

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 vielprämiierten **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