

**Tisztelt Vendégünk! Sehr geehrte Damen und Herren !**



**Libanapok! 11.11.11**

**11.11.11. Martini Gansl!**

Ezúttal a „Borvacsorák” program keretében, az Ákos pincészet mutatkozik be.

A borestre **2011. november 11-én, pénteken 19.00** órakor kerül sor.

Helyszín: Vadászkiirt Vendéglő Sopron, Udvarnoki u. 6.

Der Weinabend findet am Samstag, dem 11. November 2011. in der Gaststätte „Zum Jagdhorn” Sopron, Udvarnoki u.6 statt. Beginn: 19.00 Uhr.



### MENÜ

Üdvözlő ital: Soproni Királyleányka (hordóminta) 2011

Aperitif: Soproner Königinstochtertrauben 2011

**Chef üdvözlét: Soproni magos töltött libanyak**

Soproner gefüllter Gänsehals

Ákos: Soproni Kékfrankos 2007 / Soproner Blaufränkisch 2007

**Libaerőleves maceszgombóccal**

Gänsekleinkraftbrühe mit Matzessenknödeln

#### Ludaskása

(A libának húsát zöldségekkel, kerti fűszerekkel, köleskásával elkészítjük, rostélyon a májából szeletet sütünk, majd házi vegyes vágott salátával asztalra adjuk)

**Gänseklein mit Hirse (Ludaskása)**

(Gänsefleisch mit Gemüse und Hirsegrütze, Gänseleber vom Rost und Hausgem. Salatgemisch)

Ákos: Soproni Zweigelt 2008 / Soproner Zweigelt 2008

**Ropogós libacomb az ősz ízeivel:**

sültalmával, gesztenyével, aszalt szilvával, párolt káposztával, szalvétagombóccal

**Knusprige Gänsekeule, mit Blaukraut, Kastanien,**

Dörrpflaumen, Bratapfel und Serviettenknödel

Ákos: Soproni Cabernet Sauvignon 2008/ Soproner Cabernet Sauvignon 2008

Ákos: Soproni Merlot 2006 / Soproner Merlot 2006

**Könnyű poharas habkrém, gesztenyéből és Otello szőlőből,**

mandulával, csokoládészirommal

Kastanien-Otellotraubencreme in Becher mit Mandeln

und Bitterschokoladen bestreut

Ákos: Soproni Réthly Cuvée 2007 / Soproner Réthly Cuvée 2007

**Asztalfoglalás / Tischreservierung: +00/36/99/314-385**

**Ár/Preis: 7.900 Ft/fő/HUF/Pers**

Megtisztelő jelenlétére számítva üdvözlettel:

Ihren geschätzten Besuch erwartend verbleiben wir mit freundlichen Grüßen:

Bausz Gyuláné

Bausz Gyula