

# Themenschwerpunkt:

# "Paradiesische Paradeiser"

**Vintage Tomatoes** 

Alte Paradeiser-Sorten - liebevoll und ohne Chemie von **Familie AUER** in ihrem Paradiesgartl am Schlossberg von **Gloggnitz** bis zur Vollreife gezogen - werden paradiesisch neu interpretiert. Ein kulinarisches Leporello in fünf höchst "kostbaren" und geschmackvollen Gängen.

Dazu ausgewählte Spitzenweine vom **TOP-Weingut DOMÄNE Wachau**, die vom Repräsentanten des Weinguts, Herrn Torsten Schmelz, persönlich vorgestellt werden.

#### PARADEISER-/ZUCCHINI - TARTAR

(Zucchini vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)
Bio-Frischkäse, Basilikum, Oliven
(Frischkäse aus der Steiermark, italienische Oliven von San Marco Food in Katzelsdorf)
Grüner Veltliner Federspiel Ried Kreuzberg 2023

#### PARADEISER CARPACCIO

geflämte Jakobsmuschel, Chilli-Olivenöl

(Jakobsmuschel aus dem Mittelmeer, burgenländische Chilli-Schoten in griechischem, extra nativen Bio-Olivenöl angesetzt)

Riesling Federspiel Ried Trenning 2023

# **CALAMARI & OKTOPUS**

(gebraten, aus dem Mittelmeer)
Pinienkerne, mediterranes Sommergemüse
(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)
Grüner Veltliner Steinwerk Spitzer Graben 2023

# **KABLSHAXE**

(ausgelöst und butterweich geschmort, vom Kärtner Rosékalb)
Ochsenherzparadeiser, Bio-Mangold, Erdäpfelgnocchi
(Mangold vom Biohof Tomschitz in Pöttelsdorf, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)
Grüner Veltliner Smaragd Ried Kirnberg 2021 oder Pinot Noir Reserve 2021

### **PAVLOVA**

(gefüllte, kleine Torte aus Baisermasse)
Bio-Heidelbeeren, Bio-Naturjoghurt, Vanille
(Heidelbeeren & Joghurt aus der Steiermark)
Optional: Grüner Veltliner VDN 2017 (gespritet) - 1/16 EUR 4,90

Preis inkl. Weinbegleitung EUR 74,00

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber