



Die Feistritzerinnen



WILD TAFELN

Rosa gebratenes Reh in Nusspanier auf Birnen-Sellerie-Salat

2013 Weißburgunder
Weingut Gross
Südsteiermark

Fasancreme-Cappuccino mit Zimtstange

**Steinpilzravioli mit Salpicon vom Hirschkalb
Vogelbeere und schwarzen Nüssen**

2013 Sauvignon Blanc
Weingut Frauwallner
Südoststeiermark

Rücken vom Hirschkalb mit Wildpreiselbeersoße

Brioche-Terrine und Rotkraut

2011 Rotweincuvée „Collredo“
Weingut Hagn
Weinviertel, Niederösterreich

Maroni trifft Schokolade

2011 Quartett Spätlese
Feiler Artinger
Neusiedlersee, Burgenland

Das Team der Fachschule Feistritz und Küchenchef Norbert Wachter wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Abend auf Schloss Feistritz!