



*Gasthof
Erzherzog Rainer*

„Whiskyabend“

Samstag, 14. Dezember 2019

*Man muss im Leben immer
um mindesten einen Whisky*

voraus sein .

Humphrey Bogart

Nosing Tasting

independent Bottlers – unabhängige Abfüller

Longmorn **Carn Môr** 9 J. 46,0%

Strictly Limited

Longmorn **Berry Bros & Rudd** 7 J. 57,4%

Pomerol Rotweinfass Finishing

Cambus **Berry Bros & Rudd** 26 J. 55,1%

Single Grain Whisky

Glenrothes **Signatory** 19 J. 46,0%

The Un-Chillfiltered Collection

Ben Nevis **Signatory** 26 J. 57,4%

Vintage Cask Strength Collection

Glenrothes **Carn Môr** 11 J. 65,5%

Celebration of the Cask

Blended Malt (Sherry-Bomben)

Berry Bros & Rudd oder **Old Perth von Morrison & McKay**
44,2 % 61,8%

Menü & Verkostung

pro Person € 67.-

1 cl Whiskyausschank

Menü

*Rahmsüppchen von der Süßkartoffel mit Kardamom
und Blutwurstkrustel*

Carn Môr – Bunnahabain 2013 4y 46%

*geb. Feige gefüllt mit Lanark Blue
umhüllt von Parmaschinken
an rotem Zwiebelkonfit und Salatgarnitur*

vom Fass - Breaval 10y 40%

*Rinderlende von der Ferse
an Tymiansaft mit Kartoffel-Steinpilzgratin
und Wirsing - Speckrahmgemüse*

Signatory - Ben Nevis 2010 9y 46%

*Whisky- Eiseneis mit kandierter Walnuss
an eingemachten Hollunderbeeren*

Gordon Macphail - Blair Athol 2008 9y 46%