

Themenschwerpunkt:

"Zeit für Bio-Ei....."

Schluss mit Kälte und Winter, höchste Zeit für Frühling mit frühlingshaften Genüssen.
Zeit für **Bio-Ei** vom Wanderhuhn, frischen Bärlauch, Rettich, Rhabarber und dem ersten Spargel
....und für ein exquisites Menü in fünf frühlingshaft leichten, bekömmlichen Gängen.

Die wunderbare Vielseitigkeit erlesener BIO-Weine vom **Spitzenweingut Johanneshof der Familie Reinisch aus Tattendorf** erlaubt eine perfekte Weinbegleitung zu jedem Gang.
Wir freuen uns, dass wir diesmal bereits die junge "Reinisch-Generation" bei uns begrüßen dürfen,
Kellermeister **Sebastian Reinisch** (Sohn von Hannes) wählte diesmal die passenden Weine
zu den jeweiligen Gängen und wird sie uns persönlich präsentieren.

LACHSFORELLE

(hausgebeizt, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

grüner Bio-Spargel (aus Italien), Lachsforellenkaviar, Spargel-/Ingwer-Tashi

(Bio-Ei vom Biohof Tomschitz in Pöttelsdorf, Forellenkaviar von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarzwau iG)

First (Cuvée CB/SB) 2025

GEBACKENES BIO-EI

Bärlauch-Cremespinat, Belperkäse

(Bio-Ei vom Biohof Tomschitz, frisch gepflückter Bärlauch aus dem Helenental)

Rotgipfler Gumpoldskirchen (Ortswein) 2025

ZANDER

(kross gebratenes Filet, von der Binnenfischerei im IJsselmeer in Holland)

Dillfisolen, marinierter Bio-Ei-Dotter, bunte Radieschen

(Fisolen von der Gemüsegeärtnerei Schevcig, Bio-Ei vom Biohof Tomschitz, Radieschen von der Permakultur "Bucklkistl")

Zierfandler Gumpoldskirchen (Ortswein) 2024

LAMMSCHOPFBRATEN

(zart und mürbe geschmortes Donauland Lamm von Wiesbauer Gourmet)

Erdäpfel-/Bärlauch-Tarte, Dottercreme, rosa "Ostergruß" Rettich

(Erdäpfel vom Hofladen Krenn, frisch gepflückter Bärlauch aus dem Helenental, Rettich von der Permakultur "Bucklkistl")

Pinot Noir Gumpoldskirchen (Ortswein) 2023

KNUSPRIGER GRIESSSTRUDEL

(Grieß von der Mantlermühle in Rosenberg)

Rhabarber, Schaftopfeis

(Rhabarber vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt, Schaftopfen von Seegut Eisl in Abersee)

Optional: Auslese Rotgipfler 2025 - 1/16 EUR 6,40

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!