

Themenschwerpunkt:
"Bock auf Reh und Hirsch?"

Reh & Hirsch zählen nicht von ungefähr zu den Königsdisziplinen der Wildküche. Erst durch die gekonnte Behandlung und Garung unter Verwendung auserlesener und raffinierter Zutaten werden die wunderbar geschmackvollen Eigenschaften offenbar, die wahre Wild-Connoisseurs und Gourmets in höchsten Tönen von dieser edlen Delikatesse schwärmen lassen. Wer hätte darauf keinen Bock?

Die feinen, dichten, engmaschigen Bio-Weine- mit reichhaltigem Körper, aber ohne Mächtigkeit - des **Spitzenweingutes TAFERNER** in Göttlesbrunn sind passende und würdige Begleiter dieses Menüs. Franz Taferner hat die Weine ausgesucht und wird sie uns persönlich vorstellen.

TARTARE VOM HIRSCHKALB

BIO-Rote Rübe, Schmand, schwarzer Trüffel

(Rote Rüben von Familie Auer am Gloggnitzer Schlossberg, schwarzer Trüffel aus den Marken)

Göttlesbrunn Weiss "Ortswein" Carnuntum DAC, 2023

HIRSCHBRET-/STECKRÜBEN CONSOMMÉ

Reh-/Entenleber Rillettes

(Streckrüben von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Chardonnay "Ried Schüttenberg" Carnuntum DAC 2023

REH-/PASTINAKEN SCHLUTZKRAPPEN

(hausgemachte, gefüllte Teigtaschen)

fermentiertes Rotkraut, Belperknolle

(Pastinaken und Rotkraut vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Zweigelt Rubin "Gebietswein" Carnuntum DAC 2022

FEINES RAGOUT VOM REH

Karottenraritäten, Herbstpilze, hausgemachte Erdäpfel-Gnocchi

(Karottenraritäten von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Cabernet Sauvignon TRIBUN "Gutswein" 2021

DESSERT

Birne, Nougat, Matchatee

(Birken vom Wiener Neustädter Bauernmarkt am Marienmarkt)

Optional: Weißburgunder Beerenauslese 2015, WG Tinhof, Traisdorf - 1/16 EUR 7,90

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!*