

Themenschwerpunkt:  
" 新年快乐 - Xīnnián kuàilè! " \*

\* chinesisch für "Glückliches Neues Jahr!"

Nachdem wir das Neue Jahr auf "Österreichisch" Willkommen geheißen haben, schauen wir kurz nach Asien. In China beginnt zum Beispiel das neue (Mond)Jahr immer erst zwischen 21. Jänner und 20. Februar. In dieser Jahreszeit bewegt sich auch der Skrei (Winterkabeljau) mit größter Kraftanstrengung auf seine Laichplätze zu. Jetzt schmeckt er am Besten! Mit seinem festen Fleisch passt er ganz ausgezeichnet zur asiatischen Küche... ja und das feine (Woll)Schwein darf "zum Glück" auch nicht fehlen! Begrüßen wir also das Neue Jahr nochmals mit Schwein & Skrei in einem asiatisch inspirierten Genießermenü!

Als ideale Begleitung zu unseren fernöstlich inspirierten Gerichten zeichnen sich die Weine des **Weingutes Wagentristl** im "nahöstlichen" Großhöflein aus. Rudi Wagentristl bringt die Weine mit und wird sie uns persönlich vorstellen.

**SKREI Nr. 1**

*(Winterkabeljau, roh mariniert in Scheiben).*

Wakame Alge, Winterpordulak, Nashi Birne

*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*

**Weißburgunder Leithaberg DAC 2022**

**WALNUSS-/BLUNZ`N DAMPFNUDEL**

*(Baozi - chinesisch gefüllte Dampfnudel)*

Wasabispitzkraut, Sprossen

*(Spitzkraut vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

**Chardonnay Leithaberg DAC 2022**

**SKREI Nr. 2**

*(Winterkabeljau, schonend glasig gebrates Mittelstück)*

Mangalitza-Grammeln, Sojabohnen (Edamame), Baby Pak Choi,

Kapuzinerwurzel, Radieschenschäum

*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*

**Weißburgunder Ried Tatschler 2022**

**WOLLSCHWEINBAUCH & OKTOPUS**

*(Moo Daeng - thailändisch lackierter, geschmorter Schweinebauch)*

Yamswurzel, Shitakipilze, Ponzu

**Blaifränkisch Ried Reisbühl 2020**

**DESSERT**

Kokos, Ananas, Malibu

**Optional: Beereauslese Muskat Ottonel 2022 - 1/16 EUR 6,20**

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber