



Mittwoch, 4. Oktober 2023

Themenschwerpunkt:  
**"Kraut & Rüben"**

Kraut & Rüben - fernab jeder sprichwörtlichen Bedeutung - regional und saisonal, sind die Basis dieses Menüs voller aufregender kulinarischer Entdeckungen. Kraut und Rüben ermöglichen durchwegs spannende und geschmacksintensive Kreationen.

Dazu - ebenfalls regional und nicht minder spannend - biologisch zertifizierte und sorgfältigst selektierte Weine aus der Thermenregion vom renommierten Weingut **Hartl III** (Mitglied der Burgundermacher) in Oberwaltersdorf. Frau Natascha Quester, die Repräsentantin des Weingutes, hat die Weine für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich vorstellen.

**RÜBENVARIATION**

...in verschiedenen Texturen, angeräuchertes Bachforellenfilet, Frisée  
(Rüben vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Bachforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)  
**Gemischter Satz 2022**

**ROTE RÜBEN-/ERDÄPFELGNOCCHI**

Krenschaum, Flowerssprouts (Minikohl)  
(Erdäpfel für Gnocchi und Rote Rüben vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)  
**Chardonnay 2022**

**FILET VOM ZANDER**

(kross gebraten, von der österreichischen Binnenfischerei)  
Goldrüben, Pack choi, Sauerkrautschaum  
(Goldrüben und Pack choi von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)  
**Rotgipfler Ried Kreuzweingarten Gumpoldskirchen 2019**

**FILET VOM KÄRTNER ROSÉKALB**

(zartrosa gebraten)  
Kohlrabi, Mönchsbart, Süßkartoffel, Safran  
(Kohlrabi vom Biohof Tomschitz in Pörtlching, Safran von Mario Graf in Bromberg)  
**Merlot 2021 oder Pinot Noir Ried Kräutergarten 2019**

**DESSERT**

vom frisch geernteten Apfel "Jonagold", Karamell, Nüsse  
(Äpfel vom Obsthof Pankl in Pörtlching)  
**Optional: Eiswein Grüner Veltliner 2022 - 1/16 EUR 8,90**

Preis inkl. Weinbegleitung **EUR 74,00**

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.  
Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!