

Themenschwerpunkt:

"Wiener Klassik & Wiener Moderne"

Schon immer bot der Schmelztiegel Wien den optimalen und inspirierenden Nährboden für Kultur und allen Ebenen. Auch - und nicht zuletzt - in der Küche. Dieses Menü, in dem Klassisches und Modernes harmonisch aufeinander treffen, versteht sich als kreative Interpretation genussvollen Kulturschaffens.

Klassisch und modern auch die Stilistik der Wiener Spitzenweine vom **TOP Weingut Wieninger** aus Stammersdorf, die vom Repräsentanten des Weinguts, Herrn Georg "Schorsch" Grohs persönlich präsentiert werden.

KALT GEDÄMPFTES STÖRFILET

(Stör von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Alpenkaviar *(von Helmut Schlader in Kniewas)*, Buchweizenblinis *(vom Bio-Heidenmehl Posch-Mühle)*
Stangensellerie viennoise

Grüner Veltliner Ried Kaasgraben 2020

RINDERKRAFTSUPPE VOM BIO-TAFELSPITZ

(Tafelspitz vom Bio-Rind aus Kärnten)

Kaisernockerl, Kalbsleberschnitte, Ofenzeller

Wiener Gemischter Satz DAC Ried Falkenberg 2019 1-er ÖTW

GEFLÄMMTE KALBSBRIES-ROSE

(vom Kärntner Rosékalb)

Blattspinat, schwarzer Wintertrüffel, Dinkelbalsamessig-Schaum
(Trüffel aus Istrien, Spinat von der Gemüsegerätnerei Schevcig in Neunkirchen)

Riesling Ried Rosengartel 2019 1-er ÖTW

GESOTTENER BIO-TAFELSPITZ

(Tafelspitz vom Bio-Rind aus Kärnten)

Wurzelwerk, knusprige Erdäpfelroulade,
Schnittlauch-Parfait

(Wurzelwerk und Erdäpfel von Fam. Oberger in Frohsdorf)

St. Laurent Grand Select 2017

APFELSTRUDEL

(Steirerapfel vom Obsthof Dietrich, Gamlitz)

überraschend anders!

Optional: Beerenauslese Bisamberg 2018 - 1/16 EUR

Preis inkl. Weinbegleitung **EUR 65,00**

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber