

Themenschwerpunkt:
"Gans im Glück"

Glückliche Gänse wachsen artgerecht auf naturbelassenen Weiden mit genügend Platz und ohne Mast und Chemie heran. Sie verzehren nur natürliche Gräser, Kräuter und Getreidebeifutter in Bio-Qualität und haben bis zur Schlachtreife stressfreie 28 statt der 12 Wochen in osteuropäischen Mastfabriken Zeit. Klar, dass dieser Unterschied schmeckbar ist. Erst recht in den zeitgemäßen Interpretationen dieses Menüs, in dem wir ausschließlich burgenländische Weidegänse verarbeiten.

Mit seinen vielfach prämierten Spitzenweinen bietet das renommierte **Weingut PÖCKL** aus dem burgenländischen Mönchhof zu jedem Gang die passende Weinbegleitung.
René Pöckl wird seine Auswahl persönlich vorstellen.

2-ERLEI VON DER GÄNSELEBER
Calvadosapferl, Haselnuss, Erdäpfelbrioche
Frizzante Rosé

ROTE RÜBEN-GNOCCHI
(hausgemacht)
Krenschäum
(Rote Rüben von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
Solo Rosso (BF/ME/PN) 2018

WEISSER WELS
(gebratenes Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)
Muskatkürbis, Kürbiskern-Miso
(Kürbis von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
Chardonnay 2019

BIO-WEIDEGANS
(12 Stunden lang Niedrigtemperatur gegarte Brust aus dem Burgenland)
Maroniknöderl, Zwergorangen-/Rotkraut, wilde Preiselbeeren
(Rotkraut von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
Pinot Noir Reserve 2018 / Rosso e Nero (ZW/ME/CS) 2018

DESSERT
Quitte & Zotterschokolade

Optional zum Nachtrinken: Admiral (ZW/ME/CS/CF) 2018 - 1/16 EUR 7,50

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber