

Themenswerpunkt:

## "Wildschwein & Kürbis"

Frisch erlegtes Wildschwein und edle Bio-Kürbisse aus der Region sind die Hauptkomponenten dieses herbstlich inspirierten Menüs, mit dessen exklusiven Kreationen wir kulinarisch die "goldene" Jahreszeit eröffnen.

In der Region Deutschkreutz im Mittelburgenland gedeihen inmitten des sogenannten "Blaufränkisch-Landes" die nachhaltig vinifizierte, charaktervollen Spitzenweine des **Weingutes Reumann** die dieses Menü begleiten werden. Familie Reumann hat sie für uns ausgesucht und wird sie persönlich vorstellen.

### WILDSCHWEINRÜCKEN

*(angedämpft und lackiert, vom Föhrenwalder Wildschwein)*

Lauch, Birne, Kürbisdashi

*(Birken vom Obsthof Pankl in Pöttsching, Kürbis vom Biohof Tomschitz in Pöttsching)*

**Blaufränkisch Deutschkreutz 2021**

### SÜSSKARTOFFEL-MILLEFEUILLE

Senfkaviar, Creme Fraiche, Gartenkresse

*(Süßkartoffel von der Gemüsegerätnerei Schevcig in Neunkirchen)*

**Chardonnay 2023**

### EUROPÄISCHER FLUSSWELS

*(knusprig gebratenes Filet, von der Teichwirtschaft "Gut Dornau" in Leobersdorf)*

Kürbiskraut, Kümmelerdäpfel, Kren

*(Kraut, Erdäpfel, Kümmel, Kren vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

**Donauriesling 2022**

### SCHOPF VOM WILDSCHWEIN

*(butterweich geschmort, vom Föhrenwalder Wildschwein)*

Pastinaken, Herbstpilze, Rotweinzwiebel

*(Pastinaken vom Biohof Tomschitz in Pöttsching)*

**Phoenix Nr. 26. 2021**

### TARTE TARTIN

*(französischer Apfelkuchen, neu interpretiert)*

Gewürzmilch, Mandeleis

*(Äpfel vom Obsthof Pankl in Pöttsching)*

**Optional: Rotgipfler Delight 2017, WG Karl Alphart, Traiskirchen - 1/8 EUR 4,50**

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber