



Mittwoch, 7. Jänner 2026

Themenschwerpunkt:
"Gleich 2 Mal Schwein haben!"

Zum Start ins neue Jahr ein beglückendes Menü mit gleich 2 Mal (Glücks)Schwein.....

Für unser Menü verwenden wir ausschließlich Produkte von glücklich und natürlich in Österreich aufgewachsenen Rasseschweinen: Wollschwein & Duroc!
Kreativ, modern und vor allem delikater interpretiert. Einfach SauGUT.

Die "zertifiziert nachhaltig produzierten" und exklusiven Weine des Weingutes **PFNEISL** aus dem mittelburgenländischen Weinmekka in Deutschkreutz begleiten - durch den Sommelier des Weingutes Herrn Johannes Berger präsentiert - dieses exklusive Menü.

GOLDRÜBEN-TATAR & KNUSPRIGE KLETZENBLUNZN

Lauchvinaigrett, Kren

(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Kren vom Biohof Tomschitz in Pötsching)

Offspring Rosé 2024

WOLLSCHWEINBACKERL

(feines Ragout, Wollschwein von Wiesbauer Gourmet in Reidling NÖ)

Dampfnudeln, Pilze

Blaufränkisch Liz' Churchill 2022

FILET VON ZANDER

(Angelfang aus dem Ijsselmeer, einzigartiges Ökosystem in Holland)

Berglinsen, Speckschaum, Steckerüben

(Berglinsen vom Biohof Loibenböck in Lanzenkirchen, Rüben von "Bucklkistl", biointensives Frischgemüse aus Zöbern)

Merlot Joe's Playground 2022

FILET VOM DUROCSCHWEIN

(zart rosa gebraten, Durocschwein von Wiesbauer Gourmet in Reidling NÖ)

Erdäpfelgratin, Senfgurken, Paprika, Wintertrüffel

(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Trüffel aus den Marken/Italien)

Shiraz Maria's Vineyard 2022

ZITRONENTARTE

Moscato-/Thymianeis, Limmetencurd

(Thymian aus Mammars Garten)

Optional: Grüner Veltliner Auslese 2017, WG Gobelburg, Kamptal - 1/16 EUR 7,50

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!