

Themenschwerpunkt:

"Rosé-Kalb trifft Spargel"

In unserer Küche isst Österreich: Das edle "Rosé-Kalb", mit dem Kärntner Bauern durch natürliche Fütterung mit hofeigenem Futter und Milch ein wunderbar zartes, geschmacksintensives Fleisch mit der namensgebenden zartrosa Färbung erzielen, trifft in spannenden Kreationen auf frisch gestochenen Solospargel aus Raasdorf im Marchfeld und Bio-Spargel aus Pötsching. Guten Appetit!

Die perfekt passenden Weine zu jedem Gang kommen diesmal vom bekannten und vielfach prämierten Gumpoldskirchner **Weingut BIEGLER**. Othmar Biegler wird sie persönlich vorstellen.

KALBSTAFELSPITZ

(niedrigtemperatur gegarte, zarte Scheiben vom Rosé-Kalb)
grüner Bio-Spargel, Jungzwiebel, Pordulak
(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pötsching)
Pinot Blanc (Ried Badener Weg) 2021

SPARGELRISOTTO

(vom 7 Jahre gereiften Acquerello Carnaroli Reis)
weißer & grüner Spargel, Belperkäse
(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pötsching, weisser Spargel aus Raasdorf im Marchfeld)
Riesling (Ried Grimmling) 2021

GEBRATENES FILET VOM SEESAIBLING

(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)
lauwarmer Spargelsalat, Stangensellerie
(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pötsching)
Zierfandler (Ried Badener Weg) 2021

FILET VOM ROSÉ-KALB

(zart rosa gebraten)
Solospargel, Pastinakencreme, Orangenhollandaise
(Solospargel aus Raasdorf im Marchfeld)
Rotgipfler (Ried Brindelbach) 2021 oder Pinot Noir Reserve (Ried Füllenkeller) 2019

MOKKA-/MANDELTÖRTCHEN

("Mokka" von Kaffeemanufaktur Daniel Moser in Wr. Neustadt)
Blutorangeneis, Maracuja
Optional: Rotgipfler Spätlese (Ried Badener Weg) 2020 - 1/16 EUR 3,20

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber