

Themenschwerpunkt:  
"Puchberger Weiderind"

Weitgereiste Rinder wird man in der Fleischerei Nötsch in Puchberg am Schneeberg vergeblich suchen.

Viel eher geben sich dort weitgereiste Feinschmecker die Türe in die Hand. Denn was hier aus hauseigener, stressfreier Schlachtung und Zerlegung zu bekommen ist, ist allerfeinste Fleischqualität, direkt von den saftigen Weiden im Schneeberland. Die erlesenen Teile vom Weiderind (es muss nicht immer Steak sein) die Familie Nötsch uns diesmal liefert, spielen, raffiniert und gekonnt mit Bärlauch und Lauchgemüse zubereitet, in diesem Menü die Hauptrolle.

Charaktervolle, terroirgeprägte, sortentypische Weine vom berühmten **Spitzenweingut der Familie Stiegelmar in Gols** werden diese Menüfolge begleiten. Kellermeister Jürgen Stiegelmar wird sie persönlich vorstellen.

OCHSENSCHWANZ

*(geliert)*

Senfgurke, Vogelmiere, Bärlaucheis  
**Chardonnay 2018**

DICKE RIPPE

*(gesotten)*

Erdäpfelstampf, Schnittlauchfonds  
**Heideboden (ZW/BF) 2017**

SEESAIBLING "GUT DORNAU"

*(gebratenes Filet)*

Kohlrabi-/Lauchgemüse, Fenchelschaum  
**Chardonnay Hochäcker 2017**

BEIRIED

*(rosa gebraten)*

Wurzelgemüse, Bärlauch-/Erdäpfelgnocchi  
**Stiegelmar (ZW/BF/CS) 2015**

DESSERT

Bauernmilch, Zotterschokolade, Orange  
**Optional: Beerenauslese (MO/SM) 2015 - 1/16 EUR 6,50**

Preis inkl. Weinbegleitung **EUR 58,00**

Ihr Bernhard Gruber