

Themenschwerpunkt:

## Kulinarische Reise - **Bella Italia!**

Mare e Terra

Und weiter geht unsere kulinarische Reise in unser "Lieblingsurlandschaft" am Mittelmeer.  
Wir machen eine "Giro d' Italia" durch die Cucina Italiana in fünf Etappen  
mit erlesenen Spezialitäten und verfeinerten Variationen - "tipicamente italiano".

Sommerliche Frische und intensive Geschmackserlebnisse garantieren die perfekt  
zu diesem Menü passenden Weine des **Weingutes Weixelbaum** in Straß im Straßertal.  
Heinz Weixelbaum wird sie persönlich präsentieren.

### BURRATA E POMODORO

*(cremiger Mozzarella-Frischkäse und Paradeiser)*

knuspriges Burrata-Polpetti, Paradeiserraritäten, Basilikumeis  
*(Paradeiserspezialitäten von Fam. Auer in Gloggnitz / Schloßberg)*

**Weißburgunder "Wahre Werte" 2021**

### ZUPPA DI PESCE FREDDA

*(geeiste venezianische Fischsuppe)*

Calamari, Garnele, Olive

**Riesling Straß 2021**

### PASTA AL LIMONE

*(hausgemachte Zitronenlinguini)*

Rucola, Venusmuschel, Sommertrüffel

*(Rucola von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*

**Roter Veltliner Reserve 2020**

### OSSOBUCO ALLA CHEF

*(sanft gegarte Kalbshaxe vom Kärntner Rosé Kalb)*

Eierschwammerl, breite Bohnen

*(Bohnen vom Biohof Tomschitz in Pöttlaching)*

**Grüner Veltliner Ried Gaisberg 1ÖTW 2020**

### AFFOGATO NUOVO

*("der Ertrunkene" neu interpretiert)*

Biskotti, Kirsche, Café, Vanille

**Optional: Sauvignon Blanc Auslese 2016 - 1/16 EUR 5,50**

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber