

Themenschwerpunkt:
"Wildschwein & Kürbis"

Frisch erlegtes Wildschwein und edle Kürbisse aus der Region sind die Hauptkomponenten dieses herbstlich inspirierten Menüs, mit dessen exklusiven Kreationen wir kulinarisch die "goldene" Jahreszeit so richtig genießen.

Dazu passend die Spitzenweine des renommierten **Top-Weingutes Strehn** ("Salon-Winzer" 2021) aus Deutschkreutz im Herzen des burgenländischen Blaufränkischlandes. Die charmante Weinakademikerin Pia Strehn hat sie für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich präsentieren.

WILDSCHWEINRÜCKEN & RONDEAU VOM KÜRBIS

Wildkräuter, schwarze Nuss

(Wildschwein aus dem Föhrenwald, Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Cuvée "Weißer Schotter" 2021

WILDSCHWEIN-BUTTERSCHNITZERL

Butternusskürbisgemüse, Erdäpfelstampf, Eierschwammerl

(Wildschwein aus dem Föhrenwald, Erdäpfel und Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Rosé "Der Elefant im Porzellanladen" 2021

FILET VOM WEISSEN WELS

(von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf; in Panko knusprig gebacken)

Hokkaidokürbiskraut

(Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Chardonnay 2021

EDEL-WILDSCHWEINGULASCH

eingelegter Muskatnusskürbis,

Topfen-/Serviettenknödel, Herbstpilze

(Wildschwein aus dem Föhrenwald, Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Cuvée "Pandur" 2019

GRIESSKNÖDEL

Hollerkoch, Vanilleeis

(Hollunder selbst gepflückt in Bad Fischau)

Optional: "The Flowershop" (Blanc de Noir nach Methode Rural) - 1/10 EUR 6,90

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 65,00

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber