

Themenswerpunkt:

"Paradiesische Paradeiser - Vintage Tomatoes"

Kein Sommer ohne ein paradiesisches Paradieser-Menü!

Alte Paradeiser-Sorten - liebevoll und ohne Chemie von Familie Auer in ihrem Paradiesgartl am Schlossberg von Gloggnitz bis zur Vollreife gezogen - werden paradiesisch neu interpretiert. Ein kulinarisches Leporello in fünf höchst "kostbaren" und geschmackvollen Gängen.

Auf den Spitzenlagen und Urgesteinsterrassen des **Traditionsweingutes der Stadt Krems** sowie auf den vielfältigen Böden des Göttweiger Berges des **historischen** (seit 1083) **Weingutes Stift Göttweig** (seit 2006 werden auch die Weine des Stiftes im Keller des Weingutes Stadt Krems vinifiziert) gedeihen wunderbare "Weißweine von Weltklasseformat" (Falstaff). Einige Weine werden dieses Menü begleiten. Peter Mandl - der Repräsentant von Stadt Krems und Stift Göttweig - wird sie uns persönlich vorstellen.

PARADEISER-VIELFALT & ALPENGARNELE

(von der "Alpengarnelen - Alpenaquafarm Tirol" in Hall)

Olivenöl, Basilikum

(natives BIO-Olivenöl extra, handgepfückt und sofort kaltgepresst, aus Sizilien von Mag. Reiter, Bad Sauerbrunn)

Grüner Veltliner Kremstal DAC Furth 2024 (WG Stift Göttweig)

OCHSENPARADEISER

& Fregola Sarda (geeister Nudelsalat), Knoblaucheis

(Fregola von San Marco Food in Katzelsdorf, Knoblauch von Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Chardonnay 2024 (WG Stadt Krems)

GEFÜLLTE PAPRIKA

(Paprika von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Kirschparadeiser, Salzkäse

(Salzkäse von San Marco Food in Katzelsdorf)

Riesling Ried Silberbichl 1ÖTW 2023 (WG Stift Göttweig)

LACHSFORELLE

(Knusprig gebratenes Filet, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

buntes Paradeiserragout, Mangold, Pinienkerne

(Mangold von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Pinienkerne von San Marco Food in Katzelsdorf)

Riesling Ried Grillenparz 1ÖTW 2022 (95 Falstaffpunkte - WG Stadt Krems)

DESSERT

Schwarzbeeren, Buttermilch, Zitronenmelisse

(Zitronenmelisse aus Mama's Garten in Bad Fischau)

Optional: Traminer Spätlese 2020, WG Riepl, Gols - 1/8 EUR 3,60

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!