

Themenschwerpunkt:
"Reh & Hirsch"

Reh & Hirsch zählen nicht von ungefähr zu den Königsdisziplinen der Wildküche. Erst durch die gekonnte Behandlung und Garung unter Verwendung auserlesener und raffinierter Zutaten werden die wunderbar geschmackvollen Eigenschaften offenbar, die wahre Wild-Conaisseurs und Gourmets in höchsten Tönen von dieser edlen Delikatesse schwärmen lassen. In Verbindung mit kreativen und raffinierten Rezepturen entstand dieses exklusive Menü.

Die fruchtigen, geschmeidig-eleganten und äußerst finessenreichen **Bio-Rotweine** des **Spitzenweingutes IBY** aus Horitschon sind passende und würdige Begleiter dieses Menüs. Familie Iby hat die Weine ausgesucht und wird sie uns persönlich vorstellen.

RÜCKEN VOM REH

(hausgebeizte Scheiben)

Topinambur, marinierte Herbstpilze, Haselnuss

(Topinambur vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)

Blaufränkisch Ried "Hochäcker" Mittelburgenland DAC Reserve 2021

REHBUTTERSCHNITZERL

Kürbispüree, Rotweinzwieberl, Erbsenschoten

(Kürbis vom Biohof Tomschitz in Pötsching, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Blaufränkisch "Chevalier" Mittelburgenland DAC Reserve 2020

STÖR

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

Belugalinsen, Sellerie, Apfel

(Sellerie vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt, Bio-Belugalinsen von der Schalk-Mühle in Ilz)

Blaufränkisch "Herzenswunsch" (Blanc de Noir) 2022

RÜCKEN VOM HIRSCHKALB

(zartrosa gebraten)

Kohlsprossen, hausgemachte Topfen-/Erdäpfelgnocchi, Herbsttrüffel

(Kohlsprossen und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

VIN ANTON Cuvée (BF/ME) 2019

DESSERT

Birne, Maroni, Preiselbeeren

(Birnen vom Obsthof Pankl in Pötsching)

Optional: Zweigelt Reserve 2020 - 1/8 EUR 7,40

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 74,00

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber