

# Winzer Dinner

Weingut Sattlerhof zu Gast

## APERITIF

**Welschriesling Kleine Gärten 2025**

Weingut Sattlerhof

## GAMBERO ROSSO & ROSA GARNELE

Leicht erwärmte Gambero Rosso | Rosa Garnele | Champignon  
Zitronen-Braune-Butter-Vinaigrette

**Sauvignon Gamlitz 2025**

Weingut Sattlerhof

## ROTE MEERBARBE

Gebratene Rotbarbe | Blumenkohl | Kichererbsen  
Soße mit indischen Gewürzen

**Alter Kranachberg Sauvignon Blanc 2021**

Weingut Sattlerhof

## JAKOBSMUSCHEL

Warme Jakobsmuschel | Champagnerkohl | Rinderzunge | Senfsauce

**Pfarrweingarten 2023**

Weingut Sattlerhof

## PRE DESSERT

### DESSERT

Mispel

**Muskateller Marein 2023**

Weingut Sattlerhof

## PETIT FOURS

**Muskateller Marein 2023**

Weingut Sattlerhof

Saisonale Änderungen vorbehalten.

ATELIER 7

# Winemaker's Dinner

Weingut Sattlerhof

## APERITIF

### Welschriesling Kleine Gärten 2025

Weingut Sattlerhof

## GAMBERO ROSSO & PINK SHRIMP

Lightly warmed Gambero Rosso | Pink Shrimp | Mushroom  
Citrus-Brown Butter Vinaigrette

### Sauvignon Gamlitz 2025

Weingut Sattlerhof

## RED MULLET

Seared Red Mullet | Cauliflower | Chickpea  
Indian Spiced Sauce

### Alter Kranachberg Sauvignon Blanc 2021

Weingut Sattlerhof

## SCALLOP

Warm Scallop | Champagne Cabbage | Beef Tongue | Mustard Jus

### Pfarrweingarten 2023

Weingut Sattlerhof

## PRE DESSERT

## DESSERT

Medlar

### Muskateller Marein 2023

Weingut Sattlerhof

## PETIT FOURS

### Muskateller Marein 2023

Weingut Sattlerhof

The menu is subject to change according to seasonal availability.

ATELIER 7