

Weine bei der Kitchen Party

Arunda Brut DOC

Sankt Pauls Weissburgunder Riserva Sanctissimus DOC 2019 · Merlot Huberfeld 2023

Dr. Heger Weissburgunder Vorderer Winklerberg GG 2022 · Spätburgunder Häusleboden GG 2010

Paul Achs Chardonnay Alte Reben 2021 · Pinot Noir Reserve 2020

Gesellmann Pinot Noir Ried Siglos 2021 · Bela Rex 2016

Kerschbaum Blaufränkisch Ried Dürrau 2010 · Impresario 2015

Leberl Peccatum 2007 · Cabernet Sauvignon CALX 2012

Kollwenz Chardonnay Gloria 2020 · Blaufränkisch Ried Setz 2015

Krutzler Blaufränkisch Deutsch Schützen 2022 · Blaufränkisch Eisenberg 2022

Feiler-Artinger Blaufränkisch Ried Ruster Oberer Wald DAC 2022 · Cabernet Franc 2022

Hirtzberger Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint DAC 2023 · Riesling Smaragd Ried Hochrain 2023

Bründlmayer Ried Spiegel 1ÖTW Erste Lage „Vincent“ Grüner Veltliner 2021 | Kamptal DAC
Ried Heiligenstein 1ÖTW Erste Lage Alte Reben Riesling 2014 | Kamptal DAC

Schmelz Grüner Veltliner Smaragd best of 2021 · Riesling Smaragd Dürnsteiner Freiheit 2021

Velich TO 2020 · Chardonnay Tiglat 2020

Kracher Pinot Gris Reserve 2022 · Beerenauslese Cuvée 2021

Bernhard Ott Grüner Veltliner Der Ott 2025 · Grüner Veltliner Ried Spiegel 2023

Hannes Sabathi Sauvignon Blanc Gamlitz 2022 · Chardonnay Ried Jägerberg 2022

Domaine Pierre Labet Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes AC 2022 · Meursault Clos des Tillets AC 2023

Bodega del Jaro Chafandin 2022 **Bodega Valenciso** Valenciso Reserva 2019

La Spinetta Barbaresco Valeirano Riserva DOCG 2006 · Barolo Campé Riserva DOCG 2010

Niepoort Redoma Tinto · Consico Branco

Billecart-Salmon Le Rosé · Le Blanc de Blancs

Tapas-Variationen

Dennis Ilies in der Küche

Lauwarmer Fleischsalat · Entenleber & Wagyu · Birne

Bohne · Haselnuss

Jakobsmuschel · Spinat · Knoblauch · Furikake (Krabbe, Reis, Nori, Sesam, Chili)

Das Central-Team in der Küche

Saibling · Sot-l'y-laisse · Paella · Safran-Reiscreme

Spargelpraline · grüner Spargel-Vinaigrette · Miso · Kapuziner

Dávid Rószá am Buffet

Egg Royal · Chawanmushi · Steinpilz · Umami Hollandaise

Kohlrabi · Molke · Miso

Andy Beynon am Buffet

Weißer Spargel · Sardellen · Scheidenmuschel · Grapefruit

Bachforelle · Jalapeno · Fingerlime · Verjus

Pistazien-Ajoblanco · veganer Kaviar

Präsentiert in der Living Lounge im Anschluss

Feinste Dessertkreationen von **André Sieber & Jakob Szedonja**
und dem Central Pâtisserie-Team

Käseauswahl von **neurauter*frisch** und
feinste Spirituosen von der **Qualitätsbrennerei Reisetbauer**

Wines at the Kitchen Party

Arunda Brut DOC

Sankt Pauls Weissburgunder Riserva Sanctissimus DOC 2019 · Merlot Huberfeld 2023

Dr. Heger Weissburgunder Vorderer Winklerberg GG 2022 · Spätburgunder Häusleboden GG 2010

Paul Achs Chardonnay Alte Reben 2021 · Pinot Noir Reserve 2020

Gesellmann Pinot Noir Ried Siglos 2021 · Bela Rex 2016

Kerschbaum Blaufränkisch Ried Dürrau 2010 · Impresario 2015

Leberl Peccatum 2007 · Cabernet Sauvignon CALX 2012

Kollwentz Chardonnay Gloria 2020 · Blaufränkisch Ried Setz 2015

Krutzler Blaufränkisch Deutsch Schützen 2022 · Blaufränkisch Eisenberg 2022

Feiler-Artinger Blaufränkisch Ried Ruster Oberer Wald DAC 2022 · Cabernet Franc 2022

Hirtzberger Grüner Veltliner Smaragd Ried Axpoint DAC 2023 · Riesling Smaragd Ried Hochrain 2023

Bründlmayer Ried Spiegel 1ÖTW Erste Lage „Vincent“ Grüner Veltliner 2021 | Kamptal DAC
Ried Heiligenstein 1ÖTW Erste Lage Alte Reben Riesling 2014 | Kamptal DAC

Schmelz Grüner Veltliner Smaragd best of 2021 · Riesling Smaragd Dürnsteiner Freiheit 2021

Velich TO 2020 · Chardonnay Tiglat 2020

Kracher Pinot Gris Reserve 2022 · Beerenauslese Cuvée 2021

Bernhard Ott Grüner Veltliner Der Ott 2025 · Grüner Veltliner Ried Spiegel 2023

Hannes Sabathi Sauvignon Blanc Gamlitz 2022 · Chardonnay Ried Jägerberg 2022

Domaine Pierre Labet Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes AC 2022 · Meursault Clos des Tillets AC 2023

Bodega del Jaro Chafandin 2022 **Bodega Valenciso** Valenciso Reserva 2019

La Spinetta Barbaresco Valeirano Riserva DOCG 2006 · Barolo Campé Riserva DOCG 2010

Niepoort Redoma Tinto · Consico Branco

Billecart-Salmon Le Rosé · Le Blanc de Blancs

Tapas selection

Dennis Ilies in the kitchen

Lukewarm meat salad · duck liver & wagyu · pear · bean · hazelnut

Scallop · spinach · garlic · furikake (crab, rice, nori, sesame, chili)

Das Central team in the kitchen

Char · Sot-l'y-laisse · paella · saffron-rice-cream

Asparagus praline · green asparagus vinaigrette · miso · nasturtium

Dávid Rószka at the buffet

Egg royal · chawanmushi · porcini · umami hollandaise

Kohlrabi · whey · miso

Andy Beynon at the buffet

White asparagus · anchovy · razor clam · grapefruit

Trout · jalapeno · finger lime · verjus

Pistachio ajoblanco · vegan caviar

Presented in our Living Lounge after dinner

Finest dessert creations by **André Sieber and Jakob Szedonja**
and the Central patisserie team

Cheese selection by **neurauter*frisch** and finest liquors
from the **Premium distillery Reisetbauer**