

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

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!