

"Lieblingsgerichte & Lebensgeschichte"

"GANS & Co"

An diesem außergewöhnlichen Abend verbindet das Alte Backhaus in Wr. Neustadt Lebens- und Gedankenwelten, Musik & Kulinarik, Musik & gediegene Gastlichkeit in den Wiener Alpen.

Passend dazu ein Gansessen, das ganz und gar im Zeichen gehobener Esskultur steht.

Ein Gansessen, das ganz und gar mit **Christoph Zimper** im Zeichen gehobener Musikkultur steht. Hirn- und Herzensnahrung - und viel Feines für den Gaumen, mit Liebe gekocht von **Petra & Bernhard Gruber**. Und nicht zuletzt im Zeichen gehobener Trinkkultur begleitet uns analog dazu eine feine Weinauswahl, die unser Sommelier **Franz Schmutzer** für uns mit viel Liebe zusammen gestellt hat. Wir wünschen Euch viel Vergnügen!

ENTENLEBERMOUSSE

(a lá Altes Backhaus)

Quitte, Muskateller, hausgemachtes Erdäpfelbrioche

(Quitte vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Gumpoldskirchner Tradition 2019 (RG/ZF - halbtrocken - BIO), WG Reinisch, Tattendorf

ROTE RÜBEN-/ERDÄPFEL GNOCCHI

Mascarpone, Gorgonzola, Pinienkerne

(Mascarpone, Gorgonzola, Pinienkerne von Maria Rosa, Marienmarkt Wr. Neustadt)

(Rote Rüben und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Chardonnay "Heideboden" 2022, WG Keringer, Mönchhof

FILET VOM STÖR & ALPENKAVIAR

(Stör von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf, Alpenkaviar von Mag. Helmut Schladerer in Steyrling)

Karfiol, schwarzer Herbsttrüffel

(Karfiol von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Herbsttrüffel aus den Marken)

Riesling Smaragd "Loibenberg" 2021, Domäne Wachau, Dürnstein

BRUST VON DER WEIDEGANS

(zartes Stück von der 12 Stunden Niedrigtemperatur gebratenen Brust, von Gefügel Grebenz Wr. Neustadt)

Crème von der Süßkartoffel, fermentiertes Rotkraut, Blutorange

(Süßkartoffel von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Rotkraut vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Cuvée Maulwurf (BF/CS/ME - unfiltriert - BIO) 2021, WG Ernst Triebaumer, Rust

MARONEN-ROSMARIN-CREMEUX

Preiselbeeren, Walnuss

(Bio-Rosmarin aus Mama's Garten, Preiselbeerconfit hausgemacht, Maroni von Maria Rosa in Katzelsdorf)

Auslese (CH/WR - BIO) 2018, WG Umathum, Frauenkirchen

Preis inkl. Wein- oder Alkoholfreie Begleitung, Wasser, Café **EUR 129,00**

Herzlichst, Petra & Bernhard Gruber & Franz Schmutzer

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

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!