

Themenschwerpunkt:

"Bock auf den Mai"

Jäger und Gourmets sehnen den Mai gleichermaßen herbei. Die Jagd auf einjährige Rehböcke ist nun freigegeben. Nach dem langen, kargen Winter finden die Tiere in den heimischen Revieren jetzt bestes Frischfutter, das sich direkt auf die Qualität des einmalig zarten und fettarmen Fleisches auswirkt. Der frisch erlegte "Maibock" ist das Nonplusultra der Wildküche. Und inspiriert Höhenflüge, zu denen wir in diesem Menü zu Tisch bitten.

Die Weine, die dieses Menü begleiten, stammen diesmal aus Maierhofbergen im steirischen Thermen-Vulkanland, wo die Familie Thaller das weithin bekannte Weingut "Wein Schloss Thaller" bewirtschaftet. Daniel Schwarz, der Repräsentant des Hauses, wird die Weine persönlich vorstellen.

RÜCKEN VOM MAIBOCK

(vom Maibock aus den Revieren rund um die Hohe Wand)

(gebeizte, rosa gebratene Scheiben)

Spargel "Orange", Vogelmiere, Spargeleis

Weissburgunder 2021

BUTTERSCHNITZERL VOM MAIBOCK

(vom Maibock aus den Revieren rund um die Hohe Wand)

Selleriepüree, Röstzwiebel, junge Karotten

(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Cabernet Sauvignon 2019

BACHFORELLE

(gebratenes Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Ofenspargel, Kerbelschaum

(Marchfelderspargel aus Raasdorf)

Sauvignon Blanc 2021

SCHLÖGEL VOM MAIBOCK

(vom Maibock aus den Revieren rund um die Hohe Wand)

(butterweich geschmort)

Grüner Bio-Spargel, Polentanockerl

(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pötsching, Bio-Polenta vom Biohof Geiregger in Birkfeld)

Cuvée Moarhof 2017

TARTE VOM BIO-TOPFEN

marinierte Erdbeeren, Sauerrahmeis

(Bio-Topfen und Bio-Sauerrahm von den Mühlviertler Bergbauern)

Optional: Rosé Sprudel - 1/10 EUR 5,50

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

Ihr Bernhard Gruber