

Themenschwerpunkt:

"Rosé-Kalb und Eierschwammerl"

Mit dem edlen "Rosé-Kalb" haben Kärntner Bauern eine nachhaltige regionale Alternative geschaffen. Die natürliche Fütterung der bis zu acht Monate alten Kälber mit hofeigenem Futter und Milch ergibt ein wunderbar zartes, geschmacksintensives Fleisch mit der namensgebenden zartrosa Färbung. Die Begegnung mit köstlichen heimischen Eierschwammerl verspricht ein exklusives Geschmackserlebnis.

Dazu passen wunderbar die zeitgemäßen, feingliedrigen und doch gehaltvollen, terroirtypischen Leithaberg-Weine vom Weingut **Sommer in Donnerskirchen**. Leo Sommer jun. hat sie für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich vorstellen.

SCHEIBEN VOM KALBSFILET

(fein mariniert)

Eierschwammerl, Kohlrabi, Gartenkräuter

(Kohlrabi vom Hofladen Krenn in Sauberdorf, Kräuter von der Gemüsegiärtnerie Schevcig in Neunkirchen)

Muskateller MUMO 2024

KALB-/SAUERRAHMSUPPE

Eierschwammerl, Zucchini, Apfel

(Gemüse von der Gemüsegiärtnerie Schevcig in Neunkirchen)

Alte Reben Grüner Veltliner Leithaberg DAC 2024

BACHFORELLE

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

Polenta, Mangold, Paradeiser

(Gemüse von der Gemüsegiärtnerie Schevcig in Neunkirchen, Polenta von der Rosenfellnermühle in St. Peter)

Sauvignon Blanc Sandstein 2023

KALBSSCHULTERSCHERZEL

(mürbe und zart "gesotten")

Eierschwammerl, Pastinaken, Kren

(Pastinaken und Kren vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Salz und Rauch Grüner Veltliner 2021 aus der Magnum

DESSERT

Marille, Bauernjoghurt, Walnuss

(Marillen aus dem Burgenland)

Optional: Gewürztraminer Spätlese 2022 - 1/8 EUR 9,80

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber