

# Piros Ház

hagyományörző, nemzeti  
kiszvendéglő

## Kedves Barátunk!

Nagy örömünkre szolgál, hogy meghívhatjuk a **Piros Ház Vendéglő** következő kulináris **Borvacsorájára**.

**2017. február 25-én szombaton 19.00 órára – Deuschkreutz Vinotéka**

## Lieber Gast!

Es gibt uns eine große Freude Sie im **Gasthaus Piros Ház** in Zsira auf unseren nächsten kulináris **Weinprobe mit Abendmenü** zu willkommen **Am Samstag den 25 Januar 2017 um 19 Uhr – Deuschkreutz Wein-Shop**



Deuschkreutz (Sopronkeresztúr), Großwarasdorf (Szabadbáránd), Horitschon (Haracsony), Lutzmannsburg (Locsmánd), Raiding (Doborján), Unterpetersdorf (Alsópéterfa) és Neckenmarkt (Sopronnyék) képezik a kékfrankos hazáját, Ausztria leghíresebb vörösbortermelő vidékét. Az agyagos talaj és az enyhe éghajlat különösen gyümölcsössé varázsolja a helyi kékfrankos ízét.

Az ehhez illő ásványvíz, amelyet Juvina márkanév alatt palackoznak, a Rudolf-forrásból buggyan ki. A régió legfinomabb nedűit a térség borait felvonultató Vinatrium borszaküzletben, közvetlenül a borászatokban vagy a kisebb borozókban kóstolhatják meg.

## Menü:

- Citrusos Panko-ban sült harcsafilé, szecsuanai kínai kel salátán; Familie Strehn gemischter salz 2015**  
*In Zitrus-„Panko“-Brösel gebratener Welsfilet auf sichuanischen China-Kohl-Salat; Familie Strehn gemischter salz 2015*
- Kakas erőleves üvegtésztával, narancsos kakasgolyóval; Gerhard Kirnbauer chardonnay 2016**  
*Kraftsuppe aus Hahnfleisch mit Glasnudeln und mit Orange gewürztem Gockelfleischknödel; Gerhard Kirnbauer chardonnay 2016*
- Lassan sült csirkemell, epres sült ruccolával, gyömbérrel ízesített kuszkuszon; Gager Rosé 2015**  
*Langsam gebratener Hühnerbrustfilet mit Erdbeeren und gebratener Rucola, dazu mit Ingwer abgeschmecktem Couscous; Gager Rosé 2015*
- Malaccsütlök, erdei gyümölcsökkel töltött, cannellonival és ánizsos jussal; Kovacs Mittel burgenland DAC 2012**  
*Schweinekeule mit Waldbeeren gefüllte Cannelloni und mit Anis gewürztem Jus (Saft vom gebratenen Fleisch); Kovacs Mittel burgenland DAC 2012*
- Konfitált Marhanyak, aszaltparadicsomos rösztivel, kiwi chutney-val és meggyes-szedres panna cottával; Hundsdorfer Shyras Reserve 2013**  
*Konfitierter Rindshals mit Rösti aus getrockneten Tomaten und Kartoffel, dazu Kiwi-Chutney und Panna Cotta aus Weichseln und Waldbeeren; Hundsdorfer Shyras Reserve 2013*
- Francia csoki torta gorgonzola mousse, fahéjas szilva sorbééval; Artner Falcon 2013**  
*Französische Schokotorte mit Gorgonzolamousse und mit Zimt verfeinertem Zwetschkensorbet; Artner Falcon 2013*

A vacsora ára, mely magában foglalja a teljes menüsört és valamennyi bor kóstolását, szakértő bemutatás mellett: **7500,- Ft/ fő**.

Felhívjuk szíves figyelmüket, hogy a borvacsora ideje alatt kizárólag az előre meghatározott menüsört és a hozzá illő italokat áll módunkban felszolgálni. Vacsoránkon mindössze 40 vendéget tudunk fogadni, ezért kérjük, hogy részvételi szándékát mielőbb jelezze az alábbi elérhetőségeken valamelyikén. Találkozásukban bízva, Tisztelettel: Turcsányi Tamás Üzletvezető

Preis enthält ganze Menü und Wein kost neben der Vorstellung der Speise und Weine vom Experten: **7500,- Ft (25 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](mailto:info@etterem-zsira.hu)**

**[www.etterem-zsira.hu](http://www.etterem-zsira.hu), FB: Piros Ház Vendéglő**