

Themenschwerpunkt:

"Von alten Weibern und jungem Gemüse....."

Der "Altweibersommer"* ist da und mit ihm wieder zahlreiche verlockende Anregungen für Küche und Gourmets wie gut gereifte Paradeiser, Kürbis, Mais, Melonen, Bohnen, Fisolen, Holler usw. Ein von der Jahreszeit inspiriertes Menü in fünf raffinierten Gängen.

*Das Landgericht Darmstadt hat 1989 festgestellt, dass die Verwendung des Ausdrucks Altweibersommer keinen Eingriff in die Persönlichkeitsrechte von älteren Damen darstellt.

Als gut gereift gelten auch die erstklassigen Spitzenweine des **TOP-Weingutes Bernhard OTT** (einer der Pioniere des österr. biodynamischen Weinanbaues) aus Feuersbrunn am Wagram, die unseren "Altweibersommer" begleiten. Konstantin Ott wird sie persönlich präsentieren.

SALZGEREIFTE GEBIRGSFORELLE

(von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarza u iG)

Gurke, Melone, Koriander

(Melone vom Biohof Tomschitz in Pötttsching)

Grüner Veltliner Am Berg 2023 (BIO)

CREMIGE MAISSUPPE

angeräucherte Paradeiser, selbstangesehtes Chiliöl

(Paradeiser von Fam. Auer in Gloggnitz, Mais vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Grüner Veltliner "DER" OTT 2023 (BIO)

SEESAIBLING

(knusprig gebratenes Filet, von der Teichwirtschaft "Gut Dornau" in Leobersdorf)

Fisolen, weiße Bohnen, Zitrone und Dille

(Fisolen und Bohnen von Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Grüner Veltliner GMIRK 2023 (BIO)

LAMMSCHULTER

(butterweich geschmort, vom Pielachtaler Bio-Lamm)

Muskatkürbis, Bio-Polenta

(Kürbis vom Hofladen Krenn in Saubersdorf, Bio-Polenta von der Rosfellnermühle St. Peter/Au)

Grüner Veltliner Spiegel Erste Lage 2021 (BIO)

CREME CAMEL

Hollerkoch, Schokominze-Eis

(schwarzer Holler - selbst gepflückt in Bad Fischau)

Optional: Rheinriesling 2022 (BIO-süß) - 1/16 EUR 7,50

Preis inkl. Weinbegleitung **EUR 74,00**

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber