

Themenschwerpunkt:

"Edles von der Pirsch: Reh & Hirsch"

Hochsaison für das edle Weidwerk = Hochsaison für Wild-Connaissseure!
Frisch erlegt und ohne Umwege kommen Reh und Hirsch aus den Revieren vor unserer Haustür direkt in unsere Küche und werden unter Anwendung intuitiver Gar- und Zubereitungsmethoden zu immer neuen und aufregenden Gerichten verarbeitet.
Aus den besten Kreationen haben wir dieses exquisite Menü zusammengestellt.
Reinsortige und meisterhaft cuvétierte Spitzenweine vom mittelburgenländischen **TOP-Weingut Reumann** in Deutschkreutz bilden dazu die adäquate Begleitung.
Josef und Maria Reumann werden die Auswahl persönlich kommentieren.

HIRSCH & ROTKRAUT

(hausgeräucherter, rosa Hirschrücken & Rotkraut-/Walnussalat)
Granberryeis
Zweigelt Classic 2017

REH & GNOCCHI

(Ragout vom Reh & hausgemachte Kürbisgnocchi)
brauner Waldchampignon
FABIAN Blaufränkisch DAC 2017

STÖR VOM "GUT DORNAU"

(gebratenes Filet)
geschmorte Rüben, Rübenessenz, Kren
Chardonnay 2018

REH & HIRSCH

(geschmorte Rehschulter & rosa gebratenes Hirschfilet)
Selleriepüree, Karotten, Rotweincharlotten
PHOENIX 2017 Cuvée (BF/CS/ME/SY) oder Blaufränkisch DAC Reserve Altes Weingebirge 2017

DESSERT

Quitte, Bitterschokolade
Optional: Merlot Selection 2015 - 1/16 EUR 3,70 oder 1/8 EUR 7,40

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 55,00

Ihr Bernhard Gruber