

Mein Themen-Menü

Themenschwerpunkt:

"GANS & Co"

Landauf, landab werden jetzt die gebratenen Gänse aufgetischt. Dass sich aber aus den wohl-schmeckenden und in unserer Region artgerecht herangewachsenen Weidegänsen und -enten außer der bekannten klassischen Zubereitung viel mehr machen lässt, stellen Bernhards delikate zeitgemäße Interpretationen in diesem exklusiven Menü unter Beweis.

Ein Ganslessen, dass ganz und gar im Zeichen gehobener Esskultur steht.

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)

(EUR 24,00)

Gumpoldskirchner Tradition 2019 (RG/ZF - halbtrocken - BIO), WG Reinisch, Tattendorf - EUR 4,40

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)

(Zwischengang EUR 18,00, Hauptgang EUR 24,00)

Chardonnay "Heideboden" 2022, WG Keringer, Mönchhof - EUR 4,50

FILET VOM STÖR & ALPENKAVIAR

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

Karfiol, schwarzer Herbsttrüffel

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

(Zwischengang EUR 28,00, Hauptgang EUR 36,00)

Riesling Smaragd "Loibenberg" 2021, Domäne Wachau, Dürnstein - EUR 11,50

BRUST VON DER WEIDEGANS

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

Creme von der Süßkartoffel, fermentiertes Rotkraut, Blutorange

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

(EUR 36,00)

Cuvée Maulwurf (BF/CS/ME - unfiltriert - BIO) 2021, WG Ernst Triebebaumer, Rust - EUR 11,50

MARONEN-ROSMARIN-CREMEUX

Preiselbeeren, Walnuss

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

(EUR 13,00)

Auslese (CH/WR - BIO) 2018, WG Umathum, Frauenkirchen - 1/16 EUR 4,50

3-Gänge - EUR 62,10 (1. V/H/N)

3-Gänge - EUR 57,00 (2.V/H/N)

4-Gänge - EUR 77,40 (V/S/H/N)

5-Gänge EUR 101,20 (inkl. ZW)

6-Gänge mit KÄSE - EUR 115,60

Gerne servieren wir auch jedes Gericht aus meinem Menüvorschlag einzeln!

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