



Festtagsmenü aus der Thermenregion:

in Kooperation mit Restaurant Höldrichsmühle,
Küchenchef: Heinz Leeb, www.hoeldrichsmuehle.at

Vorspeise:

Luftgetrockneter Hirschschinken mit marinierten roten Rüben
und Honig-Chili-Nüssen

Weinempfehlung: (gereifter) Zierfandler, Weingut Hannes Hofer, Gumpoldskirchen

Suppe:

Weißkrautschaumsuppe

Weinempfehlung: Rotgipfler Ried Herzogberg, Weingut Drexler-Leeb, Perchtoldsdorf

Hauptspeise:

Gebratene Rinderfiletscheiben mit Feigensenf glaciert,
Käsenockerl und Balsamico-Zwiebeln

Weinempfehlung: Pinot Noir, Weingut Herzog, Bad Vöslau

Vegetarische Hauptspeise:

Cremige Vollkornknödel mit Blattspinat, Ei und Honig-Chili-Nüssen

Weinempfehlung: Chardonnay, Weingut Schlager, Soofß

Nachspeise:

Kürbis-Schmarren mit Rum-Apfel-Pflaumenmousse

Weinempfehlung: Chardonnay Dassy Reserve, Die Schwertführerinnen, Soofß



Luftgetrockneter Hirschschinken mit marinierten roten Rüben und Honig-Chili-Nüssen

Weinempfehlung: gereifter Zierfandler, Weingut Hannes Hofer, Gumpoldskirchen

Zutaten pro Portion:

15 g Hirschschinken, 30 g geriebene rote Rübe

Für die Marinade: 5 g gehackter frischer Kren, 2 EL Apfelmus, Kernöl, Salz, Pfeffer

Für die Honig-Chili-Nüsse: 30 g geschrotete Nüsse, 1 TL gehackter Chili, 1 EL Honig

Zubereitung:

Rote Rüben mit Apfeln-Kren-Kernöl-Mischung marinieren, Hirschschinken in zarte Scheiben schneiden, geschrotete Nüsse mit frischen, zerhackten Chilis anrösten, Hinterbrühler Honig unterziehen. Im Schälchen dazu servieren.



Weisskrautschaumsuppe

Weinempfehlung: Rotgipfler Ried Herzogberg, Weingut Drexler-Leeb, Perchtoldsdorf

Zutaten: (4 Personen)

½ Kopf Weißkraut, 1 mittelgroße weiße Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, frische Kräuter: Liebstöckel, Dille, Koriander, 1 Schuss Weißwein, 1 Prise Salz, Schlagobers

Zubereitung:

Weißkraut klein schneiden und weichkochen. Zwiebel (gewürfelt), gehackte Kräuter, Weißwein und gehackten Knoblauch beimengen, salzen und mit Obers verfeinern.



Gebratene Rinderfiletscheiben mit Feigensenf glaciert, Käsenockerl und Balsamico-Zwiebeln

Weinempfehlung: Pinot Noir, Weingut Herzog, Bad Vöslau

Zutaten: (4 Personen)

Für die Nockerl: 100 g Mehl, 2 Eier, 120 ml Milch, Salz und Pfeffer vermengt

Für die Käsesauce: 80 g österreichischer Weichkäse, 60 ml Schlagobers

240 g Rinderfilet, Feigensenf

Für die Balsamico-Zwiebel: 1 große rote Zwiebel, 1 EL Zucker, 1 Schuss Balsamicoessig und 1 Schuss Rotwein

Zubereitung:

Die Zutaten für die Nockerln vermengen, durch ein Nockerlsieb streichen, in Salzwasser aufkochen. Weichkäse in Schlagobers mit Gewürzen schmelzen, frischgekochte Nockerln mit Käsesauce unterziehen.

Rinderfilet in Scheiben schneiden und rosa braten, mit Feigensenf glacieren, Zwiebel achteln, in Öl weich dünsten, Zucker, Balsamico und Rotwein beimengen, aufkochen lassen.



Vollkornknödel mit Blattspinat, Ei, Honig-Chili-Nüssen

Weinempfehlung: Chardonnay, Weingut Schlager, Soß

Zutaten: (4 Personen)

4 Stück trockenes Vollkorngebäck, 15 g Butter, 1 Ei, 1 Schuss Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 250 g Blattspinat, 4 EL Mascarpone, 4 Eier, 120 g Honig-Chili-Nüsse

Zubereitung:

Für die Knödel: Vollkorngebäck klein schneiden, mit geschmolzener Butter vermengen, Ei, Milch und Gewürze begeben, kneten und ca. ½ Stunde bei 80 Grad im Steamer dämpfen.

Die Knödel in Scheiben schneiden, Blattspinat dämpfen und mit Mascarpone unterziehen, danach salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Spiegelei braten und mit Honig-Chili-Nüssen servieren.



Kürbis-Schmarren mit Rum-Apfel-Pflaumenmousse

Weinempfehlung: Chardonnay Dassy Reserve, Die Schwertführerinnen, Soof

Zutaten: (pro Portion):

25 g Kürbis (gewürfelt), 1 Ei (getrennt), 45 g Mehl, 45 ml Milch, 8 g Kürbiskerne (geröstet) und Kürbiskernöl, ½ EL Backpulver, 10 g Butter, Je ein EL: Zucker, Vanillezucker, Je ein Schuss: Amaretto, Orangenlikör, Zitronensaft, kaltes Wasser
Für die Apfelrumpflaumen: 2 Dörripflaumen, ½ Apfel, Rum, Zucker, Zimt

Zubereitung:

Kaiserschmarrenmasse in gewohnter Weise zubereiten, dazu gebratene Kürbiswürfel, geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl beimengen und backen. Dazu ein Ragout aus Dörripflaumen und Äpfel (inklusive Saft) mit Rum parfümieren. Zucker und Zimt nach Belieben.



Unser diesjähriger Gastronomiepartner:

Hotel Restaurant Höldrichsmühle
Gaadnerstrasse 34, 2371 Hinterbrühl
www.hoeldrichsmuehle.at

Unsere Winzer:innen:

Weingut Hannes Hofer
Neustiftgasse 4, 2352 Gumpoldskirchen
www.weingut-hofer.at

Weingut Drexler-Leeb
Hochstraße 65, 2380 Perchtoldsdorf
www.drexler-leeb.at

Weingut Herzog
Brunnengasse 43, 2540 Bad Vöslau
www.weingut-herzog.at

Weingut Schlager
Hauptstraße 32, 2504 Sooß
www.weingutschlager.at

Weingut Die Schwertführerinnen
Hauptstraße 35, 2504 Sooß
www.schwertfuehrer.at

Rückfragen Presse:
diezwei marketing, Bernadette Steurer-Weinwurm
bsw@diezwei-marketing.at

Foto Credits: Daniel Nuderscher