

Themenschwerpunkt:

"Frühlingserwachen"

Endlich: Nach dem meteorologischen und astronomischen nun auch unüberschmeckbar der "gastronomische" Frühlingsbeginn. Mit frischem, selbstgepflücktem Bärlauch, Bio-Freilandeier, jungem Blattspinat, knackigem Rhabarber, zartem Perlhuhn und den ersten Spitzmorcheln...
Ein Genuss in fünf exquisiten, frühlingshaft leichten Gängen!

Genuss & Freude bereiten auch die außergewöhnlichen Weine vom vielfach prämierten **Weingut Keringer** in Mönchshof. Robert Keringer ist Winzer aus Leidenschaft und ist unermüdlich auf innovativen Pfaden unterwegs. Dieser Einsatz brachte dem Weingut u.a. eine Weltrekordzertifizierung. Robert Keringer hat zu diesem Menü die passende Weinauswahl zusammengestellt. Frau Isabella Voigt - die charmante Repräsentantin des Hauses - wird sie uns vorstellen.

BIO-FREILANDEI

geräucherter Erdäpfelmantel, Lachsfonds, Bärlauchöl

(Ei vom Wanderhuhn von Biohof Tomschitz in Pötsching, Bärlauch selbst gepflückt im Helenental)

Heideboden Chardonnay 2022

BÄRLAUCH-/RICOTTA RAVIOLO

Gartenkresse, Österschinkenschaum

(Kresse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Bärlauch selbst gepflückt im Helenental)

100 DAYS - Chardonnay 2021

FILET VOM ARKTISCHEN SAIBLING

(knusprig gebraten, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarza uG)

junger Blattspinat, Biokarotte, Äpfel

(Gemüse teilweise vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)

MASSIV - White 2020

PERLHUHNBRUST

(sanft gebratene Brust vom Freiland-Perlhuhn aus Niederösterreich)

Karfiol-/Bärlauch "Risotto", gebrannter Lauch, Spitzmorchelmiso

(Karfiol von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Bärlauch selbst gepflückt im Helenental)

100 DAYS - Zweigelt 2021

DESSERT

Pistazien, weiße Schokolade, Rhabarber

(Rhabarber vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)

Optional: LATE HARVEST - Spätlese Cuvée 2018 lieblich - 1/8 EUR 4,90

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 74,00

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber