



MÄHRISCHER WEINABEND

FREITAG, 17.04.2026

59,- EURO

Mährischer Weinabend auf dem Wachberg

Freuen Sie sich auf eine Geschmacksreise mit neun ausgewählten Bio-Weinen – vom Aperitif über Weiß-, Rosé- und Rotwein bis hin zum Dessertwein.

Begleitet wird die Verkostung von einem 3-Gang-Menü mit kulinarischen Spezialitäten aus der Region Mähren, geprägt von böhmischen und österreichischen Einflüssen.

- **Frizzante** (Weissburgunder & Gewürztraminer | Perlwein)
- **Veltlínské zelené** (Grüner Veltliner | Kabinett)

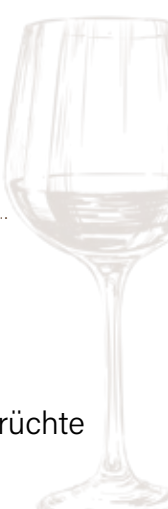
Hausgemachtes Butter-Käsegebäck / Mohn / Kümmel

VORSPEISE

- **Sauvignon** (Sauvignon blanc | Spätlese)
- **Tramín** (Gewürztraminer | Spätlese)

Frühlings-Blattsalate

Traminer-Vinaigrette / Smažený Sýr - gebackene Käseecken / Früchte

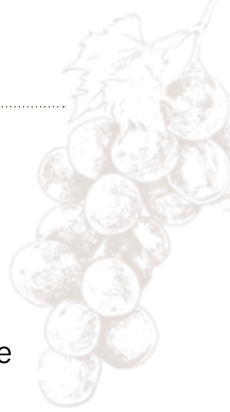


HAUPTGANG

- Donauriesling (Donauriesling | Kabinett)
- Rulandské šedé (Grauburgunder | Spätlese)
- Zweigeltrebe Rosé (Zweigelt | Kabinett)

Znaimer Rinderschnitzel natur

Rieslingsoße / glasierte Petersilienmöhrrchen / Butterspätzle



DESSERT

- Cuvée GRYLLUS ČERVENÝ (Saint Laurent, Zweigelt, Cabernet Sauvignon | Qualitätswein)

Pflaumenknödel

Mohn / Vanillesoße

- VÍNO ŠALER červené (Zweigelt | Dessertwein)

Sollten hinsichtlich der Speisenfolge Unverträglichkeiten bestehen, bitten wir um eine rechtzeitige Information, damit wir dies bei der Planung berücksichtigen können.

An Ihrem Platz finden Sie Kärtchen mit den einzelnen Weinsorten, auf denen Sie sich Notizen machen können. Im Anschluss dienen diese auch zur Bestellung Ihrer Favoriten.

*Wir wünschen schon heute einen genussreichen, besonderen Abend,
Euer Team der Wachbergbaude*

Verbindliche Anmeldungen unter:

Telefon 035974 50 330

Wachbergstraße 66 | 01855 Sebnitz/OT Saupsdorf
info@wachbergbaude.de | wachbergbaude.de

