

Sehr geehrte Gäste der SPEZEREI!

Unser Italien-Spezial geht in die nächste Runde. Ab heute verwöhnen wir Sie mit friulanischen und toskanischen Spezialitäten wie Tonno e Fagioli, Flusskrebssalat oder Büffelmilchmozzarellasalat mit 3 Jahre altem Balsamico. Hausgemachte Pasta servieren wir mit friulanischer Fleischsauce, Crema&Funghi, Bresaola und getrockneten Tomaten oder mit Büffelmilchmozzarella und 12 Jahre gereiftem Balsamico.

Für Spanien-Fans haben wir eine besondere Spezialität: Luftgetrockneter Pferdeschinken aus Nordspanien mit Manchego, Kapernbeeren und Manzanilla-Oliven.

Freunde des französischen Weines können sich wieder über eine feine Auswahl trinkreifer und preislich äußerst adäquater Bordeauxweine, Burgunder und Chateauneuf-du-Pape erfreuen. Die (wie immer) nur in kleinen Mengen verfügbar sind:

Chateau Phelan Segur 1995, Saint-Estephe

Chateau Malescot Saint Exupery 1996, Margaux

Chateau Kirwan 1998, Margaux

Chateau Clerc Milon 2000, Pauillac

Chateau Lagrange 2000, Saint-Julien

Chateau Brane-Cantenac 2000, Margaux

Chateau Beychevelle 2000, Saint-Julien

Chateau Troplong Mondot 2002, Saint-Emilion

Chateau Monbousquet 2002, Saint-Emilion

Chateau Sociando Mallet 2006, Haut-Medoc

Chateau La Nerthe "Cuvee des Cadettes" 2001, Chateauneuf-du-Pape

Echezeaux Grand Cru 2001, Jean Grivot, Cote d`Or

Wir wünschen unseren Gästen ein schönes Wochenende und schicken

LG aus der SPEZEREI

Ihr SPEZEREI-Team

SPEZEREI

Wolfgang Salomon

Karmeliterplatz 2

1020 Wien

Tel: 218 47 18

office@spezerei.at

www.spezerei.at