

## Menü Reiat Wine & Dine

30.11.2023, Thayngen

**Apérosnack** Speck- und Zucchettitwister  
**Wein** 0 weiss

**1. Vorspeise** Gebackener Kürbis, begleitet von Formaggini von Sophie und Hirschtrockenfleisch von Familie Stihl  
oder  
Gebackener Kürbis, begleitet von Formaggini von Sophie und getrocknetem Wurzelgemüse  
**Wein** Sauvignac und Chardonnay

**2. Vorspeise** Reiatcapuns Mangoldwickel, mit Sophie's Mehl und Rauchwurst von Sebi  
oder  
Mangoldwickel Nature  
**Wein** 3 rot und 4 rot

**3. Hauptgang** Rindsbraten vom Reiatrind, geschmort im Pinot; Sellerie- und Karottenpüree, glasiertes Herbstgemüse  
oder  
Champignon paniert und frittiert, Sellerie- und Karottenpüree, glasiertes Herbstgemüse  
**Wein** 7 rot und Merlot Stoffler

**4. Dessertbuffet** Gebrannte Crème, Apfelkuchen, Thaynger Biberkelle und Käseauswahl von Sophie  
**Wein** bliss und Surprise weiss

Brot und Gebäck Biberbeck, Thayngen  
Fleisch Metzgerei Steinemann, Thayngen  
Hirsch Familie Stihl, Altdorf  
Käse Wagis Farm, Sophie Bühler, Bibern  
Wein WEINSTAMM, Markus Stamm, Thayngen