

Themenschwerpunkt:
"Sau - Gut!"

Wenn Wild- und Rasseschweine aufeinander treffen, verheißt das normalerweise nichts Gutes. Wenn aber - wie in diesem Fall - die von **Hansi Bauer in Pöttelsdorf** als "Rohstoff" für seinen berühmten Prosciutto eigens gezüchtete Schweinerasse "**Heidewuggerl®**" und in den Revieren rund um Pöttelsdorf frisch erlegte Wildschweine in einem exquisiten Menü zusammen treffen, verheißt das vor allem eines:

Genuss auf höchster Ebene!

Mit der gleichen Hingabe und Lust, mit der sich Hansi Bauer der Aufzucht der Heidewuggerl und der Produktion des Wulka Prosciuttos widmet, betreibt er den Weinbau in seinen Pöttelsdorfer Rieden. Seine besten Weine begleiten dieses Menü und er wird sie persönlich vorstellen.

WILDSCHWEIN-PROSCIUTTO

(am Knochen gereift)

Kürbis, Bio-Burrata, Bio-Kräuter *(aus Mamas Garten)*

(Kürbis von der Gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Two Blue Cuvée (BF/ZW) Reserve 2013 - AWC Gold 2019

WURZELFLEISCH

(saftiger Bauch vom Heidewuggerl)

Krenn, Kernöl

(Wurzelgemüse von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Kernöl von Fam. Dietrich in Gamlitz)

Pinkfrank (Rosé vom BF) 2019

MITTELSTÜCK VOM NEUSIEDLERSEE-ZANDER

(Fischerei Varga Gols, kross gebraten)

Paprikakraut, Lardo vom Heidewuggerl, Wildschweingrammeln

(Gemüse von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Sauvignon Blanc Reserve 2015

HEIDEWUGGERL UND WILDSAU

(geschmorter Rückendeckel und rosa Rücken)

Grünkorn *(vom Biohof Flechl in Bad Fischau)*, Herbstpilze

Merlot Privat 2019 - AWC Gold 2019

DESSERT

von der Zwetschke

Optional: Purist 2012 (aus getrockneten Cabernet Sauvignon Trauben) - 1/16 EUR 9,90

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber