

Themenschwerpunkt:

"So schmeckt der Sommer"

Ein höchst genussvolles Sommer - Opening der Sonderklasse zur Sonnenwende mit dem Besten, was Saison, Region und Natur aktuell zu bieten haben.

Pilze, Schwammerl, Wald- und Wiesenkräuter, Gemüse, Fisch, Fleisch, Obst - kreative Inspiration pur in fünf exquisiten, sommerlich leichten Gängen!

Die dazu passenden Weine kommen diesmal von den sonnenverwöhnten Rieden des **Weingutes Habersack** in Weiden am See. Karin Habersack wird ihre Auswahl persönlich vorstellen.

FREILAND-WOLLSCHWEIN

(leicht gesüßt)

Eierschwammerl, Kräuter von der Sommerwiese
Gewürztraminer (trocken) 2018

KALTES SÜPPCHEN

Gurke, Buttermilch, Minze, Langusten Tartar
Rosé Cuvée 2018

SEEFORRELLE "GUT DORNAU"

(schonend auf den Punkt gebraten)

Crème von den Erbsentrieben,
gebratener Römersalat, junge Erdäpfel
Chardonnay 2018

FREILAND-WOLLSCHWEIN MAL ZWEI

(rosa Filet & geschmorte Schulter)

hausgemachter Steinpilzraviolo, Ofenparadeiser
St. Laurent Ried Prädium 2017 oder Rubin Cuvée (BF/CS/ZW) 2015

DESSERT

Kirschen im Knusperteig, Berni's Sauerrahmeis
Optional: Eiswein vom Blaufränkischen 1999 - 1/16 EUR 6,70

Preis inkl. Weinbegleitung EUR **55,00**

Ihr Bernhard Gruber