

Bärlauchwochen

Carpaccio vom Mariniertem Hirschfilet

Extra Virgine Olivenöl – Rucola – Parmesan Späne – Geschmorte Kirschtomate – Balsamico

Bärlauchschaum-Suppe

Kräutercroutons

Bärlauchrisotto mit Kross Gebratenem Zanderfilet

Rucola – Parmesanspäne – Schmortomaten

Bärlauch-Tagliatelle mit Riesen Scampi

Parmesanspäne – Kirschtomaten – Bärlauch-Pesto

Schweine-Filet Rosa Gegrillt

Bärlauch-Tagliatelle – Portweinjus – Bärlauch-Pesto – Marktgemüse

Wein Empfehlung

Umathum Haideboden (O)

Bgld, intensives Rubinrot mit dunklem Kern in der Farbe, in der Nase würzig, beerige Frucht, am Gaumen stoffig mit intensiver Frucht nach Pflaumen und Johannisbeeren, vollmundig und lang im Abgang

Gernot Heinrich Zweigelt (O)

Neusiedlersee/Burgenland, dunkles Rubinrot mit fein-fruchtiger Kirschnase, samtig und dicht am Gaumen, Extrakt süßer Schmelz, ein Rotwein für viele Gelegenheiten