

Themenschwerpunkt:

"Jetzt gibt's kalt - (lau)warm"

Meist gilt richtig temperiertes Essen als Selbstverständlichkeit, die eigentlich kaum der Rede wert ist. Dabei dienen "kalt", "warm" und "lauwarm" bei der Kombination raffinierter Gerichte in den Händen des Meisterkochs durchaus als unverzichtbare Zutaten. Fünf Beispiele, in denen diese Zutaten in jedem Gang eine wichtige Rolle spielen.

Optimal kalt, nicht warm und auch nicht lauwarm, aber absolut regional dazu die Weinfolge vom **TOP-Weingut HERZOG** in Bad Vöslau, die uns die 2-fache Winzerkönigin Julia Herzog persönlich vorstellen wird.

ZIEGENJOGHURT-PARFAIT

Gartenerbsen, Kohlrabi, Lauch

(Gartengemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Gemischert Satz Thermenregion DAC 2025

KALTE GURKENSUPPE

(Gurken von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Saibling, Saiblingskaviar, Kefir

(Saibling & Saiblingskaviar von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Chardonnay Thermenregion DAC Bad Vöslau 2025

CALAMARI & OKTOPUS

(aus dem Mittelmeer)

lauwarmes Gemüse, Gartenkräuter

(Gartengemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig)

Pinot Noir Thermenregion DAC Bad Vöslau 2022

SHORT LOIN VON DER KALBIN

(Roastbeef von niederösterreichischen Rind)

Saubohnen-Gnocchi, Eierschwammerl

(Saubohnen von Hofladen Krenn in Saubersdorf)

INTENSIO Große Reserve (ZW/ME/SL) 2021

DESSERT

Heidelbeere, Rahm, Buchweizen, Thai-Basilikum

(Buchweizen von der Genussmanufaktur Schalk Mühle in Ilz in der Steiermark)

Optional: Welschriesling Spätlese 2023 - 1/8 EUR 5,00

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber