

Themenschwerpunkt:

"Wollschwein - Holler - Gartengemüse"

Neben der Jahreszeit ist auch die Region stets eine starke Inspiration unserer Küche. Und obwohl das Wollschwein (auch "Mangalitz") eigentlich aus Ungarn stammt, wird diese edle Schweinerasse, die durch mastfreie ganzjährige Freilandhaltung ein nahezu cholesterinfreies Fleisch mit einzigartigem Geschmack liefert, auch hierzulande längst erfolgreich gezüchtet. In kreativer Kombination mit frischem Holler und junges Gartengemüse wird es in diesem exklusivem Menü zum Hauptdarsteller.

Dazu ausgewählte Spitzenweine vom TOP-Weingut Domäne Wachau, die vom Repräsentanten des Weinguts, Herrn Florian Ortner, persönlich präsentiert werden.

GEBIRGSBACHFORELLE FLAKENSTEIN

(gebeiztes Filet, von der Fischzucht Oberwasser in Schwarzau im Gebirge)

Hollunderblütenöl, junger Kohlrabi & junge Radieschen

(Gartengemüse vom Bio-Hof Tomschitz in Pöttsching)

Grüner Veltliner Federspiel Ried Kollmitz 2022

GESCHÄUMTE KLACHLSUPPE

weißer Marchfelder Solospargel

Riesling Federspiel Ried Trenning 2022

GRAMMELTASCHERL

(vom hausgemachten Nudelteig ohne Ei)

Frühlingskraut, Maiwipferlsaferl

(Gartengemüse vom Bio-Hof Tomschitz in Pöttsching)

Grüner Veltliner Smaragd Ried Kirnberg 2021

FILET VOM WOLLSCHWEIN

(zartrosa gebraten)

grüner Bio-Spargel, Mairüben, Mairitterlinge

(Gartengemüse vom Bio-Hof Tomschitz in Pöttsching)

Riesling Smaragd Ried Kirnberg 2021 oder Pinot Noir Reserve 2021

ERDBEER-/TOPFENKNÖDEL

Wallnussbrösel, Hollunderblüteneis

(frische Erdbeeren von Familie Habeler aus Wiesen)

Optional: Grüner Veltliner VDN 2021 (Veltliner einmal anders...) - 1/16 EUR 4,90

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!