

Themenschwerpunkt:
"Mit uns ist's gut **Hirschen** essen"

Hirsch zählt nicht von ungefähr zu den Königsdisziplinen der Wildküche. Erst durch die gekonnte Behandlung und Garung unter Verwendung auserlesener und raffinierter Zutaten werden die wunderbar geschmackvollen Eigenschaften offenbar, die wahre Wild-Conaisseurs und Gourmets in höchsten Tönen von dieser edlen Delikatesse schwärmen lassen. In Verbindung mit kreativen und raffinierten Rezepturen entstand dieses exklusive Menü, das seinen Titel rechtfertigt.

Die fruchtigen, geschmeidig-eleganten und äußerst finessenreichen **Bio-Rotweine** des **Spitzenweingutes IBY** aus Horitschon sind passende und würdige Begleiter dieses Menüs. Familie Iby wird sie persönlich vorstellen.

HIRSCHFILET

(gebeizte Scheiben)

Tatar vom fermentierten Rotkraut, Ricotta, schwarze Nuss, Blutorangenfonds

(Rotkraut von der Gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Blafränkisch Hochäcker 2018

WILDCONSOMME

Wurzelgemüse, Eierstich

(Wurzelgemüse von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Big Blend (Cuvée ZW/ME) 2018

HIRSCHRAGOUT

Haselnuß-/Schupfnudeln

Blafränkisch Chevalier 2017

HIRSCHRÜCKEN

(rosa gebraten)

Kerbelknolle, Pastinake, Wildapfel

(Pastinake und Kerbelknolle von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Vin Anton (Cuvée BF/ME) 2017

DESSERT

Birne & Kletze

Optional: Blafränkisch Quintus 2016 - 1/16 EUR 5,75

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber