

Themenschwerpunkt:

"Mangalitzza(Genuss)schwein"

... und andere Köstlichkeiten aus unserem östlichsten und nächsten Bundesland - dem Burgenland!

Das robuste Mangalitzaschwein zählt zu den ältesten Schweinerassen, lebt (im Seewinkel) das ganze Jahr über im Freien, frisst nur natürliches, biologisches Futter, wächst langsam ... und hat ein gutes Leben. Seewinkler Zander und burgenländisches Bio-Gemüse machen die Zutatenliste perfekt. Ein kulinarischer Hochgenuss in 5 Gängen!

Die mineralischen, sorten- und herkunftstypischen, charaktervollen "Leithaberg" Weine der Familie Bayer aus Donnerskirchen stellen daher die perfekte Begleitung für unser Genuss(Schwein)menü. Die **Familie BAYER** produziert in Donnerskirchen bereits seit 1741 Wein, das Weingut "Erbhof Bayer" zählt somit ebenso zu den ältesten in der Region. Michael Bayer hat die Weine für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich vorstellen.

KARAMELLISIERTE ZWIEBELTARTE

Frischkäse, Lardo vom Mangalitzza, Feldsalat

(Bio-Gemüse vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)

Sauvignon Blanc Kreuz 2022

GLASIERTES BACKERL VOM MANGALITZA

Lauch, Römersalat, Sauerkraut-Mayonnaise

(Bio-Gemüse vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)

Chardonnay Leithaberg DAC 2022

KNUSPIGES FILET VOM ZANDER

(Zanderfilet von der Seewinkler Aquakultur)

Jungkraut-Kimtschi, Rettich, Frühlingskräuter

(Bio-Gemüse vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)

Weißburgunder Leithaberg DAC Ried Kapellenjoch 2022

"PLUMA & PRESA" VOM MANGALITZA

(Nackendeckel und Schulterstück, zart geschmort)

Radieschen, Mairüben, "Heurige" Bio-Früherdäpfel

(Bio-Gemüse vom Biohof Tomschitz in Pötttsching, Bio-Heurige aus dem Seewinkel)

Carabus (Cuvée BF/ME/CS) 2018

TOPFEN-GRIESSKNÖDEL

Erdbeeren, hausgemachtes Hollerblüteneis

(frische Erdbeeren aus Wiesen, Holler selbst gepflückt)

Optional: Muskat Ottonell Spätlese 2023 - 1/16 EUR 5,90

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber