

Themenschwerpunkt:

"Wollschwein - Holler - Gartengemüse"

Neben der Jahreszeit ist auch die Region stets eine starke Inspiration unserer Küche. Und obwohl das Wollschwein (auch "Mangalitzta") eigentlich aus Ungarn stammt, wird diese edle Schweinerasse, die durch mastfreie ganzjährige Freilandhaltung ein nahezu cholesterinfreies Fleisch mit einzigartigem Geschmack liefert, auch hierzulande längst erfolgreich gezüchtet. In kreativer Kombination mit frischem Gartengemüse wird es in diesem exklusivem Menü zum Hauptdarsteller.

Im Einklang mit der Natur wird im Weingut **MANTLER 31** in Großriedenthal seit dem 16. Jahrhundert Wein gekeltert. Die besonderen Lagen am Wagram bringen im Zusammenspiel mit gekonntem Handwerk authentische, sortentypische, elegante Weine hervor, welche unser Menü perfekt begleiten werden. Andrea und Christian Mantler haben sie für uns ausgesucht, unser Franz Schmutzer wird sie vorstellen.

WOLLSCHWEINBRUST

(marinierte, schonend gegarte Scheiben, von Wiesbauer Gourmet, Niederösterreich)

BIO-Alpengarnele, Gartengurke, Holler

(Garnele von Alpenaquafarm Tirol, Gartengemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig, Holler selbst gepflückt)

Young Sound 2025 (Cuvée RV/MT/GM)

WOLLSCHWEINLEBER

(schonend glasierte Scheiben, von Wiesbauer Gourmet, Niederösterreich)

Marille, Frisée, schwarze Nuss, gereifter Balsamessig

(Marillen aus Italien, Frisée von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Weißburgunder Großriedenthal 2025

EISMEERFORELLE

(gebratenes Filet, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus / Schwarzau iG)

Gartenzucchini, Pak choi, Lardo

(Gartengemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Lardo von Maria Rosa Marienmarkt WN)

Roter Veltliner Ried Diebsnest Reserve 2025

RÜCKEN VOM WOLLSCHWEIN

(zart gebraten, Wollschwein von Wiesbauer Gourmet, Niederösterreich)

Frühkraut, hausgemachte Frischkäsetascherl, Zitrone

(Frühkraut von Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Grüner Veltliner Ried Eisenhut 2025

DESSERT

Marille, Hollerblüten, Mandel

(Marillen aus Italien, Hollunder selbst gepflückt in Bad Fischau)

Optional: Sparkling Swing (Schaumwein) - EUR 5,40

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber

Themenschwerpunkt:

"Wollschwein - Holler - Gartengemüse"

Neben der Jahreszeit ist auch die Region stets eine starke Inspiration unserer Küche.

Und obwohl das Wollschwein (auch "Mangalitza") eigentlich aus Ungarn stammt, wird diese edle Schweinerasse, die durch mastfreie ganzjährige Freilandhaltung ein nahezu cholesterinfreies Fleisch mit einzigartigem Geschmack liefert, auch hierzulande längst erfolgreich gezüchtet. In kreativer Kombination mit frischem Gartengemüse wird es in diesem exklusivem Menü zum Hauptdarsteller.

Im Einklang mit der Natur wird im Weingut **MANTLER 31** in Großriedenthal seit dem 16. Jahrhundert Wein gekeltert. Die besonderen Lagen am Wagram bringen im Zusammenspiel mit gekonntem Handwerk authentische, sortentypische, elegante Weine hervor, welche unser Menü perfekt begleiten werden. Andrea und Christian Mantler haben sie für uns ausgesucht und werden sie persönlich vorstellen.

WOLLSCHWEINBRUST

(marinierte, schonend gegarte Scheiben, von Wiesbauer Gourmet, Niederösterreich)

BIO-Alpengarnele, Gartengurke, Holler

(Garnele von Alpenaquafarm Tirol, Gartengemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig, Holler selbst gepflückt)

Young Sound 2025 (Cuvée RV/MT/GM)

WOLLSCHWEINLEBER

(schonend glasierte Scheiben, von Wiesbauer Gourmet, Niederösterreich)

Marille, Frisée, schwarze Nuss, gereifter Balsamessig

(Marillen aus Italien, Frisée von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Weißburgunder Großriedenthal 2025

EISMEERFORELLE

(gebratenes Filet, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus / Schwarzau iG)

Gartenzucchini, Pak choi, Lardo

(Gartengemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Lardo von Maria Rosa Marienmarkt WN)

Roter Veltliner Ried Diebsnest Reserve 2025

RÜCKEN VOM WOLLSCHWEIN

(zart gebraten, Wollschwein von Wiesbauer Gourmet, Niederösterreich)

Frühkraut, hausgemachte Frischkäsetascherl, Zitrone

(Frühkraut von Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Grüner Veltliner Ried Eisenhut 2025

DESSERT

Marille, Hollerblüten, Mandel

(Marillen aus Italien, Hollunder selbst gepflückt in Bad Fischau)

Optional: Sparkling Swing (Schaumwein) - EUR 5,40

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 79,00

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber