

Themenschwerpunkt:

Kulinarische Reise - ¡Viva España!

"Mar y Tierra"!

Wenn sich mitten im Hochsommer das mediterrane Sehnsuchtpotenzial voller Kraft entfaltet, ist dringend Abhilfe geboten. Zum Beispiel mit einem kulinarischen Kaleidoskop aus den besten Spezialitäten und Produkten, die die spanische Küche zu bieten hat. ¡que aproveche!

Die südlich, sommerliche Weinbegleitung zu diesem Menü garantiert uns das gleichnamige **Spitzenweingut Sommer** in Donnerskirchen und damit zeigt sich, wie gut Spanisches und Österreichisches harmonieren kann! Leo Sommer hat die Weine ausgewählt und wird sie persönlich präsentieren.

PULPO

(knusprig in Olivenöl gebratener Tintenfisch)
geräucherter Paprika, Ofenknoblauch-Aioli
(Gemüse von der Gemüseгärtnerеi Schevcig in Neunkirchen)
Sauvignon Blanc Sandstein 2021

GAZPACHO VERDE

(von der grünen Tomate.... von Fam. Auer in Gloggnitz / Schloßberg)
Olive, schwarzer Knoblauch
Riesling Handwerk 2020

BACALAO

(leicht salziges Filet vom Kabeljau)
Fingerlimette, Salsa Verde, Chorizo
(grüne Kräuter von der Gemüseгärtnerеi Schevcig in Neunkirchen)
Grüner Veltliner Schiefer 2021

2-ERLEI VOM PORCO IBERICO

(rosa gebratenes Filet und geschmortes Backerl vom frei lebenden schwarzen spanischen Eichel-Schwein)
Kichererbsen, Eierschwammerl, juchias verdes (grüne Bohnen)
(Kichererbsen vom Biohof Flechl in Bad Fischau, grüne Bohnen vom Biohof Tomschitz in Pötsching)
Chardonnay Rieftring Thal 2019 oder Blaufränkisch Leithaberg 2019

CREMA CATALANA

("der" süße Klassiker aus der spanischen Küche)
Maracuja, Bergpfeffereis
Optional: Gewürztraminer Spätlese 2020 - 1/16 EUR 3,00

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 65,00

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber