

# Herzlich willkommen im Restaurant & Weinhaus Maternus

Zur Einstimmung auf ein leckeres Abendessen empfehlen wir Ihnen einen  
Aperitif:

## Maternus Rosato

*leichter mediterraner rosa Aperitif mit Aromen von Hibiskus und  
Orangenblüten auf Basilikum mit Eis, aufgefüllt mit Brogssitter Sekt*  
0,15 l 8,50 €

## Maternus Royale

*40 ml Tanqueray Blackcurrant auf Eis & Johannisbeere mit einem  
Spritzer Zitrone & Tonic Water, aufgefüllt mit Brogssitter Sekt*  
0,1 l 8,90 €

## Hibiskus-Crémant

*Crémant der Mosel 2016 brut Sektkellerei Kreuter  
Geschmackserlebnis mit Hibiskus-Sirup und Blüte feiner Perlage und  
klarem, reintonigem Charakter*  
0,1 l 8,50 €

## Unser Wein des Monats:

### ST. LAURENT 2015

*Rotwein, trocken*

*Herkunft: Alsheimer Frühmesse*

*Duftige, weiche Note der St. Laurent-Trauben. Das Reifelager im kleinen Eichenholzfass gibt diesem  
Wein eine komplexe Aromatik mit viel Körper und Fülle, jedoch ohne überlagernde Holznote.  
Im Barrrique gereift.*

Flasche 0,75 l € 31,50

Glass 0,2 l € 8,50

## Aktuell im Maternus

*Kartoffelsamtsuppe mit gebratenen Pfifferlingen und steirischem Kürbiskernöl*

8,90 €

\*\*\*\*\*

*Herbst Pasta*

*Handgemachte Ravioli gefüllt mit  
Pinienkernen & Hirtenkäse, mit Kürbiswürfeln und luftgetrocknetem  
Schinken in Butter geschwenkt*

16,90 €

\*\*\*\*\*

*Frische Kräuter Bratwurst*

*Gegrillt auf Rahm-Wirsing mit frischem Kartoffelstampf*

18,90 €

\*\*\*\*\*

*Ragout vom heimischen Wild*

*in Wacholdersauce mit geschmorten Waldpilzen auf in Butter  
geschwenkten Schupfnudeln*

22,90 €