

Themenswerpunkt:

## "Asia-Tisch"

Asiatische Aromen und asiatisch inspirierte Zubereitungsarten im harmonischen Zusammenspiel mit heimisch & regionalen, biologisch & hausgemachten Produkten.

Aber das Feinste von Feinsten aus unseren Weltmeeren darf schon auch einmal dabei sein. Asien bittet zu Tisch - fünf exquisite, fernöstlich inspirierte Gänge aus Meister Bernhards Garküche....

Statt Reis- und Pflaumenwein präsentiert uns diesmal das **Weingut Migsich** - aus Antau im Weinbaugebiet Rosalia DAC - ihre hervorragenden Weine zu diesem fernöstlichen inspirierten Menü, Erich Migsich hat die Weine für uns ausgesucht. Hannes Kremser - der Repräsentant des Weingutes - wird sie uns persönlich vorstellen.

### SASHIMI VOM HAMACHI KINGSFISH

*(japanische Gelbflossenmakrele aus dem Pazifik)*

Gurke, Yuzu, Nashi-Birne

*(Gurke von der Gemüsegiärtnerei Schevcig, Yuzu von Gut Gutrams in Guntramsdorf)*

**Sauvignon Blanc 2022**

### BIO-MISO-/HENDERL SUPPE

*(vom "Wiener Miso" und vom "Sulmtaler Hendler")*

Bio-Edelpilze, Lauch, Sulmtaler Hühnerbrust

*(Bio-Edelpilze vom Hofladen Tomschitz in Pötsching)*

**Chardonnay 2023**

### GARNELEN-/JAKOBSMUSCHEL KATSU-CURRY

*(Garnelen und Jakobsmuscheln aus dem Mittelmeer)*

Sprossengemüse, wilder Reis

*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*

**Rosalia DAC Rosé Blaufränkisch "The Origin of Rosé" 2023**

### SHORT RIBBS

*(butterweich geschmorte Short Ribbs vom US-Black Angus)*

Bio-Yaconwurzel, Bio-Kräuterseitlinge, Ananas-/Hoisin-Sauce

*(Bio-Yaconwurzel von Biobauernhof Haslinger im Innviertel, Bio-Kräuterseitlinge vom Biohof Tomschitz)*

**Cuvée Ried Herrschaftsfelder Grande Reserve (ZW/ME/CS/BF) 2022**

### DESSERT

Kokosnuss, Limette, Mango

**Optional: Charlotte Hill (lieblich) - EUR 5,70**

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber