



Schnidahahn Menue am 12. Juli 2024

Aperitif

Gebratener Grillkäse
auf Ochsenherz Paradeiser
Kapern und Zitrone
Hofkäserei Waldherr, Kühbach

Kalte Erbsen-Minze-Suppe
mit Wasabi
Gärtnerei Schevcig, Neunkirchen

Dinkel Makkaroni
mit herzhaftem Sugo
vom Bromberger Reh
*Nudelwerkstatt List, Feistritz
Bromberger Jägerschaft*

Gebratenes Regenbogenforellen Filet
mit Ratatouille
Pöll Sepperl, Bromberg

„Pfirsich Melba 2.0“
hausgemachtes Vanilleparfait
frischer Pfirsich aus Wiesen
Erdbeer Espuma
Sonnenobst Habeler, Wiesen

Rosé

Hasenhaide 2023

Grüner Veltliner
Weinviertel DAC 2023

Riesling
Braitenpuechtorff 2022

Gemischter Satz
Braitenpuechtorff 2023

Grüner Veltliner
Pankraz Reserve 2022

Riesling Reserve 2016
Auf der Henne
halbtrocken



Ingrid Groiss begleitet mit Ihren Weinen durch den Abend
fürs Auge ist Uli Korntheuer´s Foto Ausstellung „Camilla“ bei uns

Menue Preis inclusive Aperitif, Wein und Wasser p.P. € 65,-
Auf Eure Reservierungen freut sich Martin Windbichler

*Schnidahahn Der kulinarische Reigen
in der Buckligen Welt und im Wechselland!*



www.sooogutschmeckt.at