

Piros Ház Vendéglő - Zsira

Kedves Barátunk!

Nagy örömünkre szolgál, hogy meghívhatjuk a **Piros Ház Vendéglő** következő kulináris **Borvacsorájára**,
2016. március 19.-én szombaton 19.00 órára – Tóth Pincészet - Kőszeg

Lieber Gast!

Es gibt uns eine große Freude Sie im **Gasthaus Piros Ház** in Zsira auf unseren nächsten kulinarischen **Weinprobe mit Abendmenü** zu willkommen.

Am Samstag den 19. März 2016 um 19 Uhr – Familienweinbetrieb Tóth aus Kőszeg

Szőlőtermesztéssel és borászattal hobby szinten kezdtünk el foglalkozni Kőszegen. 30 évvel ezelőtt kizárólag folyóborként értékesítette termését. Az ezredfordulón „nagyot álmodtunk” és létrehoztuk Kőszeg város és Vas megye sokáig első és egyetlen borpalackozóját, így megjelenhettek az üzletek, vendéglátó egységek polcain az első helyi termelésű és palackozású borok. Mára termésünk döntő hányadát palackozzuk. Pincészetünkben 2000-tól saját üzlet is működik a közvetlen fogyasztók kiszolgálására, melyet jól egészít ki Kőszeg Fő terén és sétálóutcájában található Borok Háza. A kezdeti Kékfrankos és Zweigelt fajták mellett 2002-ben elkészítettük az első Rosé majd fehér borunkat, majd új telepítéseink termőre fordultával Chardonnay, Cabernet Sauvignon és Cabernet Franc fajtákkal egészült ki a választék. Mottóként egy 1746-ból származó idézetet választottunk:

„Az bornál a Nemes Városnak nincs egyéb hasznosabb gazdálkodása.”

10 Hektar auf den schönsten Hängen des Günser Gebirges (Kőszegi-hegység). Dank sorgfältiger Rebpflege, bzw. traditioneller Weinbereitung und Weinbehandlung bieten wir unseren Kunden hervorragende Weine Jahr für Jahr. In unserem Keller werden traditionelle Weinsorten des Weingebiets (Blaufränkisch und Zweigelt) mit traditioneller Technologie hergestellt. In der Weinkellerei betreiben wir auch ein eigenes Weingeschäft, wo die Kunden direkt bedient werden können. Familienmotto:

„Eine Edelstadt hat keine andere Verwaltung die mehr Nutz bringt als Weinbau”

Menü:

Sgraffito - Friss száraz gyöngyöző bor - fogadó ital

Sgraffito – Frische Schaumwein, trocken – als Aperitif

1. *Roston sült camembert, vajás mentás cukorborsó erőlevesszel; Chardonnay, száraz fehérbor 2014*
Zuckererbsen-Suppe mit Minze, dazu geröstete Camembert; Chardonnay, trocken weiß 2014
2. *Kacsamáj fűszeres gyümölcsökkel; Kékfrankos Rosé – Könnyű, száraz rosé 2015*
Entenleber mit gewürzten Früchten ; dazu Blaufränkisch Rosé – leichte, trockene rosé 2015
3. *Borjú pürével töltött palacsinta batyu paprikahabbal; Kékfrankos 'Ostrombor' - Az igazi kőszegi száraz vörösbor 2014*
Mit Kalb gefüllte Pfannkuchen-bündeln mit Paprikaschaum; dazu Blaufränkisch 'Ostrombor' – Die echte trockene Rotwein aus Kőszeg 2014
4. *Baconos sertés szűz 'sous vide', erdei gyümölcs-krémrel és vargányás burgonya fánkkal; Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc - testes, száraz vörösbor 2014*
Jungschwein 'sous vide' mit Waldfrüchten-Creme und mit Steinpilzen-Kartoffelkrapfen; dazu Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc – trockene Rotwein mit großen Körper 2014
5. *Mandarinos túróhab, pikáns tetővel; Zöld Veltelini - gyümölcsös, félédes fehérbor 2015*
Mandarin Topfenschaum mit pikanten Dach; dazu Grüner Veltliner – fruchtige, halbsüß Weißwein 2015

A vacsora ára magában foglalja a teljes menüsört és valamennyi bor kóstolását, szakértő bemutatás mellett: **6500,-Ft / fő.**

Felhívjuk szíves figyelmüket, hogy a borvacsora ideje alatt kizárólag az előre meghatározott menüsört és a hozzá illő borokat áll módunkban felszolgálni. Vacsoránkon mindössze 40 vendéget tudunk fogadni, ezért kérjük, hogy részvételi szándékát mielőbb jelezze az alábbi elérhetőségek valamelyikén. Találkozásunkban bizva, Tisztelettel: Turcsányi Tamás üzletvezető

Preis enthält ganze Menü und Wein kost neben der Vorstellung der Speise und Weine vom Experten: **6500,-Ft (22 EUR) / Pers.**

Wir bitten Sie Ihre Interesse und Anmeldung an den folgenden (unten lesbaren) Kontaktdaten oder bei Familie Toth zu melden!

Wir hoffen unsere Treffen! Herzlichen Grüßen: Turcsányi Tamás, Chef und Sommelier

Foglalás / Reservierung: +36 99 310 011 vagy info@etterem-zsira.hu

www.etterem-zsira.hu, FB: Piros Ház Vendéglő

