

LOKALNACHRICHTEN

Ein bißchen Italien

Mediterranes Fondue mit Garnelen, Lamm, Rind, Vermentino und Chianti in geselliger Runde ab 2 Pers.

FleischLust pur

bis Aschermittwoch

Steaks von Small bis XXXLarge

Das römische Zeiselmauer

Römerabend mit Menü nach Rezepten des Apicius

Führung durch den Römerort Zeiselmauer

Anschaulich erklärt Norbert Payr die römische Geschichte Zeiselmauers und kocht dazu Speisen aus dem alten Rom.

Beginn 19h / Ende ca. 22.30h
Jeden letzten Donnerstag im Monat oder nach Vereinbarung



Aus unserer Ideenwerkstatt

Es gibt Tage, da macht es auch uns unheimlichen Spaß, dem Mainstream zu folgen.

Das Ergebnis: ein Smokie-BÖrger!

In unserer Räucherammer werden die Steaks vom BioRindslungenbraten schonend bei niedrigen Temperaturen zwischen 20 und 25 Grad kalt geräuchert.

Zwischen zwei Laberl gelegt mit Vogerlsalat, blanchierten Chicoreeblättern, Kräutersauerrahm, und einem frittierten Grünkohlblatt, einmal etwas Neues, haben wir uns gedacht. Dazu gibt es geschmorte Charlotten-Zwiebeln und Avocadocreme. Fertig ist unser neuer Smokie-BÖrger.

Norbert C. Payr & Martin Wiktor (der zweite Erfindungsgeist in unserer Ideenwerkstatt)