



Weil LIEBE bekanntlich durch den Magen geht

...unser Menü für alle die einem geliebten Menschen auf genussvolle Art DANKE sagen möchten....

"**BIO-Zitrusfrüchte** - so gut und so nah"

Gerade in den Wintermonaten werden Zitrusfrüchte zu Hauptdarstellern in der Küche. Kein Wunder, denn sie sind viel mehr als nur sauer...meint Falstaff. Ganz besonders freut es uns, dass wir nicht nur besondere Sorten, sondern darüber hinaus frisch geerntete "regionale"

BIO-Zitrusfrüchte aus der Orangerie von **GUT GUNTRAMS** in Guntrams bei Schwarzau anbieten können. Genießen Sie Raffinessen von / mit / aus Bergamotte, Bitterorange, rosa Grapefruit, Zitrus Maxima, Kalamansi in 5 exquisiten Gängen,

Die mineralischen, sorten- und herkunftstypischen, charaktervollen "Leithaberg" Weine der Familie Bayer aus Donnerskirchen stellen die perfekte Begleitung für unser Menü. Der **ERBHOF BAYER** zählt zu den ältesten in der Region, seit 1741 wird hier Wein produziert. Michel Bayer hat die Weine für uns ausgesucht.

LACHSFORELLE-/THUNFISCH TATAKI

(Lachsforelle von Gut Dornau in Leobersdorf, Thunfisch aus dem Mittelmeer)

Rettich, Ponzu, Zitrus Maxima

(Rettich von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Pinot Blanc "Kalk & Schiefer" 2025 - EUR 5,00

BIO-FALAFEL

(knusprig gebratenes Laibchen aus Kichererbsen vom Biohof Flechl in Bad Fischau)

bunte Rüben, "Pink Lady" Grapefruit-Joghurt

Sauvignon Blanc Granitsteinfass "untouched" 2021 - EUR 7,70

MITTELSTÜCK VOM WINTERKABELJAU

(Wildfang, norwegisch "SKREI", wandert im Winter zum Laichen zu den norwegischen Lofoten, eine Delikatesse!)

Karotten, Pak Choi, Bergamotte

(Karotten & Pak Choi von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Chardonnay "Alte Reben" Leithaberg DAC 2023 - EUR 7,20

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN

(zart gebraten, edle Fleischhuhnrasse, Freilandhaltung aus der Steiermark)

Knusprige Edäpfel-Polenta-Gnocchi, Ofenkürbis, Kalamansi

(Erdäpfel & Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Polenta von der Rosenfellner Mühle in St. Peter)

Blaufränkisch "Alte Reben" Leithaberg DAC 2022 - EUR 7,20 oder

Grüner Veltliner "Himmelreich" Leithaberg DAC 2023 - EUR 11,50

FEINES DESSERT

von der Valrhona Schokolade, Himbeere, Yuzu

Muskat Ottonell Spätlese 2025 - EUR 5,20

Menüpreis inkl. Gedeck, 1 Glas Prosecco oder Winzersekt (ohne Weinfolge) **EUR 95,00**

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!