

Themenschwerpunkt:

"Bella Italia - immer eine Reise wert!"

"Mare e Terra"

In Sachen Urlaub und Kulinarik ist Bella Italia eindeutig unser Lieblingsland. Was wäre ein Sommer ohne eine Italienreise, selbst wenn es nur eine "kulinarische" ist. Wir machen eine "Giro d'Italia" durch die Cucina Italiana in fünf Etappen mit erlesenen Spezialitäten und verfeinerten Variationen - "tipicamente italiano".

In Sachen Wein-Qualität kann aber unser Heimatland mit der Cucina Italiana mithalten. Sommerliche Frische und intensive Geschmackserlebnisse garantieren die perfekt zu diesem Menü passenden Weine (BIO - Demeter) des **Top-Weingutes ZAHEL in Wien/Mauer**. Der Repräsentat des Weingutes hat sie für uns ausgesucht und wird sie persönlich präsentieren.

VITELLO TONNATO

(wie Original - von der Kalbsnuss, vom Kärntner Rosé Kalb)
marinierter Thunfisch, Thunfischeis, Rucicola-Olivenöl
(Thunfisch von San Marco Food in Katzelsdorf, Bio-Olivenöl von Mag. Reiter in Bad Sauerbrunn)
Wiener Gemischter Satz DAC 2025

OFFENER DOTTER-RAVIOLO

Lauch, Pinienkerne, Sommertrüffel
(Bio-Ei von Hofladen Krenn in Saubersdorf, Pinienkerne von San Marco Food in Katzelsdorf, Trüffel aus Italien)
Ein wildes Gläschen Rosé 2025

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

(Bio-Aquakultur Griechenland)
mediterranes Gemüse in Textur, schwarzer Knoblauch, Basilikum
(Gemüse von der Gemüseگزاری Schevcig in Neunkirchen)
Wiener Gemischter Satz DAC Großlage Nussberg 2025

GEBRATENE SCHEIBEN VOM RINDERFILET

(von der Niederösterreichischen Kalbin)
Schmorparadeiser, Bio-Burrata, gebackene Polenta-Gnocchi
(Burrata von San Marco Food in Katzelsdorf, Bio-Polenta von der Rosenfellner Mühle in St. Peter)
Pinot Noir Ried Sätzen Maurerberg 2021

TIRAMISU 2.0

Mascarpone, Cafe, Orange
hausgemachtes Löffelbiscuit
Optional: Ein wildes Gläschen Pet Nat Rosé 2025 - 1/10 EUR 8,50

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber