

Themenschwerpunkt:
"Reh & Rüben"

Ganz auf herbstliche Kulinarik stehen die Zeichen bei diesem exklusiven Menü, in dem kreative Kochkunst einmal mehr die Vielfalt und Stärke unserer Region offenbart. Denn das behutsam inszenierte Aufeinandertreffen von frisch erlegtem **REH** aus den Revieren Rund um die Hohe Wand und feiner **Bio-Rüben** ermöglicht durchwegs spannende und geschmacksintensive Kreationen.

Dazu - ebenfalls nicht minder spannend und perfekt zum Reh passend - die charaktervollen, saftigen, "mit purer Frucht (unplugged) Weine" des **Weingutes Hannes REEH** in Andau.

Hannes Reh hat sie für uns persönlich ausgesucht, Christoph Heigert
- der Repräsentant des Weingutes - wird sie uns vorstellen.

GEROLLTES TARTAR VOM REH

Goldrübe, Feige, Wasabi

(Goldrüben von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Chardonnay Unplugged 2022

ESSENZ VOM REH

Eistich, geräucherte Chioccharübe

(Bio-Eier von Hofladen Krenn in Saubersdorf, Chioggiarüben von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)

Neusiedlersee DAC Zweigelt 2023

ROTE RÜBEN BOTTONI

(hausgemachte, gefüllte Pasta)

Ziegenkäse, Wallnüsse, Wildrohschinken

(rote Rüben von Biohof Tomschitz in Pöttching, Ziegenkäse von Ziegenhof Kastner, Baumgartenberg OÖ)

Zweigelt Unplugged 2022

RAGOUT VOM REH

(extra fein geschmort)

bunte Rüben, Erdäpfel-/Parmesan-Quenelle

(Rüben von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Erdäpfel von Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Cabernet Franc Unplugged 2021

CREMEUX AU CHOCOLATE

(von der Zotterschokolade)

rote Rübeneis, Buchweizen

(rote Rüben von Biohof Tomschitz in Pöttching, Bio-Buchweizen von Alnatura)

Optional: Reehbellion (Rosé Schaumwein vom Zweigelt) - 1/10 EUR 7,50

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!