

**Freitag, 23. November 2018**  
**Gourmet Schlachtfest**  
**„Kleine aber Feine Schweinereien“**  
**im Schloss Neuweier**  
**Beginn um: 18.30 Uhr**

**Kleine Schloss - Köstlichkeiten**  
**mit Schmalz, Schweinskopfsülze, Rote Beetesüppchen mit grünem Speck,**  
**Schwarzwurstraviolo mit Boskop – Apfelmus**

*2017 VDP Blanc de Noir trocken*

*Gutswein*

*Aperitif*

\*\*\*

**Mild geräucherte Schweinebäckchen**  
**mit Castelluccio Linsen und Portweinessig**

*2015 VDP Weißer Burgunder „RS“ trocken*

*Ortswein*

\*\*\*

**Blaue Kartoffelsuppe mit Raucharomen**  
**und gebackenem Kinnbäckchen**

*2016 VDP Neuweierer Mauerberg Chardonnay trocken*

*Erste Lage*

\*\*\*

**Traditionelle Blut- und Leberwurst**  
**auf Rieslingsauerkraut und Trüffelpüree**

*2015 VDP Schlossberg Riesling trocken*

*Erste Lage*

\*\*\*

**Luma Schweinerückenkotelette mit Elztäler Bratwurstkruste,**  
**Dörrbohnen, geschmorter Zwiebel und Speckplätzchen**

*2015 Heiligenstein Pinot Noir“R“ trocken*

*Erste Lage*

\*\*\*

**Gebackene Apfelküchle**

**mit Kirschwasser Creme Eis und Schokosahne**

*2015 VDP Mauerwein Riesling „GG“ Beerenauslese*

*Große Lage*

\*\*\*

**Rötteles „Obstbrand“**

**Preis pro Person € 128,00**

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 seine Weine vorstellen 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