

Themenschwerpunkt:

## "Des Sommers und des Meeres Früchte"

Sommer. Sonne. Meer. Wenn sich mitten im Hochsommer das mediterrane Sehnsuchtpotential mit voller Kraft entfaltet, ist Abhilfe dringend geboten. Zum Beispiel mit einem kreativ interpretierten Reigen fangfrischer Meeresfrüchte, die einen Gang für Gang genussvoll an die Gestade des Mittelmeeres entführen.

Die Früchte seiner Reben keltert der bekannte Winzer Leo Sommer vom gleichnamigen **Spitzenweingut Sommer** in Donnerskirchen zwar erst im Herbst, als Begleitung für unser sommerliches Menü sind sie aber erste Wahl. Leo Sommer hat die Weine ausgewählt und wird sie persönlich vorstellen.

**RONDEAU VON DER BIO-BURRATA**  
alte Paradeisersorten, Rucola, Oliveneis  
(Paradeiser von Fam. Auer in Gloggnitz / Schloßberg)  
**Welschriesling Klassik 2020**

**GAZPACHO**  
(kalte Gemüsesuppe)  
marinierte Jakobsmuschel  
(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)  
**Sauvignon Blanc "Wolfsbach" 2020**

**KALAMARI-BEUSCHERL**  
(Polpo in Umido)  
Bio-Polenta-/Spinatknödel  
(Bio-Polenta vom Biohof Kettler in Preigarten)  
**Grüner Veltliner Leithaberg DAC 2019**

**DORADA**  
(gebratenes Filet von der Goldbrasse, Aquakultur / Istrien)  
Bohngemüse, mediterrane Aromen  
(Hülsenfrüchte vom Biohof Flechl in Bad Fischau)  
**Riesling "Handwerk" 2018**

**DESSERT**  
Lavendel-Panna cotta, Weingartenpfirsich  
**Optional: Gewürz Traminer 2019 - 1/8 EUR 4,90**

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber