

Themenschwerpunkt:

"Wonnemonat Mai"

Im Wonnemonat Mai schenkt uns die Natur volles Leben.
Auch - und nicht zuletzt - für unseren Geschmacks- und Geruchssinn.
Kreative Impressionen zu frischen heimischen Produkten bringen in diesem
exklusiven Menü den Frühsommer genussvoll in die Gänge.

Das **Thermenregion-Weingut Leo Aumann** in Tribuswinkel steht für Qualität von höchstem
Niveau. Seine charaktervollen, terroirtypischen Weine werden unser Menü perfekt begleiten.
Leo Aumann hat sie für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich präsentieren.

SCHAFFRISCHKÄSE

(Hofkäserei Familie Eisl, Abersee)

Spinat-/Frühlingskräuteremulsion, Vogerlsalat, Essiggrammeln

(Salat und Kräuter von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Gemischter Satz 2024

MAIRITTERLING-FLAN

Wasserkresse, Radieschen, Sprossen, Kräuterdashi

(Radieschen und Kräuter von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Chardonnay Badener Berg 2023

EISMEERSAIBLING

(knusprig gebratenes Filet von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarzwau iG)

grüner Bio-Spargel, Maiwipferl, Mandeln

(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pöttching)

Riesling Ried Hoffbreite 2022

SCHULTER VOM MAIBOCK

(vom heimischen Reh, butterweich geschmort)

Mairüben, Topfengnocchi, Frühlingszwiebel

(Mairüben und Frühlingszwiebel von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Harterberg Reserve (CS/ME/ZW) 2021

DESSERT

Erdbeeren, Hollunderblüten, Haferflocken

(„Steinfelder“ Erdbeeren aus St. Egyden, Hollunder selbst gepflückt in Bad Fischau)

Optional: Riesling Novemberlese 2023 - 1/8 EUR 5,40

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber

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

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!