

# Wine and Dine

28. März 2023

Zu Gast: Weingut Fuhrgassl-Huber, 1190 Wien - Beginn: 18:00 Uhr

---

## BLUTWURST/ APFEL/ KRAUT

„Hasnerl“: Gebackenes Plundergebäck mit Blutwurstfüllung, Apfelmus und Speck-Sauerkraut

## ARTISCHOKE/ TOPINAMBUR/ LARDO

Frittierte Artischockenböden mit Topinamburfüllung im Lardomantel und geräucherter Schalottencreme

Weinbegleitung: „Handwerk“ Neuburger, Neustift am Walde, 2021

\*\*\*

## BURRATA/ TOMATE/ OLIVENÖL

cremiger Burrata im hellen Tomaten-Olivenöl-Fond mit Basilikum-Öl und confierten Cocktailtomaten

Weinbegleitung: Roter Muskateller, Neustift am Walde, 2022

\*\*\*

## ZANDER/ HÜHNERHERZEN/ LINSEN

gebratene Zanderfilets auf feinem Balsamico-Linsen-Hühnerherzen-Ragout mit Liebstöckel-Öl

Weinbegleitung: Grüner Veltliner, Ried Gollin, 1ÖTW 2019

\*\*\*

## HASENRÜCKEN/ SANDDORN/ PASTINAKE/ KAKAO

im Tramezzini-Mantel gebratener Hasenrücken auf feinem Pastinakenpüree, mit Kakao-Jus,

Steinpilzerde und eingelegtem Sanddorn

Weinbegleitung: Zweigelt Selection‘68er‘, 2018 – alternativ: Grüner Veltliner Ried Gollin, 2019

\*\*\*

## KLETZENNUDELN/ WALNUSS/ VANILLE

in Honig geschwenkte Kletzen-Ravioli mit Walnusskrokant, Vanille-Birnenschaum,

Birnen-Safran-Gel und Vanille-Tonkabohnen-Eis

Weinbegleitung: Weisser Burgunder, Ried Schenkenberg, 1ÖTW 2019

€ 65 pro Person