**ERDE-WIND-GEFIEDER**

**Culinaire L'Evrope - Gans fantastique!**

**Das Tschebull-Gansl-Menü #alpeadriacuisine**

**Aus dem Rezeptschatz von 4 Generationen.**

*Zum Aperitif – im Stehen:*

**Feiner Gansl-Leberkäse in der handgedrehten Mini-Kaisersemmel**

… mit Tschebull’s Kirchtagssenf mit frischem Bertram (Estragon).

**&**

**Das Gansl-Ritschert**

.. vom g’surten Ganslhaxerl, unserem Hausschinken mit Rollgerst’l & Lustock

***Maroni-Bier | Edition Brauerei Kaltenhausen***

**++++**

*Tischweise eingestellt:*

**3 Teller-Étagère von den kalten Tschebull Gansl Variationen**

+ Luftgetrocknete Gansl-Salami mit Fenchelsamen aus Palmanova – 90 Tage gereift…

+ Feines Parfait von der Ganslleber mit leicht caramellisiertem Apfel…

+ Im Gewürzkräutersud gebeizte & geräucherte Ganslbrust aus dem Wacholderrauch…

+ Friulaner Gansl-Mortadella mit Nelkenpfeffer-Aromen…

+ Hans Tschemernjaks Ganslschmalz – Streichquartett…

Ganslschmalz mit Würz-Dörrzwetschken, Meersalz aus Piran, Szechuan Pfeffer & Salbei.

Gansl-Brat’lfett mit Majoran & Beifuß, aus der Rein’.

Krainer Zaseka von gebratenem & g’surten Gansl mit geschrotetem, schwarzen Pfeffer

und pfannengerösteten Knuspergrammeln.

Feines Schmalzfleisch vom Gansl & Zwiebel.

Zuspeisen: Kürbis & candierter, eingelegter Ingwer mit frischer Nudel-Minze…

Dazu: Rahmige Senfcreme vom hausgemachten Orangensenf.

***23 Grüner Veltliner-Federspiel – Terrassen | Domäne Wachau | Dürnstein | Wachau***

**++++**

**„Saure“ Festtagssuppe vom Gansl, Safran & Kirchtagsrahm**

… mit Baumkuchenwürferl & Safran-Essigreduktion.

**++++**

**Triestiner Ganslkutteln & Herzerl**

… mit Pomodorini, Steinpilzen, fruchtigem Friulaner Pinot, Salbei & Limone.

Dazu: Gerolltes Milchbrot mit dottergebundem Junglauch.

***22 Just Molamatta | Marco Felluga | Gradisca d‘ Isonzo | Friuli-Venezia-Giulia***

**++++**

**Schmalzgebackene Gansl – Reinkerln (gehacktes Butterschnitzerl)**

...auf kräftigem Gansl-Schmorsaft’l, Tschebull‘s Siaßkraut & gekräutertem Erdäpfelsatmpf von unseren Annabelle Erdäpfel vom Mischkulnig in St. Egyden.

**++++**

*Das Gansl aus dem Ofen - kulinarischer als Hauptdarsteller. Tischweise in Bratenreindl’n eingestellt:*

**Tschebull’s knusprig eingebratenes Festtags-Gansl**

... vom 4,2 kg Gansl, mit den Aromen von Majoran, Beifußzweigerln & Lorbeerlaub.

Mit unserem Holler-Apfelrotkraut, „halbseidene“ Erdäpfelknöderl halb/halb,

Palffy-Briocheknöderl, caramellisierte Maroni & Bratapfel mit eingekochten Alm-Grant’n.

***21 Pinot noir – Master Lot Reserve | Wolfgang Puck Wines | Santa Maria Valley | Kalifornien***

**++++**

*Zum guten Schluß****!***

**Topfen-Sauerrahm-Eiscrème | frisch gerührt | abgezogene Weichselkirschen**

… auf erfrischendem Ragout von heimischen Sauerkirschen, mit Limonenblätter, Sternanis,

Nelken & feinen Vanille Aromen verfeinert.

***Espresso | Dersut Caffè Optimum – Corposo e intenso | Conegliano Veneto***

**Gesamtpreis des Abends – all inclusive!**

**Menüpreis, inklusive Aperitif, Vöslauer Mineralwasser, sämtliche Weine und**

**Dersut Espreso auf Wunsch.**

**€ 148,00 | pro Person**

***P.S. Wir ersuchen um Verständnis, dass sämtliche Reservierungen an größeren Tischen zusammengesetzt werden!***