



Mittwoch, 7. Jänner 2026

Themen sch w e r p u n k t :

## "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 delikat interpretiert. Einfach SauGUT.

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

### GOLDRÜBEN-TATAR & KNUSPRIGE KLETZENBLUNZN

Lauchvinaigrett, Kren

(Gemüse von der Gemüsegärtner Schevcig in Neunkirchen, Kren vom Biohof Tomschitz in Pötzsching)  
*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, Steckrüben  
(Berglinsen vom Biohof Loibenböck in Lanzenkirchen, Rüben von "Bucklkistl", biointensives Frischgemüse aus Zöbern)  
*Merlot Joe's Playground 2022*

### FILET VOM DUROCSCHWEIN

(zart rosa gebraten, Duroschwein von Wiesbauer Gourmet in Reidling NÖ)  
Erdäpfelgratin, Senfgurken, Paprika, Wintertrüffel  
(Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Trüffel aus den Marken/Italien)  
*Shiraz Maria's Vinegard 2022*

### ZITRONENTARTE

Moscato-/Thymianeis, Limmetencurd  
(Thymian aus Mammas Garten)

*Optional: Grüner Veltliner Auslese 2017, WG Gobelsburg, 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!*