

wachau GOURMET festival



Kulinarischer Genussabend
Klein-Wien, Landgasthof Schickh

Dienstag, 02.04.2019, 18.30 Uhr

Das 5-Gänge-Menü von Haubenkoch Christian Schickh und seinem Team wird mit den besten Balsamicos aus der Acetaia Pecoraro verfeinert. Herwig Pecoraro (Staatsoperntenor, Balsamicoproduzent und Hobbykoch) wird ihn dabei unterstützen.

Die einzelnen Gänge werden von internationalen Weinen, ausgesucht von Weinhändler Franz Noitz (Wein.Depot.Noitz, Palt), begleitet.

EUR 149,00

Landgasthof Schickh
3511 Klein-Wien, Furth bei Göttweig, Avastraße 2
+43 27 36 72 18
office@schickh.at
Um Reservierung wird gebeten.

Amuse

San Daniele Schinken - Parmigiano Reggiano –
knuspriger Ruccola mit Balsamico & Olivenchiabatta

Kirschtomatenterrine mit Mini Büffel-Mozzarella,
Thai-Basilikum, Balsamicocreame und „Aqua Pur Garnele“

Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Balsamicospiegel
und gerösteten Piemonteser Haselnüssen

Sous Vide gegartes Taubenbrüstchen auf Champagnerrisotto,
gefüllten, sautierten Morcheln und Balsamicojus

Rosa gebratenes Filet von der heimischen Kalbin mit
Balsamico-Burgunderschalotten,
cremigem Nussbutter-Pürree und kross gebratenen Spargel

Cantuccini mit Balsamico-Trüffelcreme,
gefüllten Himbeeren, Erdbeeren
Mandelkrokant und Mascarponeeis