

Themenschwerpunkt:

**"Fisch und Me(e)hr"**

Mit diesem exquisiten Menü ist unsere Küche ganz in ihrem - nassen - Element.  
Das Beste und Frischeste was Süß- und Meerwasser derzeit zu bieten hat, garantiert - gekonnt und kreativ interpretiert - Gang für Gang kulinarischen Hochgenuss!

Hochgenuss und intensive Geschmackserlebnisse garantieren die perfekt zu diesem Menü passenden Weine (BIO - vegan) des **Top-Weingutes Christ** (am nordöstlichen Stadtrand von Wien, im historischen Ortskern von Großjedlersdorf .... eine der renommiertesten Adressen im Wiener Weinanbau). Rainer Christ hat sie für uns ausgesucht und wird sie persönlich präsentieren.

TRIO VON DER FORELLE

*(Terrine, fein mariniert & Forellenkaviar, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)*

Erbse, Kresse, Leindotteröl

*(Erbsen, Kresse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Leindotteröl von Melanie Tremmel, Lanzenkirchen)*

**Sauvignon Blanc Ried Breiten 2025 (bio/vegan)**

KARFIOL-/SOJA LATTE

Jakobsmuschel, Sesam

*(Karfiol von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Jakobsmuschel aus dem Mittelmeer)*

**Grüner Veltliner Bruch 2025 (bio/vegan)**

KNUSPIGES FILET VOM SKREI

*(norwegischer Winterkabeljau, Delikatesse von den Lofoten)*

Gurke, Apfel, Limette

*(Gurke von der Gemüsegiärtnerei Schevcig, Apfel vom Hofladen Krenn, Limette von der Orangerie Gut Guntramsdorf)*

**Riesling Ried Zwerchbreiteln 2024 (bio/vegan)**

FILET VOM EISMEERSAIBLING

*(gebraten, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarza uG)*

Rüben, Heiderot, Kren

*(Rüben, Erdäpfel und Kren vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

**Gemischter Satz Ried Wiesthalen 1. ÖTW 2023 (bio/vegan)**

PINA COLACA

Kokosnuss, Ananas, weißer Rum

**Optional: Weißburgunder Spätlese 2024 (lieblich, bio/vegan) - 1/16 EUR 4,20**

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber