer Zucchini-Zimtkuchen mit Stachelbeeren und Sauerrahmeis-  
Dazu der Goldmuskateller von Thomas Mayr & Söhne 2004

### **Preis:**

Das ganze Programm inkl. Wein, Wasser und Kaffee kostet pro Person 110.- CHF

### **Anmeldung:**

Per Telefon bei Comvino: 044 777 85 85  
Per Telefon bei Restaurant Zentraleck: 01 461 08 00

Per email: [info@comvino.ch](mailto:info@comvino.ch)

Oder auf der Website von Restaurant Zentraleck: [www.zentraleck.ch](http://www.zentraleck.ch)