

Themenschwerpunkt:

## "Zitrusfrüchte - so gut und so nah"

Gerade in den Wintermonaten werden Zitrusfrüchte zu Hauptdarstellern in der Küche. Kein Wunder, denn sie sind viel mehr als nur sauer...meint Falstaff. Ganz besonders freut es uns, dass wir nicht nur besondere Sorten, sondern darüber hinaus frisch geerntete "regionale" BIO-Zitrusfrüchte aus der Orangerie von **Gut Guntrams** in Guntrams bei Schwarzaubieten können. Genießen Sie Raffinessen von / mit / aus Zitrone, Orange, Limette & Co in 5 exquisiten Gängen.

Dazu begleiten uns - ebenfalls regional - die sorgfältigst selektierten, eleganten Thermenregionweine vom **Weingut der Familie Artner** in Trumau. Andreas Artner hat sie für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich vorstellen.

### SKREI & OKTOPUS

*(Winterkabeljau aus dem Nordmeer, Oktopus aus dem Mittelmeer, beides fein mariniert)*  
rote Rüben, Zitronenhollandaise von der "Buddas Hand" Fingerzitrone  
*(rote Rüben vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*  
**Jungwein Primo 2023 (Cuvée)**

### MILLEFEUILLE VON DER KNOLLESELLERIE

Feldsalat, Öl von der Valencia late Orange  
*(Knollensellerie von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*  
**Sauvignon Blanc 2022**

### FILET VON DER LACHSFORELLE

*(knusprig gebraten, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarzaub iG)*  
Butternusskürbis, Radieschen, Papaya, Kaffierlimette  
*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*  
**Chardonnay 2022**

### BEIRIEDSCHNITTE

*(von der österreichischen Kalbin, rosa gebraten)*  
Charlotten, gebackene Gnocchi, in Meersalz eingelegte Bergamotte  
**Pinot Noir 2020**

### SIZILIANISCHE ZITRONENTARTE

Lemoncurt von der Tahiti Limette, Limoncello-Eis  
**Optional: Rotgipfler Spätlese 2022 - Fassprobe - 1/16 EUR - 6,00**

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber