



Die Weinbruderschaft Oberösterreich und  
das Falstaff-Magazin laden zum

**Falstaff**

**DINER**  
im Restaurant VERDI  
mit Monika und Emmerich Knoll  
vom Weingut Knoll in Unterloiben  
am Samstag, 24. November 2007 um 18.00 Uhr

Das von Erich Lukas komponierte Menü wird begleitet von verschiedenen Weiß- und Süßweinen aus dem Weingut Knoll in Unterloiben, der Rotwein stammt vom Weingut Gesellmann in Deutschkreutz. (Details auf der nächsten Seite)

Der Preis für das Diner mit Aperitif, Weinbegleitung, Mineralwasser und Mocca beträgt pro Person € 130,00.

Anmeldung bitte bis spätestens 16. November 2007 bei Andrea Krenner per E-Mail [office@owb-komturei-ooe.at](mailto:office@owb-komturei-ooe.at) oder unter Tel. 07236/3810 bzw. 0664/3522632.

Wir ersuchen um Überweisung des entsprechenden Betrages auf das Konto der Österr. Weinbruderschaft Komturei OÖ. : Oberbank Kto.Nr. 711211060 Blz. 15000.

Mit weinbrüderlichen Grüßen

Wolfgang Haider  
Komtur

FALSTAFF – DINER  
IM RESTAURANT VERDI MIT ERICH LUKAS

MONIKA UND EMMERICH KNOLL  
VOM WEINGUT KNOLL IN UNTERLOIBEN

SAMSTAG, 24. NOVEMBER 2007 UM 18.00 UHR

Aperitif: Gelber Muskateller Federspiel 2006, E. Knoll

***Crostini-Chutney-Eingemachtes***  
*Riesling Federspiel 2007 Fassabzug, E. Knoll*

2005 + 2006 Riesling Ried Schütt Smaragd, E. Knoll

***Cromesqui vom Gansl & Wachtelsuprême***  
*Gelber Traminer Auslese 2004, E. Knoll*

2001 GV Ried Schütt + GV Ried Loibenberg Smaragd, E. Knoll

***Zander mit Traubenmostsenf, Schmorkraut und zerrissenen Nudeln***  
*Riesling Ried Schütt Smaragd 2001, E. Knoll*

***Verdi-Schmaus serviert in zwei Gängen:***

***Getrüffeltes Milchkalb mit Mangold & Gnocchetti***  
*GV Vinothekfüllung 2001, E. Knoll*

&

***Geschmortes Ochsenbackerl mit warmem Erdäpfelkäse und Steinpilznage***  
*2003 Bela Rex, Magnum, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz*

***Parozzo mit Orangenflorentiner & Ivoire-Praline-Semifreddo***  
*Riesling Pfaffenberg Beerenauslese 1995, E. Knoll*

***Mocca***

***€ 130,00 pro Person***