

Themenschwerpunkt:

"Zeit für Bio-Ei....."

Schluss mit Kälte und Winter, höchste Zeit für Frühling mit frühlingshaften Genüssen.
Zeit für **Bio-Ei** vom Wanderhuhn, frischen Bärlauch, Löwenzahn, Rhabarber und Morcheln
....und für ein exquisites Menü in fünf frühlingshaft leichten, bekömmlichen Gängen.

Dazu sorgfältigst selektierte Weine vom vielfach prämierten (Lage Kranachberg wurde weltbesten Sauvignon Blanc 2017!) Traditionsweingut **"SKOFF ORIGINAL"** in Gamlitz.
Der Sauvignon Blanc hat es dem Winzer Walters Skoff ganz besonders angetan, nicht umsonst wird er in den Fachkreisen respektvoll "Mister Sauvignon" genannt.
Der Repräsentant des Hauses Christian Frauwallner wird uns die Weine persönlich vorstellen.

PERLHUHN

(kalt geräucherte Scheiben von der Brust)

Löwenzahnsalat, Rhabarber, Dotter vom Bio-Ei

(Bio-Ei vom Biohof Tomschitz in Pöttelsdorf)

Sauvignon Blanc Südsteiermark 2022 (BIO)

GEBACKENES BIO-EI

Bärlauch-Cremespinat, Belperkäse, Sommertrüffel

(Bio-Ei vom Biohof Tomschitz, frisch gepflückter Bärlauch aus dem Helenental)

Weißburgunder Südsteiermark DAC 2021 (BIO)

SEEFORRELLE

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

Bärlauch-Hollandaise vom Bio-Ei, Erbsengemüse, Traubnessel

(junge Taubnessel frisch gepflückt Rund um die Rosalia)

Sauvignon Blanc DAC "Ried Hochsulz" 2021

GLASIERTES KALBSVOGERL

(vom Kärntner Rosé Kalb)

Spitzmorcheln, Einkorn, junger Mangold

(Einkorn vom Biohof Flechl in Bad Fischau)

Morillon DAC "Ried Grassnitzberg" 2019

GRIESSKNÖDERL

(Grieß von der Mantltermühle in Rosenberg)

Haselnussbrösel, Rhabarberragout, Topfeneis

(Rhabarber vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)

Optional: Gewürztraminer Steiermark (lieblich) 2021 - 1/16 EUR 3,10

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 69,00

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber