

Themenswerpunkt:

## "Das Schmecken der Lämmer"

Saftiges Almfutter, ideale Weidebedingungen und gesundes, langsames Heranwachsen der Lämmer auf Bio-zertifizierten Höfen - das sind die perfekten Voraussetzungen für die unübertreffliche Qualität der Lämmer aus dem **Mostviertler Pielachtal**. Die jetzt, rund um Ostern, am besten schmecken. Womit sie alle Bedingungen als kulinarische Hauptdarsteller dieses exklusiven vorösterlichen Menüs erfüllen. Aber was wäre ein Frühlingmenü so ganz ohne Bärlauch?..... Natürlich selbst gepflückt im Helenental.

Wein ist ein Lebensgefühl. Wein ist für uns Heimat, Tradition & Kulturgut zugleich, meint Franz Regele. Seit fast 200 Jahren keltert **Familie REGELE** hier in Ehrenhausen in der Südsteiermark erlesene Weine. Franz Regele hat die Weine für uns ausgesucht und wird sie uns persönlich vorstellen.

### MOSAIK VOM LAMMFILET

*(vom Pielachtaler Lamm)*

selbstgemachtes Bärlaucheis, Buttermilch, Bachkresse

*(Bärlauch aus dem Helenental, Kresse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig)*

**Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2024**

### POCHIERTES BIO-EI

*(Bio-Ei vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

Bärlauch-/Cremespinat, Parmesanschaum, Erdäpfelstroh

*(Spinat von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)*

**Chardonnay Ehrenhausen Südsteiermark DAC 2022**

### SEEFORELLENFILET

*(zart auf der Hautseite gebraten, von der Fischzucht "Oberwasser" Pelagus in Schwarzau iG)*

Radieschen, Sauerrahmpolenta, Frühlingszwiebel

*(Gemüse von der Gemüsegiärtnerei Schevcig in Neunkirchen, Polenta von der Rosfellnermühle in St. Peter)*

**Sauvignon Blanc Sulztaler Zoppelberg Südsteiermark DAC 2020 unfiltriert**

### LAMMSCHULTER

*(schonend geschmort, vom Pielachtaler Lamm)*

grüner Spargel, Bärlauchknöderl, schwarzer Knoblauch

*(grüner Spargel aus Italien, Bärlauch selbst gepflückt, schwarzer Knoblauch vom Biohof Goldenits, Seewinkel)*

**Merlot Südsteiermark 2017 oder Chardonnay Sulztaler Sulz Südsteiermark DAC 2020**

### GEEISTER SCHAFTOPFEN/-FRISCHKÄSE KUCHEN

Rharbarberkompott, Buchweizen

*(Rharbarber von der Gemüsegiärtnerei Schevcig, Schaftopfen/-frischkäse "die Käsemacher", Heidenreichstein)*

**Optional: Welschriesling Trockenbeereauslese Südsteiermark 2017- 1/16 EUR 9,90**

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!*