

Themenschwerpunkt:

"Spargel & Ei"

Natur und Jahreszeit liefern in diesen Tagen einfach unübertreffliche Zutaten für großartige Kreationen mit frisch gestochenem BIO-Spargel aus Pöttlaching und aus dem Tullnerfeld, den besten BIO-Eiern vom Wanderhuhn, Steinfelder Erdbeeren, dem "Superfood" Rhabarber usw...
Ein Genuss in fünf leichten und bekömmlichen Gängen!

Die Spitzenweine des vielprämierten **TOP-Weingutes Alphart in Traiskirchen** stellen für dieses Menü die perfekte Weinbegleitung.
Florian Alphart hat die Weine für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich vorstellen.

SPARGEL MAKI

...vom weißen und grünem BIO-Spargel, Orangen-Hollandaise, Sauerampfer
(grüner Bio-Spargel von Biohof Tomschitz in Pöttlaching, weißer Bio-Spargel vom Spargelhof Malafa in Hausleiten)
Chardonnay vom Berg 2023

AQUARELLOREIS

(7 Jahre alter Reis, knusprig gebacken)
Spargelvelouté, Dottercreme von Bio-Ei
(Bio-Ei vom Wanderhuhn von Biohof Tomschitz in Pöttlaching)
Rotgipfler vom Berg 2023 (1. BIO - Jahrgang)

LACHSFORELLE

(gebratenes Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)
Apfel-Gnocchi, fermentierter Eidotter vom Bio-Ei
(Bio-Ei vom Wanderhuhn von Biohof Tomschitz in Pöttlaching)
Rotgipfler Ried Rodauner 1 ÖTW 2022

ROSA GEBRATENES ONGLET

("Nierenzapfen" von der österreichischen Kalbin)
Ofenspargel, Erdäpfel-Millefeuille
(weißer Bio-Spargel vom Spargelhof Malafa in Hausleiten, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)
Zweigelt Reserve 2022

PAVLOVA

Erdbeeren, Rhabarber, Mascarpone
(Rhabarber vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt, "Steinfelder" Erdbeeren aus St. Egyden)
Optional: Rotgipfler Delight 2017 (halbtrocken) - 1/16 EUR 3,00

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber