

Themenschwerpunkt:

"Ente gut - alles gut."

Im Repertoire der Haute Cuisine nehmen Enten (sowohl die artgerecht gezüchtete Hausente als auch die frisch erlegte Wildente) verdientermaßen einen unverzichtbaren Platz ein. Ob klassisch rosa gebraten, geschmort oder confiert, als Basis für Terrinen und Pasteten - abgesehen von den Federn ist bei Enten einfach alles eine ergiebige Quelle kulinarischer Inspiration für raffinierte Kreationen. Und damit ein würdiges Thema für dieses Menü.

Die zertifiziert "nachhaltig produzierten Weine" des renommierten **Weingutes Pfneisl** aus dem mittelburgenländischen Weinmekka Deutschkreutz begleiten - durch die charmante Winzerin Lisa Kölly-Pfneisl persönlich präsentiert - dieses exquisite Menü.

ENTENLEBERPARFAIT

(Entenleber - vom Stoagrawihof der Familie Paulsteiner in Groß Gerungs)
Flugmango, Frisée, Haselnuss
"V" Viognier Reserve 2021 (Limited Edition)

ENTENRAGOUT

(Entenhaxerl zart geschmort - vom Stoagrawihof der Familie Paulsteiner in Groß Gerungs)
Erdäpfel-/Mohnknöderl, Kletzen
(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Mohn vom Waldviertler Mohnhof in Ottenschlag)
Shiraz "Maria's Vineyard" 2020

WEISSER WELS

(in Milch pochiertes Filet - von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)
Bachkresse-Spinat, Buttermilch, Jungzwiebel
(Gemüse von der Gemüseگزاری Schevzig in Neunkirchen)
"Offspring Black" Cabernet Franc 2019 (Limited Edition)

ENTENBRUST

(Entenbrust rosa gebraten - vom Stoagrawihof der Familie Paulsteiner in Groß Gerungs)
Walnusspolenta, gebrannter Lauch, Chinakohl
(Gemüse von der Gemüseگزاری Schevzig in Neunkirchen, Polenta von Steirer-Kraft in Wollsdorf)
Ried Hexenberg 2020 (Cuvée ME/SH)

DESSERT

Apfel, Zotterschokolade, Karamell
(Äpfel vom Obsthof Pankl in Pöttsching)
Optional: Ried Hexenberg 2020 (Cuvée ME/SH) - 1/8 EUR 13,20

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 69,00

Ihr Bernhard Gruber