



WINE & DINE
2019



★ ★ ★
Hotel & Restaurant
Mainaublick

Wine & Dine Unsere Empfehlungen

Mai

Winzerverein Hagnau eG

Hagnauer Spätburgunder Weissherbst Qw trocken: Feinherb, fruchtig, saftig
0,25l / 5,20 €

Dazu empfehlen wir unser Cordon Bleu vom Kalb, serviert mit Pommes

23,90 €

Juni

Schwarzwaldweingut Andreas Männle Durbach

Grauburgunder Kabinett trocken
Kernig, nussig und säurearm
0,25l / 5,20 €

Dazu empfehlen wir unser Bodensee-Felchenfilet in Mandelbutter, mit Salzkartoffel

19,50 €

Juli

Weingut Thomas Geiger Meersburg

Müller-Thurgau „Leichtsinning“ Qw
harmonisch, elegant, rund: „Sommerwein“
0,75l / 26,00 €

Dazu empfehlen wir unsere Gebratene Garnelen mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln, serviert auf Gemüsespaghetti

18,40 €

August

Sasbacher Winzerkellerei (Region Kaiserstuhl)

Müller-Thurgau
feinfruchtig, mild bis rassige Säure
0,25l / 4,50 €

Dazu empfehlen wir unsere **Ganze Forelle „Nach Art der schönen Müllerin“ oder „Blau“ mit Salzkartoffeln**

20,90 €

September

Winzerverein Meersburg eG

Spätburgunder Rotwein
faszinierende Ausstrahlung, feines Bukett, weiches Aroma

Dazu empfehlen wir unser **„Angus Rumpsteak“ mit hausgemachter Kräuterbutter, Pfefferrahmsoupe, mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln**

22,90 €

Oktober

Weingut Markgraf von Baden-Schloss Salem

Birnauer Spätburgunder Rotwein Qw VDP. trocken
fruchtig und würzig
0,25l / 5,10 €

Dazu empfehlen wir unser Kalbsrückensteak, rosa gebraten, an Morchelrahmsoupe, serviert mit Spätzle

28,50 €



Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Mainaublick
Familie Sernatinger

Seefelder Straße 22
88690 Uhdlingen-Mühlhofen
Unteruhldingen am Bodensee
+49 (0)7556 92130
www.hotel-mainaublick.de