



## Wine & Dine „Ungarn“

Restaurant JoJo  
Bremgarten

Samstag, 17. August 2019  
Apéro ab 18.30 Uhr  
Beginn 19.00 Uhr



**Degustationsleitung**  
**Istvan Bicsek + Milan Majer**  
Geschäftsführer + Weinexperte  
Hundert Weinhaus, Oensingen

# Weine



## Hungaria Extra dry

Törley Pezsgöpincészet, Etyek-Buda

14.50



## Tokaji MAD Furmint 2016

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet, Tokaj

16.50

## Szent Tamás Nyulászó 2015

60% Hárslevelű, 40% Furmint

Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet, Tokaj

24.00

## Tornai Ilona Olaszrizling 2015

Olaszrizling/Welschriesling, Tomai Pincészet, Somló

24.00



## Fritz Father, 2016

Kékfrankos/Blaufränkisch, Fritz Borház, Szekszárd

39.00

## Fritz Bikavér 2015

Kékfrankos, Kadarka, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Fritz Borház, Szekszárd

34.00

## Thummerer Egri Bikavér Grand Superior 2015

Kékfrankos, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Kadarka

Thummerer Pincészet, Eger

29.00



## Bock Cuvée 2012

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Bock Borászat, Villány

42.00

## Bock Villányi Franc 2014,

Cabernet Franc, Bock Borászat, Villány

49.00

## Haumann Terra Tartaro 2013

60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot  
Weingut Haumann, Villány

35.00



## Hétszölő 5 Puttonyos Aszu 2008

100% Furmint Weingut Tokaj- Hétszölő, Tokaj  
Süsswein Tokaj

45.00

# Menu



essen trinken genießen

Variation von Blätterteiggebäck

\*\*\*

Gebratener Zander mit Paprikabutter  
auf Gemüsebeet  
Bruschetta

\*\*\*

Pörkölt, deftiges ungarisches Gulasch  
mit leicht gebratenen Spätzli und Broccoli

\*\*\*

Schweizer Käsevariation  
La Cloche aus dem Jura, Appenzeller Surchoix, Greyezer rezent  
Etwas Schokolade und Ruchbrot

\*\*\*

Kaiserschmaren  
mit Zwetschgen - Kompott