

Themenschwerpunkt:

"GANS & Co"

Landauf, landab werden jetzt die gebratenen Gänse aufgetischt. Dass sich aber aus den wohl-schmeckenden und in unserer Region artgerecht herangewachsenen Bio-Weidegänsen und -enten außer der bekannten klassischen Zubereitung viel mehr machen lässt, stellen Bernhards delikate zeitgemäße Interpretationen in diesem exklusiven Menü unter Beweis.

Ein Ganslessen, dass ganz und gar im Zeichen gehobener Esskultur steht.

Im Zeichen gehobener Trinkkultur begleiten uns analog dazu die feinsten **BIO-Weine** des **Spitzenweingutes der Familie Triebaumer aus Rust**. Gerhard & Simon (Sohn & Enkerl von Ernst und Magarethe) Triebaumer haben die Weine für uns ausgesucht und werden sie persönlich vorstellen.

ENTENLEBER-/BITTERSCHOKOLADEN TORTE

(a lá Altes Backhaus)

Quitte, Schmand, Herbsttrüffel aus den Marken

Eiswein (GV/WR) 2020

KLARE GANSLSUPPE

geräucherte Scheibe von der Gänsebrust

Topinambur-/Maronistrudel, Herbstpilze

(Topinambur & Maroni vom Bauernmarkt in Wr. Neustadt)

Chardonnay 2023

KROKETTE VON DER WALDENTE

fermentiertes Rotkraut, Blutorange, Kletzen

(Rotkraut vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Blaifränkisch Ried Gmärk (unfiltriert) 2021

BRUST VON DER WEIDEGANS

(zartes Stück von der 12 Stunden Niedrigtemperatur gebratenen Brust)

Schilcherkraut, Granberry, Erdäpfel-/Kräuterknödel

(Weißkraut und Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)

Blaifränkisch Kristallin (unfiltriert) 2021

DESSERT

Mohn, Birne, weiße Schokolade

(Mohntarte, Birnenröster, Schoko-/Mohnmousse, Mohn aus dem Waldviertel / Birnen vom Obsthof Pankl)

Optional: Pet Nat Rosé Frizzante 2023 unfiltriert, wild & frisch - 1/10 EUR 10,90

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber

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

Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!