

Themenschwerpunkt:

"Kärntner Rosé Kalb"

... und andere Köstlichkeiten aus unserem südlichsten Bundesland!

Zartestes **Kärntner Rosé Kalb** (die natürlich Fütterung der bis zu acht Monate alten Kälber mit hofeigenem Futter und Milch ergibt ein wunderbar zartes, geschmacksintensives Fleisch mit der namensgebenden zartrose Färbung) in den raffinerteren Variationen - im Dialog mit Kärntner Laxn, Kärntner Ritschert, Kärntner Reindling, Kärntner Polenta.... - ein fünfgängiges Fest für die Sinne und den Gaumen!

Dazu passen hervorragend die charaktervollen steirischen "Vulkanland" Weine vom **Weinschloss Thaller** (Mitglied der "Eruptions Winzer") in Maierhofbergen, die uns der Repräsentant des Hauses Daniel Schwarz persönlich vorstellen wird.

RÜCKEN VOM ROSÉ KALB

(rosa gebraten, in Scheiben geschnitten)

Eiszapfen Radi, Kräuter, Sauerrahm, Senfkaviar

(Radi vom Gemüsegiärtneri Schevcig in Neunkirchen)

Weißburgunder DAC 2023

HAUSGEMACHTE NUDELN

Kalbsbries vom Rosé Kalb, Pimiento-Nage

Sauvignon Blanc DAC 2023

"KÄRNTNA LAXN"

(Filet von der Kärntner Seeforelle von der Fischzucht Feld am See)

Kärntner Bio-Ritschert, Bio-Spargel, Zitrone

(Rollgerste von der Glanzer Mühle / Spittal, Bio-Spargel vom Spargelhof Malafa / Tullnerfeld)

Cabernet Sauvignon 2021

GESCHMORTE KALBSBRUST VOM ROSÉ KALB

Bio-Polenta, Mairitterlinge, junger Blattspinat

(Polenta von der Glanzer Mühle / Spittal, Blattspinat von der Gemüsegiärtneri Schevcig)

Cuvée Rochus 2018

KÄRNTNER EISREINDLING

Erdbeere, Holler, Weincreme

(frische Steinfelder Erdbeeren aus St. Egyden, Holler selbst gepflückt)

Optional: Muskateller Sprudel - 1/10 EUR 7,50

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber