

FRANZ FERDINAND
HAUS WEINBERG 6

Wir bieten in unserer Kochschule einen Einblick in die Vielfalt der Verarbeitungsmöglichkeiten von Gemüse aus dem Garten, die wir je nach Saison und Verfügbarkeit in vielen Kombinationen und Verarbeitungsprozessen zubereiten. Wir ergänzen die Gerichte immer mit tierischen Produkten, wie Fisch, aber auch Fleisch aus der Region, die ausschließlich von zertifizierten Betrieben (Bio Austria, Nachhaltig Austria, Demeter, ...) stammen.

Sept - Oktober 26

Aperitiv im Garten
Bio-Speckspezialitäten, Salbeiblätter knusprig gebacken
Selbstgemachtes Sauerteigbrot, Focacci,
Bruschetta mit Melanzanicreme – frisches Grün

Lachsforellencarpaccio in saor
oder
herbstlicher Salat mit Birne, Walnüssen und Orange

Geschmorte Rote Rüben mit Rosenharissa – Zitronenrahm - rote Zwiebel - Nüsse
oder
Kürbiscreme – geschmorter Radicchio

Hausgemachte Ravioli mit Erdäpfel-Parmesanfülle
Salbeibutter, gebratene Pilze

Geschmortes Wildragout mit Kürbisgnocchi
oder (vegetarisch)
gefüllte rote Spitzpaprika mit Bulgur, Salzkäse und frischen Kräutern

Feigenblatt - Panna Cotta
Hausgemachtes Sorbet
Feigenblattöl

Wir begleiten die Gerichte mit passenden Weinen und erklären auch, warum welche Weine zu welchen Gerichten passen. Vieles darf auch diskutiert und probiert werden.

Preis/ Pers.: € 115,00 (inkl. 20% Mwst.)

Änderungen vorbehalten – je nach Verfügbarkeit der Saison!

Auf genussvolle und spannende gemeinsame Stunden freuen sich
Maria Reitner und Bernhard Forstreiter