



Mittwoch, 14. Oktober 2026
Themenswerpunkt:

"Mit uns ist's gut **Hirschen** essen"

Hirsch zählt nicht von ungefähr zu den Königsdisziplinen der Wildküche. Erst durch die gekonnte Behandlung und Garung unter Verwendung auserlesener und raffinierter Zutaten werden die wunderbar geschmackvollen Eigenschaften offenbar, die wahre Wild-Conaisseurs und Gourmets in höchsten Tönen von dieser edlen Delikatesse schwärmen lassen. In Verbindung mit kreativen und raffinierten Rezepturen entstand dieses exklusive Menü, das seinen Titel rechtfertigt.

Wir dürfen Ihnen diesmal wieder ein bekanntes Weingut aus Italien vorstellen. Die hervorragenden Schaumweine und Weine des Traditionsweingut der Familie **PALADIN** werden dieses Menü begleiten. Am 14.10.2026 wird der Repräsentant des Weingutes Renato Dreussi die Weine persönlich vorstellen.

Ein großes Danke an das Weingut und nicht zuletzt an **Walter Berl** ("Walter's feine Weine" in Neunkirchen), der für uns den Kontakt zum Weingut hergestellt und diese kulinarisch besonderen Abende ermöglicht hat.

TATAR VON DER ROTEN RÜBE

(Bio Rote Rüben vom Biohof Tomschitz in Pötsching)

Ziegenkäse, Sanddorn, schwarze Nuss

(Ziegenkäse von Ziegenhof Kastner, Baumgartenberg OÖ)

Casa Lupo Lugana della Valpolicella DOC 2025

BUTTERSCHNITZERL VOM HIRSCH

Pastinake, Schalotten, Herbstpilze

(Pastinaken und Schalotten vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Paladin Merlot Drago Rosso 2023

FILET VOM WELS

(sanft gebraten, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)

Pak Choi, Kürbis, Salzgras

(Pak Choi von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Bio-Kürbis vom Biohof Tomschitz in Pötsching)

Bosco del Merlo Pinot Grigio Tudajo 2025

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HIRSCHKALB

Erdäpfelpüree, Karotte, Röstzwiebel

(Erdäpfel, Karotten, Zwiebel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Castelvecchi Solana Toscana IGP 2018 (Supertuscan)

DESSERT

Williamsbirne, Nougat, Matchatee

(Birken vom Obsthof Plank in Pötsching)

Optional: Verduzzo Passito Bosco del Merlo 2021 - 1/16 EUR 5,70

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber

Wir freuen uns über eine positive Google-Bewertung!

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

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!