

Themenswerpunkt:
"Jetzt aber Trüffel!"

Der spätherbstliche Höhepunkt in unserem Themenreigen - die TRÜFFEL.
Rund um die begehrteste und wertvollste Beilage ein exquisites Menü voller
raffinierter und erlesener Kreationen. Grand cuisine - grand plaisir....

Die wunderbare Vielseitigkeit erlesener BIO-Weine vom **Spitzenweingut Johanneshof der Familie Reinisch aus Tattendorf** erlaubt eine perfekte Weinbegleitung zu jedem Gang. Hannes Reinisch wählt diesmal die passenden Weine zu den jeweiligen Gängen und wird sie persönlich vorstellen.

LACHSFORELLE

(hausgebeizt, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)
Kohlrabi, Orange, Leindotteröl, schwarze Herbsttrüffel
(Kohlrabi vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)
Dialog (Cuvée SBL/CH - BIO) 2021

BIO-STUNDENEI

(Bio-Eier vom glücklichen Wanderhuhn vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)
Trüffel-Espuma, schwarze Herbsttrüffel
Rosé (BIO) 2021

TRÜFFELRISOTTO

(vom 7 Jahre gealterten Acquarello Carnoli Risotto Reis)
Zeller, Belper Knolle, schwarze Herbsttrüffel
Rotgipfler Ried Satzing (BIO) 2020

FILET VOM KÄRTNER ROSÉKALB

(zart rosa gebraten)
Pastinakencreme, Urkarotte, schwarze Herbsttrüffel
(Gemüse vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)
Pinot Noir Ried Grillenhügel (BIO) 2020

NOUGAT-GRIESKNÖDERL

Birnenragout, hausgemachtes Birneneis
(Birnen vom Obsthof Plank in Pötttsching)
Optional: Gumpoldskirchner Tradition 2017 - EUR 4,50

5 GÄNGE - Preis inkl. Weinbegleitung und schwarzer Herbst-Trüffel EUR 79,00
(zusätzlich können wir auch weißen Alba-Trüffel anbieten, Preis pro Gramm EUR 10,00)

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber