

Themenschwerpunkt:

## "Spargel & Co

Natur und Jahreszeit liefern in diesen Tagen einfach unübertreffliche Zutaten für großartige Kreationen mit frisch gestochenem BIO-Spargel aus Pötsching und aus dem Marchfeld, Mairüben, dem "Superfood" Rhabarber, heurige Erdäpfel usw...  
Ein Genuss in fünf leichten und bekömmlichen Gängen!

Charaktervolle, terroirgeprägte, sortentypische Weine vom berühmten Spitzenweingut der **Familie Stiegelmar** werden diese Menüfolge begleiten.  
Kellermeister Jürgen Stiegelmar hat die Weine ausgewählt und wird sie uns persönlich vorstellen.

### SPARGEL IN VERSCHIEDENEN TEXTUREN

*(grüner Bio-Spargel von Biohof Tomschitz, Marchfeldspargel von Familie Sulzmann)*  
Wulka-Prosciutto, Löwenzahn  
*(Prosciutto von Hansi Bauer in Pöttelsdorf, Löwenzahn von der Rosalia)*  
**Weißburgunder 2025**

### SCHAUMSUPPE VOM GRÜNEN SPARGEL

*(grüner Bio-Spargel vom Biohof Tomschitz in Pötsching)*  
Lachsforellen-Butterschnitzerl  
*(Lachsforelle von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)*  
**Grauburgunder 2024**

### FILET VOM SEESAIBLING

*(zart gebraten, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)*  
lauwarmer Spargel-/Lauchsalat, heurige Erdäpfel  
*(Solospargel von Familie Sulzmann aus dem Marchfeld, heurige Erdäpfel von der Gemüseagärtnerei Schevcig)*  
**Chardonnay Ried Hochäcker 2022**

### ROSA FILET VOM KÄRTNER ROSÉKALB

Ofenspargel, Mairüben, Wr. Neustädter Pilze  
*(grüner Bio-Spargel von Biohof Tomschitz, Marchfeldspargel von Familie Sulzmann, Mairüben von Schevcig)*  
**Cabernet Sauvignon Ried Kalbskopf 2021**

### RHABARBER-TARTELETT

*(überbacken mit Schneehaube)*  
Veilchenblüteneis, Bitterschokolade  
*(Rhabarber vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt, Bitterschoko von Zotter, Veilchen aus Bad Fischau)*  
**Optional: Rosé Sekt Extra Brut (ZW/CS) - 1/10 EUR 6,40**

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber