

# Feines vom Ganserl

## 4-GANG-GOURMET-MENÜ - INKL. KORRESPONDIERENDER WEINBEGLEITUNG

Samstag, den 30.10.21 | Beginn: 18.00 Uhr

Einsteiger: Brot | Salzbutter

### 1. Gang

Geflügelleber Parfait | Apfel-Chutney | Feldsalat

Wein: Gewürztraminer Rutter JG 2016

Weingut: Weingut Pfitscher - Montan, Südtirol

### 2. Gang

Kürbissuppe | Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskernöl

Wein: Chardonnay vom Kalkstein, Rheinhessen, JG 2020

Weingut: Karl-Hermann Milch / Rustermühle - Rheinhessen

### 3. Gang

Oberpfälzer Freiland-Gans aus dem Ofen | Rotkraut | Fingernudeln | Portweinsauce

Wein: Diacono Gerardo 1028 Guttonio Riserva DOC JG 2009

Weingut: Torre Fornello - Enrico Sgorbati Emilia Romagna

### 4. Gang

Topfenknödel | Mirabellensorbet

Wein: Vino Spumante Dolce „Anna“

Weingut: Le Contesse, Vazzola / Treviso

p. Pers.: 65,- €

Alle Weine von Familienweingütern der Enothek „La famiglia“  
Änderungen bei der Weinbegleitung behalten wir uns vor.  
Wernberger Straße 2 , 93057 Regensburg - [info@enothek-la-famiglia.de](mailto:info@enothek-la-famiglia.de)  
[www.enothek-la-famiglia.de](http://www.enothek-la-famiglia.de) - Phone: +49 941 462 912 - 10 -Mobil: +49 179 59 77 101

Anmeldung bei Enothek „La famiglia“: [info@enothek-la-famiglia.de](mailto:info@enothek-la-famiglia.de)  
0941/462912-10 oder 0179/5977101

Teilnahme nur mit 3G plus Regelung möglich!  
Bei 3G plus entfallen laut Staatsregierung folgende Beschränkungen:  
Die Besucher müssen keine Schutzmasken tragen, es gelten keine Personenobergrenzen  
am Tisch und im Restaurant.