

Sehr geehrte Wein Freunde,

im November möchten wir Ihnen ein besonderes kulinarisch-vinologisches Ereignis präsentieren.

Zu einem raffiniert zusammengestellten 4- Gänge Menü werden anspruchsvolle Weine vom Weingut Bernhard Schätzle gereicht.

Das Weingut Bernhard Schätzle ist einziger Anbieter der Lage „Lehener Bergle“.

Auf dem historischen Lehener Kronhof ließ Opa Eugen vor über 60 Jahren die alte Lehener Weinkultur wieder aufleben. Sie arbeiten stets daran, das Potenzial dieser Einzellage unverfälscht in die Flasche zu füllen. Eine Lebensaufgabe, die Vater Bernhard aktuell an Sohn Thomas weitergibt.

Termin: Donnerstag 6. November 2025

Beginn: 18:30 Uhr mit Sektempfang und „Fingerfood“

Durch den Abend führt Sie Thomas Schätzle.

Menüpreis Euro 115,00

incl. Aperitif, Wein, Mineralwasser, Espresso

Verbindliche Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch (0761 88300) per E Mail info@bierhaeusle.de oder auch persönlich an der Rezeption entgegen.

Auf Ihr kommen freut sich

Karl Schweier
Hotel Restaurant Bierhäusle

Thomas Schätzle
Weingut Bernhard Schätzle

Wein und Menu Abend

Sektempfang mit Fingerfood

2022er Pinot Sekt Brut

2020er Pinot Rosé Sekt Brut

Carpaccio von der Entenbrust mit Feldsalatröschen

Williamsbirnenspalten und Gorgonzola

2023er Weissburgunder Kabinett trocken

2024er Rivaner Kabinett feinherb

Gebratener Kabeljau mit Mandel-Kürbiskernkruste

Ravioli und Gemüseperlen im Hokkaidosüpple

2023er Cuvée Rococo Spätlese trocken

2024er Grauburgunder Kabinett trocken

Hirschkalbsrücken mit Backpflaumen

Blutwurst-Wermut-Jus

Rahmwirsing und Karotten-Kartoffelpüree mit Selleriestroh

2003er Spätburgunder Auslese trocken

2020er Spätburgunder Kirchenacker trocken

Bierhäusles Schokotraum

2024er Spätburgunder Rosé Kabinett feinherb

2020er Gewürztraminer Auslese edelsüß

Menüpreis Euro 115,00

incl. Sektempfang, Weine, Mineralwasser und Espresso

Änderungen vorbehalten

Verbindliche Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch 0761 88300.
per E Mail info@bierhaeusle.de oder auch
persönlich an der Rezeption entgegen.