

Themenschwerpunkt:

"Kostbare" Landesausstellung:

Teil 2 – Das Weinviertel

Das Weinviertel als kulinarische Speisekammer Österreichs zu bezeichnen, ist keineswegs eine Übertreibung. Obst, Gemüse, Getreide, Spargel gedeihen hier unter optimalen Bedingungen, nachhaltig biologische Fleisch- und Geflügelproduktion liefert herausragende Qualität und der - namensgebende - Rebensaft reift in den besten Rieden. Teil 2 unserer "kostbaren" Landesausstellung über die Niederösterreichischen Landesviertel steht ganz im Zeichen von exquisiten Kreationen mit charakteristischen und typischen Produkten. Das renommierte Weinviertler **Weingut Gschweicher** in Rössitz, das mit seinen herausragenden Weinen immer wieder Lobeshymnen in allen einschlägigen Medien erntet, wird zu diesem Menü die passenden Weine bei- und vorstellen.

GEEISTE SUPPE VOM MARCHFELDER BIO-GEMÜSE

Frischkäse, Osso Collo vom Weinviertler Strohschwein
Weinviertel DAC Groovee 2018

MARILLENBLUNZE

(hausgemacht, knusprig gebacken)

junger Blattspinat, Sommerkräuter, Distelöl
Riesling Urgestein Ried Reipersberg 2018

GEBRATENES FILET VOM WEISSEN FLUSSWELS

Crème von der Marchfelder Artischocke, gegrillte Melanzani, Salsa Verde
Grüner Veltliner Ried Galgenberg 2018

FREILANDHENDL AUS DEM WEINVIERTEL

(gebratene Brust und sautierte Leber)

Eierschwammerl, Paprika, Paradeiser, Feldthymian
Grauer Burgunder Ried Gebirg 2017

DESSERT

Weinviertler Marille, Bauerntopfen

Optional: Beereauslese (CH/WR) 2016, WG Kracher, Illmitz - 1/16 EUR 7,20

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 55,00

Ihr Bernhard Gruber