

Themenschwerpunkt:  
**"Glücks-Schwein!"**

Zum Start ins neue Jahr.....  
...ein beglückendes Menü mit Glücks-Schwein (ein bisserl Cafe darf diesmal auch dabei sein).

Für unser Menü verwenden wir ausschließlich Produkte von glücklich und natürlich aufgewachsenen Rasseschweinen: Kräutermilchferkel, Heidewuggerl, Mangalitza-Wollschwein.  
Kreativ, modern und vor allem delikat interpretiert. Einfach SauGUT.

Dazu gibt es feine "Herzblutweine" mit Charme und Charakter vom **Weingut der Familie Bernhard Artner in Deutschkreuz** - die hervorragend zu unserem Menü passen.  
Junior Alexander Artner hat sie für uns ausgesucht und wird sie persönlich präsentieren.

**SEETEUFEL-/ROTE RÜBEN CARPACCIO**

*(bretonischer Seeteufel, roh mariniert, rote Rüben vom Biohof Tomschitz in Pötsching)*

Pordulak, Orangen-/Caféöl

**Blaifränkisch Rosé 2023**

**GRAMMEL-/WALNUSS-TASCHERL**

*(hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Wollschweingrammeln und Walnüssen aus der Steiermark)*

Rettich, Chili, Bratapfeldashi

*(Rettich und Äpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

**Zweigelt Klassik 2022**

**MITTELSTÜCK VOM WINTERKABELJAU**

*(an Caféasche geräuchert, der sogenannte Skrei wandert im Winter zum Laichen zu den norwegischen Lofoten)*

Chicoreé, Lauch, Lardo, Orange

*(Gemüse von der Gemüseгärtnerei Schevcig, Lardo vom Heidewuggerl von Hansi Bauer in Pöttelsdorf)*

**Blaifränkisch Kirchberg 2022**

**RÜCKEN VOM KRÄUTERMILCHFERKEL**

*(zart rosa gebraten, nur mit natürlichen Kräutern gefüttertes Milchferkel von Franz Josef Grillmair in Sipbachzell in OÖ)*

Rotkraut-/Chervais-Roulade, eingelegte Zwiebel, Perigordtrüffel

*(Rotkraut vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

**Blaifränkisch Mitterberg 2022**

**DESSERT**

Bitterschokolade, Arabica-Café, Banane

*(Bitterschokolade von Schokoladier Zotter in Riegersburg)*

**Optional: Sämling Trockenbeerenauslese 2019 - 1/16 EUR 7,50**

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber