



FEINKOST SPEISEN BAR

Ein Weinabend im Gandl

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr darauf, mit Ihnen einen genussvollen Abend zu erleben!

Am **Dienstag, den 05. November 2024 ab 19:00 Uhr** präsentiert
Herr Dominique Hornig, Inhaber der Hornig Wine Company
exquisite Weine aus Übersee.

Wir freuen uns sehr, Sie zu einem unbeschwerten und geselligen Abend voller Genuss,
Entspannung und Lebensfreude im Restaurant Gandl einzuladen.

Dominique Hornig, Flying Winemaker, diplomierter Önologe
und Inhaber der Hornig Wine Company, präsentiert an diesem Abend
eine international ausgezeichnete Auswahl an Weinen aus Übersee.

Dominique Hornig ist München eng verbunden – hier absolvierte er seine Ausbildung
im renommierten Königshof und arbeitete später als Sommelier im Bogenhauser Hof.
Nun bringt er seine Erfahrung und Leidenschaft für Wein zurück und präsentiert Weine,
die für Nachhaltigkeit, Authentizität und Fair Trade stehen.

Die Auswahl umfasst überwiegend Weine von familiengeführten Weingütern,
die auf ökologische Anbaumethoden und eine optimierte CO₂-Bilanz setzen.
Lassen Sie sich von diesen prämierten Weinen begeistern, die nicht nur durch ihren
Geschmack, sondern auch durch eine verantwortungsbewusste Herstellung
überzeugen.



St.- Anna Platz 1 ~ 80538 München ~ Tel.089 / 29 16 25 25 ~ info@gandl.de

HypoVereinsbank IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX
www.gandl.de



FEINKOST SPEISEN BAR

Kulinarisch begeistert unser Chef Simone Palermo
Sie mit einem 4-Gänge-Menü.

ZUM START IN DEN ABEND

2023er The Ned Sauvignon Blanc (Marisco Vineyards, Neuseeland)

ZUM MENÜ

Tatar vom Rinderfilet mit falschem Ei (Mango-Eis mit Chili)

2018er Santa Loreto Reserva Carménère, Bodegas y Vinedos de Aguirre, Chile

*~ *~ *~ *

Getrübete Kartoffelcremesuppe mit Spinat-Grießnockerl

2020er Metz Road | Chardonnay, Scheid Family Wines, USA

*~ *~ *~ *

Rehrücken mit Kräuterkruste

Hokkaido-Kürbis-Creme, Rosenkohl und Schokoladen-Waldbeer-Demi Glace

2018er Carrascal | Malbec , Bodega y Cavas de Weinert, Argentinien

*~ *~ *~ *

Tarte von roten Früchten auf Patisserie-Creme

2019er The Ned Noble Sauvignon Blanc, Marisco Vineyards, Neuseeland

Menü mit Weinbegleitung pro Person 95,00 €

Änderungen im Menü vorbehalten wir uns vor.



FEINKOST SPEISEN BAR

BUCHUNG:

Eine Reservierung ist nur mit Vorkasse möglich. Sie können vorab bar oder online mit Ec-Karte, Visa Card, MasterCard oder mit American-Express bezahlen.

Sollten Sie unseren Menüabend gebucht haben und verhindert sein, bitten wir Sie mindestens 3 Werktage vorher abzusagen. Nach Ablauf dieser Frist können wir Ihnen den Betrag nicht mehr zurückerstatten.

Bei zu geringen Anmeldungen behalten wir es uns vor, die Veranstaltung abzusagen oder zu verschieben. Selbstverständlich erstatten wir dann den bereits gezahlten Betrag.