

Themenschwerpunkt:

"Mai - Bock - Spargel"

Kein Mai ohne Bock, kein Mai ohne Spargel.

Natur und Jahreszeit liefern in diesen Tagen einfach unübertreffliche Zutaten für großartige Kreationen. Wer wissen will, wie der Mai schmecken kann, findet in diesem exklusiven Menü die genussvolle Antwort.

Auch bei den Weinfreunden wird das Herz vor Hochgenuss über die Auswahl der Spitzenweine höher schlagen, die uns die charmante **"La Donna del Vino" Winzerin Heidi Schröck** aus Rust als Begleitung mitbringt und persönlich präsentieren wird.

TARTAR VOM ZANDER

(Aquakultur aus dem IJsselmeer in Holland)

grüner Spargel, Kräutermousseline, Granny Smith, Hanfsamen

(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pötsching)

Furmint 2024

PRALINE VOM REHSCHLÖGEL

(Reh aus den heimischen Wäldern Rund um die Hohe Wand)

Spargelgemüse, Pecorino

(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz / weißer Spargel aus dem Marchfeld, Pecorino von Maria Rosa in Wr. Neustadt)

Weißburgunder 2025

SEEFORLE

(zart gebratenes Filet, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Marchfelder Solo-Spargel, Bärlauchhollandaise, Charlotten

(weißer Solo-Spargel von Familie Sulzmann im Marchfeld)

Grauburgunder 2023 aus der Magnum

RAGOUT VOM MAIBOCK

(vom zart geschmorte Rehschulter)

Brennessel-/Kichererbsen Gnocchi, grüner Bio-Spargel

(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pötsching, Bio-Kichererbsen von Biohof Flechl in Bad Fischau)

Blafränkisch Ried Kulm 2024

DESSERT

Steinfelder Erdbeeren, Rhabarber, Sauerrahm

(Rhabarber von der Gemüsegerätnerei Schevcig in Neunkirchen, "Steinfelder" Erdbeeren von Fam Wallner in St. Egyden)

Optional: Furmint Auslese 2024 - 1/16 EUR 9,00

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber