**Kulinarium**

***30.06.2023 um 18:00 Uhr beim Schopperwirt in Breitenbach***

Apero im Garten wenn es das Wetter zulässt

( Beef Tartar, Leicht geräucherte Lachsforelle, Vulcano Schinken, Kresse-Landfrischkäseaufstrich, Grammelschmalz vom Molkeschwein

Dazu gibt es einen 2021 Gelber Muskateller, Bio Weingut Pollerhof aus Röschitz

Ofen frisches hausgemachtes Sauerteigbrot mit Sauerrahmbutter vom Faßlbauer Unterwindau eingestellt am Tisch

\*\*\*\*

**1 Gang zur Wahl** dazu 2021 Grüner Veltliner Federspiel „Ried Hochstrasser“ Weingut Alzinger, Unterloiben

Marinierter Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen und Speckkrusteln

Oder

          Vitello Tonnato „ Schopper Art“ Kapernbeeren und  Thunfischcreme

\*\*\*\*

**2 Gang zu Wahl** dazu 2020 Weißburgunder Kabinett trocken „Ried Herrnberg“ Hofgut Falkenstein, Konz, Saar

Consomme von Gartentomaten mit gebratener Alpengarnele

Oder

Hausgemachte Ravioli mit Schafskäse, Babyspinat und Pignoli gefüllt  in brauner Nussbutter

\*\*\*\*

**3 Gang zur Wahl** dazu Chardonnay, Salzlacke 2017, Weingut Velich Apetlon

                              Oder(Und) Spätburgunder aus den Lagen 2019, Weingut Christmann, Neustadt,Pfalz

3 erlei  vom Bio Wildmasthendl Riedhof Breitenbach

             Gebacken-Gebraten-als Suppe

Purple Haze Karotte , Erdäpelpaunzen und Natursaftl

Oder

Kross Gebratenes Kabeljaufilet auf Limetten-Lauchrisotto und Pernodschaum

\*\*\*\*

**4Gang**dazu Riesling Spätlese 2019 „Dr.Wu“ Weingut Wohlmuth , Kitzeck , Südsteiermark

Variation von Wachauer Marille mit hausgemachten Joghurteis