

Themenschwerpunkt:  
"Winterkabeljau - Skrei"

**Skrei**® ist der begehrte **norwegische Winterkabeljau**, der nur zwischen Jänner und April gefangen wird. Nur wenige zertifizierte Fischereibetriebe dürfen den wohlschmeckenden, festfleischigen und fettarmen Fisch unter Einhaltung strengster nachhaltiger Fangquoten mit Angel und Langleine fangen und unter dem geschützten Namen auf den Markt bringen. In diesem Menü präsentieren wir den norwegischen Star unter den Speisefischen in einem exklusiven kulinarischen Rampenlicht.

Begleitet werden die Gänge von ausgesuchten, teilweise prämierten Weinen vom seit 300 Jahren bestehenden **Weingut** der Fam. **HAGN** in Mailberg/Weinviertel, welche uns der Repräsentant des Hauses vorstellen wird.

**TATAR VOM WINTERKABELJAH**

*(fein mariniert)*

Riesling, Lauch, Apfel, Gurke

*(Gemüse von der Gemüse­gärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*

**Riesling Classic 2021**

**ERBSENSCHAUMSUPPE**

*(Erbsen vom Biohof Flechl in Bad Fischau)*

Nockerl vom Winterkabeljau, Forellenkaviar

*(Forellenkaviar von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)*

**Sauvignon Blanc 2021**

**FILET VOM SKEI**

*(Gebratenes Mittelstück)*

Sellerie, Nußbutter, Haselnuss

*(Sellerie vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)*

**Grüner Veltliner "Hundschupfen" 2021**

**GESCHMORTES KALBSSCHULTERSCHERZL**

*(vom Kärntner Rosé Kalb)*

Karfilol, Kichererbsen, Kapern

*(Kichererbsen vom Biohof Flechl in Bad Fischau)*

**Grüner Veltliner DAC Reserve "Green Hunter" 2021**

**DESSERT**

Mandarine & Mandel

*(von einem spanischen "Bio Crowd Farming" Betrieb Rund um Murcia)*

**Optional: Roter Traminer "Charmeur" 2021 - EUR 5,20**

Preis inkl. Weinbegleitung **EUR 69,00**

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber