

Themenschwerpunkt:

"Ente gut, alles gut."

Im Repertoire der Haute Cuisine nehmen Enten (sowohl die artgerecht gezüchtete Hausente als auch die frisch erlegte Wildente) verdientermaßen einen unverzichtbaren Platz ein. Ob klassisch kross gebraten, geschmort oder confiert, als Basis für Terrinen und Pasteten - abgesehen von den Federn - ist bei Enten einfach alles eine ergiebige Quelle kulinarischer Inspiration für raffinierte Kreationen. Und damit ein würdiges Thema für dieses Menü.

Würdige Begleiter dazu sind die BIO-Spitzenweine des bekannten **Wiener TOP-Weingutes Wieninger**, die Repräsentant "Schorschi" Grohs persönlich kommentieren wird.

ENTENLEBER x 2

Ribisel, Pfeffernüsse, hausgemachtes Erdäpfelbrioche
Grüner Veltliner Kaasgraben 2018

PRALINE VON DER ENTE

Kukuruz, Spinat, Charlottensalat, Senfschaum
Gemischter Satz DAC Ried Ulm, 1. Lage Nussberg, 2018

HECHT VOM "GUT DORNAU"

(kross gebratenes Filet)
Kürbis, Entengrammeln, Estragon
Chardonnay Select 2017

WILD- UND HAUSENTE

(Ragout vom Haxerl, rosa gebratene Brust)
herbstliches Pilzgemüse, Speckschaum
St. Laurent Grand Select 2015

DESSERT

vom Apfel und der Walnuss
Optional: Grinzinger Spätlese 2016 - 1/16 EUR 6,50

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 55,00

Ihr Bernhard Gruber