

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"Zitrusfrüchte - so gut und so nah"

Gerade in den Wintermonaten werden Zitrusfrüchte zu Hauptdarstellern in der Küche. Kein Wunder, denn sie sind viel mehr als nur sauer...meint Falstaff. Ganz besonders freut es uns, dass wir nicht nur besondere Sorten, sondern darüber hinaus frisch geerntete "regionale" BIO-Zitrusfrüchte aus der Orangerie von **Gut Guntrams** in Guntrams bei Schwarzwald anbieten können. Genießen Sie Raffinessen von / mit / aus Zitrone, Orange, Limette & Co in 5 exquisiten Gängen.

Die perfekt passenden Weine zu jedem Gang kommen diesmal vom bekannten und vielfach prämierten Gumpoldskirchner Traditionsweingut **BIEGLER**. Othmar Biegler hat sie persönlich für uns ausgesucht.

LACHSFORELLE "AL LIME"

(mit Limette roh marinierte Würfel in Sashimi-Qualität, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarzwald iG)

Süßkartoffelcreme, Tigermilch, Kapuziner Kresse, Limette

(Süßkartoffel von der Gemüsegerätnerei Schevcig in Neunkirchen)

(EUR 22,00)

Riesling "Grimling" 2023 - EUR 7,20

BUNTE RÜBEN

Bio-Eidotter knusprig gebacken, Oranjenhollandaise

(Bio-Ei und Rüben vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

(EUR 17,00)

Weißer Burgunder 2023 - EUR 5,00

FILET VOM ZANDER

(kross gebraten, Angelfang aus dem Ijsselmeer in Holland)

Topinambur, Haselnüsse, Bergamotte

(Topinambur vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)

(Zwischengang EUR 24,00, Hauptgang EUR 32,00)

Zierfandler "Badener Weg" 2023 - EUR 6,70

PICCATA "AL LIMONE"

(Scheiben vom rosa gebratenen Kärntner Bio-Kalb)

Bio-Polenta, Bio-Ofenkarfiol, Kapern, Amalfizitrone

(Polenta von der Rosfellnermühle in St. Peter/Au, Karfiol von der Gemüsegerätnerei Schevcig in Neunkirchen)

(EUR 36,00)

Rotgipfler Reserve "Oberer Badener Weg" 2020 EUR 9,90 oder Pinot Reserve 2021 EUR 8,50

DESSERT

Ricotta, Haselnuss, Bergamotte

(EUR 13,00)

Grüner Veltliner Auslese 2014, WG Schloss Gobelsburg - 1/16 EUR 7,50

3-Gänge - EUR 60,40 (1.V/H/N)

3-Gänge - EUR 56,10 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 74,80 (1.V/1.V/H/N)

5-Gänge EUR 95,20 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 109,70

Gerne servieren wir auch jedes Gericht aus meinem Menüvorschlag einzeln!

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.