

Themenschwerpunkt:
"Reh & Rüben"

Ganz auf herbstliche Kulinarik stehen die Zeichen bei diesem exklusiven Menü, in dem kreative Kochkunst einmal mehr die Vielfalt und Stärke unserer Region offenbart. Denn das behutsam inszenierte Aufeinandertreffen von frisch erlegtem "Föhrenwalder" Reh und feiner Bio-Rüben ermöglicht durchwegs spannende und geschmacksintensive Kreationen.

Dazu - ebenfalls regional und nicht minder spannend - erlesene und sorgfältigst selektierte Weine aus der Thermenregion vom renommierten **Weingut Johann Gisperg in Teesdorf** (Mitglied der "Burgundermacher"). Johann Gisperg jun. wird sie persönlich vorstellen.

GEBEIZTES FILET VOM REH

(handgeschnittene Scheiben)

Rüben in verschiedener Textur, Stachelbeeren

(Rüben von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

BEX - Burgunder Exklusiv 2019 (Cuvée WB/PG/CH)

REHBUTTERSCHNITZERL

(faschiertes Laibchen vom Reh in Butter gebraten)

Pastinakenpüree, Röstzwiebel, Kohlrüben

(Pastinaken von Biobauernhof Tomschitz in Pötttsching)

Chardonnay Ried Gestein Reserve 2019

GEBRATENES FILET VOM STÖR

(von der Teichwirtschaft Gut Dornau)

Chioggia-Rübe, Lardo vom Heidewuggerl, Wasabi

(Lardo von Hansi Bauer in Pöttelsdorf)

Pinot Noir Tattendorf Exklusiv 2019 (leicht gekühlt)

2-ERLEI VOM REH

(rosa Rücken, geschmorte Schulter)

Steckrüben, Pflaume, Haselnuss

(Rüben von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

St. Laurent Reserve 2018

DESSERT

Quitte, Nougat, Mohn

Optional: Rosé Frizzante (ZW/SL) - 1 Glas EUR 4,20

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 58,00

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber