

Themenschwerpunkt:

"Endlich Trüffel!"

"DER" spätherbstliche Höhepunkt in unserem Themenreigen – die Trüffel. Rund um die begehrteste und wertvollste Beilage ein Menü voller raffinierter und erlesener Kreationen. Grand cuisine – grand plaisir...

Sowohl unsere schwarze Unicum-Trüffel als auch unsere edle weiße Trüffel werden direkt und auf schnellstem Weg aus Acqualagna in den Marken zu uns geliefert.

Spitzenweine ohne Kompromisse! Dieser Leitgedanke von Paul Kerschbaum - "DER" Blaufränkisch Pionier des Mittelburgenlandes und Baumeister der österreichischen Rotweinkultur - begleitet das **Weingut Kerschbaum** seit Anbeginn und diese "Spitzenweine" werden unser "Spitzenmenü" begleiten. David Raidl, der Repräsentant des Hauses, hat die Weine für uns ausgesucht.

TRÜFFEL-PIGEON

(Taubenbrust aus Frankreich)

in Maulbeerwein mariniert, Senfsalat, Marillensorbet

(Bio-Ei, Bio-Karotten und Bio-Zwiebel vom Biohof Tomschitz in Pöttlaching, Trüffel aus Italien)

Zweigelt 2023 (leicht gekühlt)

DAS PERFEKTE BIO-EI

Trüffel-Hollandaise, Haselnüsse, Schwarzer Trüffel

(Bio-Ei vom Biohof Tomschitz in Pöttlaching, Bio-Haselnüsse aus dem Traunviertel, Trüffel aus Italien)

Blaufränkisch Ried Hochäcker 2023

EISMEERFORELLE

(gebratenes Filet von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Karfiol, Trüffel-Kartoffel, Scharlotten

(Karfiol und Scharlotten vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Trüffel aus Italien)

Rosé vom Blaufränkischen 2024

FILET VOM KÄRTNER ROSÉ KALB

(zart rosa gebraten)

Rote Rüben, Grießstrudel, Kresse, Trüffel

(Rote Rüben vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Grieß von der Rosenfellner Mühle in St. Peter, Trüffel aus Italien)

Opera (Cuvée BF/ME) 2021

BRILLANT-SAVARIN-TRÜFFEL-TORTE

(französischer cremiger Weichkäse aus der Normandie)

Honig, Weintrauben, Walnuss

(Walnüsse aus der Steiermark, Honig vom Weingut Alphart in Traiskirchen)

Blaufränkisch Ried Dürrau 2022

5 GÄNGE - Preis inkl. Weinbegleitung und schwarze Herbst-Trüffel EUR 99,00

(zusätzlich können wir auch feinen weißen Trüffel aus den Marken anbieten, Preis pro Gramm EUR 12,00)

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber

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

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!