

Themenschwerpunkt:
"Jetzt aber Trüffel!"

Der spätherbstliche Höhepunkt in unserem Themenreigen - die TRÜFFEL.
Rund um die begehrteste und wertvollste Beilage ein exquisites Menü voller
raffiniertes und erlesener Kreationen. Grand cuisine - grand plaisir....

Zu den begehrtesten Weinen Österreichs zählen die aus handverlesenen Reben und nach biologischen Kriterien gekelterten Spitzenweine des berühmten Weingutes **Umathum** in Frauenkirchen. Josef Umathum hat die Weinfolge zu diesem Menü zusammengestellt und wird sie persönlich vorstellen.

RINDERFILET VOM PUCHBERGER FLECKVIEH

(handgehacktes Tartar)

Schnittlauchessenz, Trüffelhollandaise, schwarze Herbsttrüffel
Sauvignon Blanc 2017 / "Königlicher Wein" Lindenblättriger 2016

BUCHWEIZENNUDELN

(Petra's hausgemachte Pasta)

Lauch, Belperkäse, schwarze Herbsttrüffel
Chardonnay 2018

WEISSER WELS "GUT DORNAU"

(schonend gedämpftes Filet)

verschiedenes vom Kohlrabi, schwarze Herbsttrüffel
Pinot Gris Reserve 2017

MÜHLVIERTLER BIO-KALB

(zart rosa gebratenes Filet)

Erbsenschoten, Erdäpfelpüree, junge Karotten, schwarze Herbsttrüffel
St. Laurent vom Stein 2013 / Zweigelt Ried Hallebühl 2011

GETRÜFFELTE FRISCHKÄSETERRINE

3erlei von der Quitte

Optional: Beerenauslese Pinot Gris 1988 - 1/16 EUR 7,50

Preis inkl. Weinbegleitung und schwarzem Trüffel **EUR 65,00**
(zusätzlich können wir auch weißen Alba-Trüffel anbieten, Preis pro Gramm EUR 8,00)

Ihr Bernhard Gruber

Beginn 19:00 Uhr - Reservierung erbeten.

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.
Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!