

Themenschwerpunkt:

## "Räucheraromen"

Mit Räucheraromen kulinarisch aus dem Winter!

Das Räuchern von Lebensmitteln dient nicht nur schon seit Urzeiten der Haltbarmachung, die raffinierten Raucharomen sind aus der Gourmetküche einfach nicht weg zu denken.

Mit Raucharomen werden nicht nur Fisch, Fleisch, Speck sondern auch Eier und Öl verfeinert.

Genießen Sie dieses aromatische Menü in 5 exquisiten Gängen.

Seit Anbeginn arbeiten wir mit **TOP-Weingut Karl ALPHART** aus Traiskirchen zusammen.

Jetzt ist bereits die nächste Generation am Werk! **Florian Alphart** selektionierte für uns die perfekt zu diesem Menü passenden (großartigen!) Weine und wird sie uns persönlich vorstellen.

### GERÄUCHERTES SOLE-EI

*(mit flüssigem Kern, Bio-Ei vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

Yuconwurzel, Brunnenkresse, Wurzelspeckschaum

*(Bemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Speck von Hansi Bauer aus Pöttelsdorf)*

**Neuburger Ried Hausberg (BIO) 2024**

### RISOTTO NERO

*(vom schwarzen Venere-Vollkornreis aus der Poebene)*

Pecorino Romano, Räucheraal, Physalis

*(Pecorino vom Schaf aus dem Latium - Italien, Räucheraal gebraten... aus dem Ijsselmeer - Holland)*

**Rotgipfler vom Berg (BIO) 2024**

### MITTELSTÜCK VOM SKREI

*(norwegischer Winterkabeljau, Delikatesse von den Lofoten)*

Kohlrabi, Apfel, Rauchöl

*(Kohlrabi und Apfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

**Rotgipfler Ried 1 ÖTW Rodauner (BIO) oder Chardonnay Ried Stein 2020 aus der Magnum**

### WURZELFLEISCH

#### VOM DUROC-SCHWEINSBACKERL

*(für uns speziell angeräuchert von Hansi Bauer in Pöttelsdorf)*

Heiderot-Erdäpfel, Kren, Fichtennadelessenz

*(Wurzelgemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)*

**Zweigelt Reserve 2022 oder Cuvée ALPHA (CS/ME) 2020**

### GRIESKNÖDERL

Walnussbrösel, Hollerkoch, Sauerrahmeis

**Optional: Zierfandler Rotgipfler Beerenauslese 2020 - 1/16 EUR 9,40**

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

Herzlichst, Ihr/euer Bernhard Gruber