

Themenschwerpunkt:

"Wollschwein - Holler - Gartengemüse"

Neben der Jahreszeit ist auch die Region stets eine starke Inspiration unserer Küche.

Und obwohl das Wollschwein (auch "Mangalitz") eigentlich aus Ungarn stammt, wird diese edle Schweinerasse, die durch mastfreie ganzjährige Freilandhaltung ein nahezu cholesterinfreies Fleisch mit einzigartigem Geschmack liefert, auch hierzulande längst erfolgreich gezüchtet. In kreativer Kombination mit frischem Gartengemüse wird es in diesem exklusivem Menü zum Hauptdarsteller.

Im Einklang mit der Natur wird von der **Familie Piriwe** in Traiskirchen seit Generationen Wein gekeltert. Ihre authentischen, sortentypischen, feinen Thermenregionweine werden unser Menü perfekt begleiten. "Pepi" Piriwe hat sie für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich präsentieren.

EISMEERFORELLE

(konfiertes Filet von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarzau iG)

Zucchini-Tartar, Gartenkräuter, Löwenzahn

(Gartengemüse und -kräuter von der Gemüsegiärtneri Schevcig in Neunkirchen)

Cuvée "PiriVino" (GV/WR/MU/NB/ZF/RG - BIO) 2024

GESCHMORTES SALATHERZ

knusprige Fledermaus vom Wollschwein, junge Erbsen, Thymian

(Gartengemüse und -kräuter von der Gemüsegiärtneri Schevcig in Neunkirchen)

Zierfandler "Sinfonie" 2021

WEISSER WELS

(gebratenes Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

grüne Gartenbohnen, Bohnenkraut, Salsica, Mispel

(Gartengemüse und -kräuter von der Gemüsegiärtneri Schevcig in Neunkirchen)

Chardonnay "Tradition" 2022

RÜCKEN VOM WOLLSCHWEIN

(rosa gebraten, Wollschwein von Wiesbauer Gourmet, Niederösterreich)

Kohlrabi, gebratene Erdäpfelcreme, Portulak, Rosmarin

(Erdäpfel und Kohlrabi vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Portulak von der Gemüsegiärtneri Schevcig in Neunkirchen)

Chardonnay "Bründelbach" Selektion 2019 oder Cuvée "Jana" (CS/ME/ZW/SL) 2019

DESSERT

Schokolade, Kirsche, Holler

(Schokolade von Zotter, Kirschen aus Wiesen, Holler selbst gepflückt)

Optional: Rösler 2020 (Spätlese - BIO) - 1/8 EUR 8,40

Preis inkl. Weinbegleitung **EUR 79,00**

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber