

Themenschwerpunkt:

"ASIA-TISCH"

Asiatische Aromen und asiatisch inspirierte Zubereitungsarten im harmonischen Zusammenspiel mit heimischen & regionalen, biologisch & hausgemachten Produkten.

Aber das Feinste vom Feinsten aus unseren Weltmeeren darf schon auch einmal dabei sein. Asien bittet zu Tisch - fünf exquisite, fernöstlich inspirierte Gänge aus Meister Bernhards Garküche...

Statt Reis- und Plaumenwein präsentiert uns Meisterwinzer **Karl Alphart** aus Traiskirchen eine Auswahl seiner wunderbar Asien affinen Weine....

HIRAMASA KINGFISH & MISO

(Hiramasa oder Gelbschwanzmakrele, der beste Kingfish der Welt aus dem südaustralischen Spencer Golf)

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele, scharfes Misoespuma, süßliches Yuzugel

Brut Reserve Jahrgangssekt 2017 (extra brut)

RAMEN

(japanische Nudelsuppe vom Fleckvieh aus Puchberg)

Undon Nudeln, Rinder-Tataki

(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Neuburger Ried Hausberg 2021

LACHSFORELLE - JAKOBSMUSCHEL

(Fisch von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Rolle von der Lachsforelle und der Jakobsmuschel *(im Bamuskorb sanft gegart)*

Sprossensalat, Ponzu Sauce

Rotgipfler vom Berg 2021 oder Pinot Noir vom Berg 2020

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH

(vom Heidewuggerl von Hansi Bauer aus Pöttelsdorf)

hausgemachtes Kimchi, roter Curry

(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Rotgipfler Ried Rodauner Top Selektion 2020 oder Zweigelt Reserve 2019

REIS - KOKOS - THAI MANGO

Reiskuchen, gebrannte Kokosnuss, Thai Mango

(Bio-Reis vom Reispionier Erwin Unger im Seewinkel)

Optional: Rotgipfler Pur 2019 (lieblich, exotisch) - 1/16 EUR 7,90

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!