

## ERDE – MATERIE

Hirsch Praline, Pastinaken Purre Suppe  
mit Kürbiskernöl-Ruccola-Salat

*Ionisiertes, gereinigtes Klosterwasser*

## WASSER – GEFÜHLE

Zanderfilet mit Krebs-Soße, Garnelen  
mit süßer Mayonnaise

Winelife Weingut  
*Grüne Veltliner 2014*

## FEUER – MACHT

Lendenbraten, Lamm Rippen, Medaillons vom Schwein,  
Fenchel, Kartoffel, Rucola Pesto,  
Jus mit Teufelwein, Apfelchutney

*Gróf Buttler Weingut*  
*Özséb bora – Wein des Hauses (Cabernet Sauvignon) 2012*

## LUFT – LIEBE

Zitronensorbet mit Erdbeeren und Sekt

## KREATIVITÄT

Hühnerbrust, Tintenfisch, Cocktailkreb, Oliven, Sprossen,  
Dörrtomaten, geröstete Körner,  
Gemüse, Soja Soße, Olivenöl,  
süße Chilisauce, Reis, chinesische Nudeln

*Aperol Spritze*  
*(Aperol, Taschner Weingut Irsai Olivér 2014 und Sodawasser)*

## ERKENNTNIS

*Schnäpse von 1 Csepp Pálinka:*  
*Aprikose, Kirsche, Sauerkirsche, Zenit Grappa, Rotveltliner Grappa,*  
*Shiraz Grappa, Packhams's Birne*

## ERFÜLLUNG

Hausgemachtes grünes Walnusskompott, Hausgemachte Kuchen,  
Sahnepudding, Camembert Käse mit Trauben und Nüsse,  
Schokoladenstäbchen, Haferkeks, Kompott aus getrockneten Früchte,

*Weninger Weingut,*  
*Weißerburgundi (Pinot Blanc) 2012, süßes Weißwein*

*Illy Kaffee, Twinings Tee*  
*Ionisiertes, gereinigtes Klosterwasser*  
*Pfanner Orangensaft, Apfelsaft, Pfirsichsaft, Multivitamin*



[WWW.SOPRONMONASTERY.ORG](http://WWW.SOPRONMONASTERY.ORG)