

Themenschwerpunkt:
"Advent für Gourmets"

Die schönste Zeit des Jahres bringt uns auch die schönsten kulinarischen Freuden.
Erlesene Produkte & festliche Kreationen mit (vor) Freude genießen....
...mit der Familie, mit Freunden, mit Kollegen, mit Mitarbeitern oder ganz einfach mit lieben Menschen.

Freude & Genuss bereiten auch die vielfach ausgezeichneten Weine vom **TOP-Weingut Hans-IGLER** in Deutschkreutz, **Clemens Reisner** (Enkel von Hans Igler) hat die Weine für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich vorstellen.

LACHSFORELLE-/SÜSSKARTOFFEL SASHIMI

(Lachsforelle von Gut Dornau in Leobersdorf, Süßkartoffel von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
Tigermilch, Gewürzöl
Rosé vom Blaufränkischen 2024

DAS "PERFEKTE" GEBACKENE BIO-EI

Tartar vom Kürbis, Dolce Latte Schaum
(Bio-Eier und Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Dolce Latte von Maria Rosa / Marienmarkt Wr. Neustadt)
Chardonnay Ried "Goldberg" 2023

DER "PERFEKTE" WEIHNACHTSBACKFISCH

(edles, saftiges, gebackenes weißes Welsfilet, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)
Rote Rüben/Apfel-Salat, Rouille
(Rote Rüben und Äpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)
Pinot Noir Ried "Fabian" 2021

BRUST VOM BLACK ANGUS BEEF

(36 Stunden schonend geschmort)
Herzkarotten, Erdäpfelpüree, Zwiebelmarmelade
(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
Ab Ericio (Cuvée BF/ME/ZW) 2018

PANETTONE-/APFEL-SCHNEITERHAUFEN

hausgemachtes Zimteis, Vanille Espuma
(Panettone von Maria Rose / Marienmarkt Wr. Neustadt)
Optional: Grüner Veltliner Auslese 2017, WG Gobelsburg, Kamptal - 1/16 EUR 7,50

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber