

Themenschwerpunkt:

"Von alten Weibern und jungem Gemüse....."

Der "Altweibersommer"* ist da und mit ihm wieder zahlreiche verlockende Anregungen für Küche und Gourmets wie gut gereifte Paradeiser, Zucchini, Melonen, Paprika, Spinat, Zwetschgen usw. Ein von der Jahreszeit inspiriertes Menü in fünf raffinierten Gängen.

*Das Landgericht Darmstadt hat 1989 festgestellt, dass die Verwendung des Ausdrucks Altweibersommer keinen Eingriff in die Persönlichkeitsrechte von älteren Damen darstellt.

Hansi BAUER produziert in Pöttelsdorf nicht nur mit viel Liebe seine Heidewuggerlspezialitäten, sondern keltet in seinem Weingut auch besonders interessante, aromatische und gehaltvolle Weine sowie echt feine "Sprudel", die diesmal unser Menü begleiten. Besuchen Sie ihn auch in seinem Hofladen, jeden Samstag 9-17 Uhr!

GEBRANNTER BIO-HÜTTENKÄSE

(Mattigtaler Käserei, Seekirchen)

Zucchini, Paradeiser, Salbei

(Zucchini vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Paradeiser von Fam. Auer in Gloggnitz, Salbei aus Mamas Garten)

Sauvignon Blanc Privat 2021

AJO BLANCO UND MOLLETE

(spanische kalte Mandel/Knoblauch-Suppe und überbackenes Brötchen)

Bio-Mandeln, Bio-Oliven

(Bio-Mandeln aus Spanien, Bio-Oliven aus Griechenland)

Frizzi Rosé

LACHSFORELLE

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

Candolupe Melone, Endivie, Miso Nuss, Lardo

(Zuckermelone und Endivie von der Gemüsegerätnerei Schevcig in Neunkirchen, Lardo von Hansi Bauer)

Concerto 2022 (Rosé vom Blaufränkischen)

POITRINE DE POULET FARCIE

(gefüllte Maishendlbrust vom Freilandhuhn aus der Steiermark)

Spinat, Paprika, Pinienkerne, Wulka Prosciutto, Salbei

(Spinat und Paprika von der Gemüsegerätnerei Schevcig in Neunkirchen, Wulka Prosciutto von Hansi Bauer)

Blaufränkisch Privat 2017

TORTA DI RISO

(Traditioneller Bolognese-Reistorte)

Zwetschge, hausgemachtes Topfeneis

(Zwetschge vom Obsthof Pankl in Pötttsching)

Optional: Purist 2012 (CS pur/süß aus getrockneten Trauben) - 1/16 EUR 11,70

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber