



Tel. 0 7245/254 75-0
e.mail.: office@gasthof-dickinger.at
www.gasthof-dickinger.at

falstaff

EINLADUNG



ZUR WEINDEGUSTATION
IM GASTHOF DICKINGER
NEYDHARTING 15
A-4654 BAD WIMSBACH-N.
AM FREITAG, 03. APRIL 2020
UM 19:00 UHR



„Es ist keine Kunst, im Keller einen wuchtigen Wein mit 14 % Alkohol zu machen. Die Kunst besteht darin, einen Wein mit 12 % entstehen zu lassen, und dabei alles, was er aus dem Weingarten mitbringt, unversehrt in die Flasche zu bekommen: Frucht, Finesse, Eleganz, Dichte und Mineralität.“



An den Hängen entlang des Kremsflusses und an den besten Plätzen rund um die Weinstadt Krems liegen die Lagen für unsere Weine. Den größten Anteil der Rebflächen nehmen die Urgesteinsböden der südöstlichen Ausläufer der „Böhmischen Masse“ ein. Vor allem die Verwitterungen von Granit, Gneis, Glimmerschiefer und Amphibolit in diesen Böden gibt den Weinen ihre Mineralität.

Darüber hinaus hat das Mikroklima des engen Kremstales mit seinen großen Temperaturunterschieden entscheidenden Einfluss auf die Weine: Auf heiße Sommertage folgen Nächte, die die Kühle aus dem Waldviertel mitbringen. Das fördert die Bildung von mehr und komplexeren Aromastoffen in den Weinreben, die sich in den Beerenhäuten anlagern.



Martin NIGL wird die Degustation leiten und steht Euch mit Rat & Tat zur Verfügung.
Tischreservierung erwünscht
begrenzte Personenzahl
Preis € 59,00 all Inklusiv
Tel.: 0 72 45 / 254 75 – 0
e:mail: office@gasthof-dickinger.at
www.gasthof-dickinger.at

DEGUSTATIONSMENÜ

GALANTINE VOM MAISHENDL
MIT FRÜHLINGSKRÄUTERSCHAUM, BIRNEN-MOST-SALAT
UND WALDSTAUDEN-NUSSGRISSINI

BLAUSCHIMMELKÄSE-SUPPE
MIT ROTWEIN-ZWIEBELMARMELADE

ALMTAL-SAIBLING
IN ROSMARIN-BUTTER GEBRATEN
AUF KRENERDÄPFELN MIT MARILLEN-HOLLANDAISE
UND OFEN-PAPRIKA

KALBSVÖGERL VOM MILCHKALB
MIT ROLLGERSTE UND HOLUNDER-CHUTNEY

HIMBEER-TÖRTCHEN
MIT BASILIKUM-SORBET

KÄSE VOM BUFFET

UND DAZU DIE PASSENDEN
WEINE AUS DEM HAUSE NIGL

WIR WÜNSCHEN VIEL FREUDE BEIM SPEISEN
UND TRINKEN.

PROST UND EINEN GUTEN APPETIT !!!