

Themenswerpunkt:

Kulinarische Reise - ¡Viva España! "Mar y Tierra"

Wenn sich mitten im Hochsommer das mediterrane Sehnsuchtpotenzial mit voller Kraft entfaltet, ist dringend Abhilfe geboten. Es folgt daher gleich nach unserem kulinarischen Streifzug durch "Balla Italia" eine kulinarische Reise durch das - in Sachen Urlaub und Kulinarik nicht minder beliebte - "Feliz España". Genießen Sie mit uns daher die besten Produkte und Spezialitäten, die die "Cocina Española" zu bieten hat in einem **"weltmeisterlichen"** Menü! **¡que aproveche!**

Die feinsten BIO-Weine des Wiener **Spitzenweingutes WIENINGER** begleiten jeden Gang perfekt! Dabei zeigt sich, wie gut Spanisches und Österreichisches (nicht nur in der Hofreitschule) harmoniert! Der sympathische Repräsentant des Weingutes Georg "SCHORSCHI" Grohs hat sie für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich präsentieren.

PATATAS BRAVAS

(spanisches Erdäpfelgericht nach "meiner Art")

Oktopus, Chorizio, Rosmarineis

(Erdäpfel vom Hofladen Krenn, Oktopus aus dem Mittelmeer, Chorizio aus Spanien, Bio-Rosmarin aus Mama's Garten)

Nussberg Grüner Veltliner 2025

GAZPACHO VERDE

Bacalao, Croquettas, Olivenöl

(kalte grüne Gemüsesuppe, Kabeljau, Kroketten)

(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig, Bacalao aus Spanien, BIO-Ölivenöl aus Kalamata von Selina Vogl aus Ternitz)

Bisamberg Wiener Gemischter Satz DAC 2025

DORADA

(gebratenes Goldbrassen-Filet, Wildfang aus dem Mittelmeer)

Salsa Verde, Gloggnitzer Bio-Paradeiser, gebrannter Paela-Reis "Arroz Bomba"

(Grüne Sauce selbst gemacht, Bio-Paradeiser von Fam. Auer am Gloggnitzer Schlossberg, Reis aus Spanien)

Nussberg Riesling 2025

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO

(butterweich geschmorte Schweinsbackerl vom halbwilden Iberico-Schwein aus Spanien)

Pimientos de Patron, Erdäpfel Churros, Salsa Bravas (scharf)

(kleine Paprika, hausgemachtes Erdäpfelteiggebäck, scharfe Sauce)

Nussberg Ried Ulm 1ÖTW Wiener Gemischter Satz DAC 2024

CREMA CATALANA GRANADILLA

(Catalanische Creme von der Passionsfrucht)

Bergpfeffereis, Pistazien

Preis inkl. Weinbegleitung **EUR 84,00**

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!