



WEINGUT *seit 1549*  
SCHLOSS NEUWEIER  
ROBERT SCHÄTZLE

&

  
Röttele's  
RESTAURANT & Residenz  
im Schloss Neuweier

# Laden zu kulinarischen Weinerlebnissen 2018 ins Schloss Neuweier ein

## Frühlingserwachen am 6. April 2018

Genießen Sie Morcheln, Bärlauch, Spargel und Dry Age Wutz  
Beginn um: 18.30 Uhr

**Kleine Schloss - Köstlichkeiten**

*Mit Schloss Secco*

\*\*\*

**Variation von Wildlachs, Thunfisch und Jakobsmuschel**

*2013 Goldenes Loch Riesling GG*

*2016 Goldenes Loch Riesling GG*

\*\*\*

**Cremesüppchen von Frühlingslauch  
mit Karottenschäum und gebackenen Morcheln**

*2016 Weisser Burgunder trocken*

*2015 Neuweierer Schlossberg Riesling trocken*

\*\*\*

**Grüner Spargel mit Riesenkrevette,  
geschmorten Kalbsravioli und Bärlauchpesto**

*2015 Mauerwein Riesling GG*

*2016 Neuweier Riesling „Alte Reben“ trocken*

\*\*\*

**Alte Wutz Dry Age Kotelette  
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Basilikum - Zitrusfruchtkruste  
auf cremigem Frühlingsrisotto**

*2016 Pinot Noir trocken*

\*\*\*

**Cremeschnitte von Frischkäse mit Erdbeergelee und Gianduja - Creme Eis**

*Spätburgunder Rosé Sekt extra trocken*

\*\*\*

**Süße Frühlingsüberraschung**

**Preis pro Person € 145,00**

inkl. Aperitif, Weine, Kaffee / Espresso und Mineralwasser  
(Änderungen vorbehalten)

Genießen Sie die kulinarischen Hochgenüsse aus der Schlossküche, zubereitet von **Armin Röttele** und seiner Crew - und lauschen Sie gespannt den Worten von **Robert Schätzle**, welcher Ihnen verschiedene Jahrgänge vom VDP Weingut Schloss Neuweier kommentieren wird. **Die Teams vom Weingut Schloss Neuweier & Restaurant im Schloss Neuweier freuen sich, Ihnen einen unvergesslichen Abend zu bereiten.**

**Wir bitten um rechtzeitige Reservierung! Tel: 07223 800 87 0**

Weineinkauf an diesem Abend zu Sonderkonditionen möglich!

VDP Weingut Schloss Neuweier  
Klaus Schätzle & Robert Schätzle

Restaurant im Schloss Neuweier  
Armin & Sabine Röttele - Gastgeber

Weitere Kulinarische Abendveranstaltungen

25. Mai 2018 Raffiniertes vom Spargel und südliche Aromen

14. Juli 2018 Terrassenparty und Asia Food

21. September 2018 Wild auf Wild

23. November 2018 Highlight zum Jahresende