

Themenswerpunkt:

"Frühlingserwachen"

mit Frühlingsgemüse von Bucklkistl!

Endlich: Der meteorologische Frühlingsbeginn ist da, der astronomische Frühlingsbeginn in Sicht und der gastronomische Frühlingsbeginn ist auch nicht mehr aufzuhalten.

Bernhard zaubert ein exquisites Frühlingsmenü - mit dem besten, biointensiv erzeugten Frischgemüse aus dem jungen landwirtschaftlichen Permakultur-Betrieb "**Bucklkistl**" von Stefan und Josef in Pichl bei Zöbern in der Buckligen Welt - in 5 genussvollen Gängen.

Fazit: Nicht nur das Gute, sondern auch das Beste liegt so nah!

Dazu passen hervorragend die charaktervollen steirischen "Vulkanland" Weine vom **Weingut Weinschloss Thaller** (Mitglied der "Eruptions Winzer") in Maierhofbergen, die uns der Repräsentant des Hauses persönlich vorstellen wird.

TARTARE VOM SAIBLING & FLAN VOM JUNGSPINAT

(Saibling von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarzenau iG)

Vogelmiere, schwarzer Knoblauch

(Frühlingsgemüse von Bucklkistl in Pichl/Zöbern)

Muskateller 2024

NORI-TAGLIATELLE & JUNGEMÜSE

(Nudeln verfeinert mit Nori-Algen - von Petra hausgemacht)

Gerstenmiso, Asiasenf *(kresseartiges Mikrogemüse)*

(Frühlingsgemüse von Bucklkistl in Pichl/Zöbern)

Rosé 2024

FILET VOM WEISSEN WELS

(knusprig gebraten, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Pak Choi, Jungzwiebel, Radieschen, Blutampfer

(Frühlingsgemüse von Bucklkistl in Pichl/Zöbern)

Chardonnay Riegersburg 2023

ROULADE VOM SCHWARZFEDERHUHN

(zart gebratene Roulade von der Keule - edle Fleischhuhnrasse, Freilandhaltung aus der Steiermark)

Mangalitza Speck, Salbei, Pastinake, Frühlingstrüffel

(Frühlingsgemüse von Bucklkistl in Pichl/Zöbern)

(Speck vom Schneebergland Genussladen in Bad Fischau, Unicum Trüffel aus Acqualagna/Marken)

Sauvignon Blanc Ried vom Schloss 2024

DESSERT

Williamsbirne, Bergamotte, Pistazie

(Bergamotte von der Orangerie Gut Guntrams)

Optional: Muskateller Sprudl - 1/10 EUR 7,50

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber