

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.

TATAKI VOM HIRSCHFILET

(in Scheiben geschnittenes, kurz angebratenes rosa Filet)

Kohlrabi, wilder Karfiol, Trüffelonds, Bio-Zuchttrüffel

(Trüffel vom Biohof Gnam in Katzelsdorf, Gemüse vom Biohof Tomschitz in Pöttsching)

Ried Hockäcker 2019 (Blaifränkisch Reserve DAC, traditioneller Ausbau)

WILDCONSOMME

Hirschkalbsleberroulade, geschmorte Pastinaken

(Pastinaken vom Biohof Tomschitz in Pöttsching)

Chevalier 2018 (Blaifränkisch Reserve DAC, Barrique-Ausbau)

HIRSCHRAGOUT

Wurzelgemüse, Topfen-/Serviettenknödel

(Wurzelgemüse vom Bauernmarkt Fam. Oberger, Frohsdorf)

Merlot Reserve 2019 (Barrique-Ausbau)

HIRSCHRÜCKEN

(rosa gebraten)

Kerbelknolle, Kohlsprossen, Kräuterseitlinge

(Kräuterseitlinge vom Biohof Tomschitz in Pöttsching)

Vin Anton Cuvée 2018 (70% BF / 30% ME, Barrique-Ausbau)

DESSERT

Birne, Kletze, Pekannuss

(Birnen vom Obsthof Plank in Pöttsching)

Optional: Sweet Sixteen 2016, WG Herzog, Bad Voslau - 1/16 EUR 5,50

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 58,00

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber