

## **ZODIAC Weintrophy 06.09.2025**

*Zum Frühstück, ab 8:30*

*Kernöl-Eierspeise auf Schwarzbrot mit Schnittlauch auf der Terrasse*

*Kaffee, Orangensaft, Frizzante*

*Auf den Halfways, ab 10:00 geöffnet*

*1 / 4 / 9 / 14*

*Jourgebäck, Semmel mit Schweinsbraten, Senf, Kren bzw. Camembert und Preiselbeeren / Geröstete Knödel mit Ei / Eierschwammerlsauce mit Spätzle von Philip Neubauer*

*Wein, Wasser, Traubensaft vom WG Lambauer*

*Auf der 11*

*Surf & Turf*

*von Alexander & Patrick sponsored by Peter & Marco Oswald*

*Auf den Fairways*

*Weine präsentiert von Bernd Lambauer*

*16:00, auf der Terrasse des Golfclubs Schloß Frauenthal*

*Kommentierte Weinverkostung der Weine aus dem  
Weingut Lambauer in 8442 Kitzeck im Sausal*

*Weinbestellungen möglich!*

GOLFRESTAURANT

*Ulrichsberg 7 8530 Deutschlandsberg*

*+43 660 25 65 383*

*[ibalunovic@yahoo.com](mailto:ibalunovic@yahoo.com)*



*Abendessen 17:30 Uhr*

## ***Menü***

*Salat vom Buffet*

\*\*\*

*Caprese-Salat - Kartoffelsalat - Grüner Salat mit Kürbiskernöl -*

*Tomaten-Zwiebel Salat*

\*\*\*

*Suppe (an den Tisch serviert)*

*Kürbiscremesuppe mit knusprigen Croûtons oder Rindsuppe mit Fritatten*

\*\*\*

*Hauptgang (Auswahl bei Anmeldung, (an den Tisch serviert))*

*Gegrilltes Schweinkotelett mit Pommes Frites*

*Wiener Schnitzel vom Huhn mit Petersilienkartoffeln*

*Gegrilltes Forellenfilet mit gebrilltem Gemüse*

*(aus der Fischzucht Herbstmühle Wies)*

*Steinpilzrisotto*

\*\*\*

*Dessert (an den Tisch serviert)*

*Hausgemachte Cremeschnitte*

*Tischweine (Wein und Mineralwasser sind inkludiert)*

*Gelber Muskateller, Welschriesling, Sauvignon Blanc, Weißburgunder,  
Morillon (alle aus dem Jahr 2024)*