

Themenschwerpunkt:
"Glücks-Schwein!"

Zum Start ins neue Jahr.....
...ein beglückendes Menü mit Glücks-Schwein (ein bisserl Cafe darf diesmal auch dabei sein).

Für unser Menü verwenden wir ausschließlich Produkte von glücklich und natürlich aufgewachsenen Rasseschweinen: Kräutermilchferkel, Heidewuggerl, Mangalitza-Wollschwein.
Kreativ, modern und vor allem delikat interpretiert. Einfach SauGUT.

Dazu gibt es feine "Herzblutweine" mit Charme und Charakter vom **Weingut der Familie Bernhard Artner in Deutschkreuz** - die hervorragend zu unserem Menü passen.
Junior Alexander Artner hat sie für uns ausgesucht und wird sie persönlich präsentieren.

SEETEUFEL-/ROTE RÜBEN CARPACCIO

(bretonischer Seeteufel, roh mariniert, rote Rüben vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)

Pordulak, Orangen-/Caféöl

Blaifränkisch Rosé 2023

GRAMMEL-/WALNUSS-TASCHERL

(hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Wollschweingrammeln und Walnüssen aus der Steiermark)

Rettich, Chili, Bratapfeldashi

(Rettich und Äpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Zweigelt Klassik 2022

MITTELSTÜCK VOM WINTERKABELJAU

(an Caféasche geräuchert, der sogenannte Skrei wandert im Winter zum Laichen zu den norwegischen Lofoten)

Chicoreé, Lauch, Lardo, Orange

(Gemüse von der Gemüseгärtnerei Schevcig, Lardo vom Heidewuggerl von Hansi Bauer in Pöttelsdorf)

Blaifränkisch Kirchberg 2022

RÜCKEN VOM KRÄUTERMILCHFERKEL

(zart rosa gebraten, nur mit natürlichen Kräutern gefüttertes Milchferkel von Franz Josef Grillmair in Sipbachzell in OÖ)

Rotkraut-/Chervais-Roulade, eingelegte Zwiebel, Perigordtrüffel

(Rotkraut vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Blaifränkisch Mitterberg 2022

DESSERT

Bitterschokolade, Arabica-Café, Banane

(Bitterschokolade von Schokoladier Zotter in Riegersburg)

Optional: Sämling Trockenbeerenauslese 2019 - 1/16 EUR 7,50

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber