



*wir präsentieren
am 21. und 22. Jänner*



Terre del Marchesato Famiglia Fusseli

Inmitten der sanften Hügel von Bolgheri - jener ikonischen toskanischen Weinregion, die mit Legenden wie Sassicaia und Ornellaia weltberühmt wurde - liegt das Weingut Terre del Marchesato.

Im familiengeführten Weingut entstehen charakterstarke Weine, die in Stil, Eleganz und Ausdruckskraft den großen Supertuscans in nichts nachstehen. Große Weine brauchen keinen großen Namen, sondern große Hingabe.

Alessandro Fuselli (der älteste Sohn) wird am 21. Jänner gemeinsam mit **Walter Berl** die Weine persönlich vorstellen.

Dazu gibt es von Bernhard ein zu den Weinen perfekt passendes **"Menú toscano"**.

Ein großes Danke an das Weingut und nicht zuletzt an **Walter Berl** ("Walter's feine Weine" in Neunkirchen), der für uns den Kontakt zum Weingut hergestellt und diesen kulinarisch besonderen Abend ermöglicht hat.

TORTINO DI MARZOLINO

(Törtchen von der toskanische Pecorino-Variante)

Wulka-Prosciutto, Feige, Bio-Olivenöl

*(Wulka-Prosciutto von Hansi Bauer in Pöttelsdorf, Bio-Olivenöl aus Valle del Belice, von Mag. Reiter in Bad Sauerbrunn
Terre del Marchesato Emilio Primo Bianco 2024 (Vermentino IGT Toscana)*

RAGÙ D'ANATRA

(Entenragout von der Bio-Ente aus dem Waldviertel)

Erdäpfel-/Grießknödel, Birne

*(Grieß von der Rosfellnermühle in St. Peter/Au, Erdäpfel und Birne vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)
Terre del Marchesato Tarabuso 2018 IGT Toscana Rosso (Cabernet Sauvignon Riserva)*

BRANZINO

(gebratenes Filet vom Wolfsbarsch, aus der Adria)

Fenchelgemüse, Oliven-Gremolata

*(Fenchel von der Gemüsegiardinierei Schevcig in Neunkirchen, Oliven von Maria Rosa / Marienmarkt WN)
Terre del Marchesato Papeo Bianco 2018 (Vermentino Riserva)*

OSSOBUCO

(geschmorte, ausgelöste Kalbshaxe vom Kärntner Rosékalb)

Torta di Ceci (Kichererbsenkuchen), Spinat, Pinienkerne

*(Kichererbsen vom Biohof Flechl in Bad Fischau, Spinat von der Gemüsegiardinierei Schevcig in Neunkirchen)
Terre Marchesato Aldone 2019 (Merlot Riserva)*

TORTA DI MANDORLE

(italienischer Orangen-/Mandelkuchen)

Orangen Sorbet, Marzipan

Optional: Terre del Marchesato Nobillis 2015, Beerenauslese von der Vermentino-Traube - 1/16 EUR 9,90

5 GÄNGE - Preis inkl. Terre del Marchesato TOP-Weinbegleitung EUR 89,00

Ihr/Euer Bernhard Gruber

*Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.
Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!*