

Themenschwerpunkt:

## "Das Schmecken der Lämmer"

Saftiges Almfutter, ideale Weidebedingungen und gesundes, langsames Heranwachsen der Lämmer auf Bio-zertifizierten Höfen - das sind die perfekten Voraussetzungen für die unübertreffliche Qualität der Lämmer aus dem **Mostviertler Pielachtal**. Die jetzt, rund um Ostern, am besten schmecken. Womit sie alle Bedingungen als kulinarische Hauptdarsteller dieses exklusiven vorösterlichen Menüs erfüllen.

Dazu - nicht minder exklusiv - erlesene und sorgfältigst selektierte Weine aus der Thermenregion vom renommierten **Weingut Johann Gisperg in Teesdorf** (Mitglied der "Burgundermacher"). Johann Gisperg jun. wird uns die Weinfolge persönlich präsentieren.

### LAMMRÜCKEN

*(hausgebeizter Rücken vom Pielachtaler Milchlamm)*

Rübenatatar, Senfeis, Gartenkresse

*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*

**Pinot Noir Tattendorf Exklusiv 2020** *(leicht gekühlt)*

### BÄRLAUCH-/SAUERRAHMSCHAUMSUPPE

gedämpfter Lammbries-Strudel

*(Bärlauch aus dem Helenental, frisch gepflückt)*

**Weißburgunder Thermenregion Klassik 2021**

### REGENBOGENFORELLE

*(kross gebratenes Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)*

Jungzwiebel, Lauch, Rettich

*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*

**Chardonnay Ried Gestein Reserve 2020**

### LAMMSCHLÖGEL

*(butterweich geschmorter Schlögcl vom Pielachtaler Milchlamm)*

Bärlauch-/Frischkäse-Raviolo, Karottenpüree

*(Karotten vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Bärlauch aus dem Helenental, frisch gepflückt)*

**St. Laurent Ried Holzspur Reserve 2020**

### TARTE VOM BIO-SCHAFTOPFEN

*(Schaftopfen von Familie Eisl in Abersee)*

ingelegte Marillen, Marillen-/Rosmarinsorbet

**Optional: "Klara" Gemischter Satz 2022 - EUR 4,20**

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber

*Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.*

*Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!*