

Mein Valentinstag-Menü / vom 12.-14. Februar 2020



## "Liebe is(s)t ....."



....wenn sie nicht einfach nur durch den Magen geht, sondern bei einem gemeinsamen romantischen Essen mit viel Liebe und Herz sinnlich auf der Zunge zergeht! Allen die ihrem Partner und sich selbst auf genussvollste Art "Danke" sagen möchten, widme ich dieses Valentinstagsmenü. Harmonisch untermalt wird jeder Gang mit liebevoll ausgesuchten Weinen, zusammengestellt und offeriert von unserem Sommelier Franz.

### WEISSES SCHERZEL

*(Teil vom Rind, fein mariniert - vom Fleckvieh aus Puchberg)*  
Bio-Erdäpfel, Radieschen, Pordulak  
**LUKI (MU/GV/SB) 2018, WG Waldherr, Neudörfli - EUR 3,50**

### BRUNNENKRESSESCHAUMSUPPE

2-erlei von der Forelle "Gut Dornau"  
**Rosé Whispering Angel 2018, WG Chateau d'Esclans, Provence - EUR 7,40**

### PROSECCO-/ROSENSORBET

### MITTELSTÜCK VOM SKREI

*(gebratener Winterkabeljau mit besonders feinem, mageren Fleisch, gefangen vor den Lofoten/Norwegen)*  
Zuckerhut-/Erbsengemüse, junge Mairüben, Orange  
**Fass 7 (GV/Königsast) 2016, WG Weninger, Horitschon - EUR 5,40**

### ODER

### HÜFERLSCHWANZERL

*(Teil vom Rind, mit Niedertemperatur sanft gegart - vom Fleckvieh aus Puchberg)*  
Schwarzkohl, Topinambur, Haselnuss  
**Merlot 2018, WG Haiden, Oggau - EUR 4,20**

### HEISSE LIEBE

Topfen-/Vanillesoufflé, 2-erlei von der Himbeere  
**Muskatino 2018, WG Waldherr, Neudörfli - EUR 3,50**

Preis inkl. 1 Glas Prosecco (exklusive Weifolge) **EUR 58,00**

Ihr Bernhard Gruber