



## 30 Jahre – 30 Gerichte

### APERRO-HÄPPCHEN

- Einkornkrapfen mit Spitzkraut-Kimchi  
*Dorfwirt Litschau, Litschau*
- Bio Hühnerleber Lollipop mit Pielachtaler Bio Dirndl  
*Vinzenz Pauli, St. Pölten*
- Tartelette mit Beef-Tatar  
*Landgasthof Hinterleithner, Weins*
- Lamm-Polpetti mit Ebli-Salat  
*Restaurant Thomas im Johanneshof, Tattendorf*
- Kohlpizza mit Linsenbolognese  
*KOLM, Arbesbach*

### VORSPEISEN

- Gebeizte Lachsforelle, Buttermilch, Frühlingsaromaten  
*Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof, Unterretzbach*
- Ceviche vom Traisentaler Wels mit Erbsen  
*Gasthaus Nährer, Rassing*
- Petersilienwurzel mit Kokosnuss, Habanero  
*Hofmeisterei Hirtzberger, Wösendorf*
- Mariniertes Steinfeldereis, Gurke, Mandls Ziegenkäse, fermentierte Karotte, Röstzwiebel  
*Puchegger-Wirt, Winzendorf*
- Kalbsbeuscherl mit Mini-Knöderl  
*Goldenes Bründl, Oberrohrbach*

### ZWISCHENGERICHTE

- Reh Pho - aromatische, klare Rehsuppe mit Dinkelnudeln, Rehcarpaccio, Jungzwiebel und eingelegten Austernpilze  
*Gasthaus Figl, Wolfpassing*
- Brotsuppe mit geräuchertem Litschauer Schloss-Karpfen und Speck  
*Dorfwirt Litschau, Litschau*
- Hendelherzen mit Masala, Mango und Cranberry  
*Hofmeisterei Hirtzberger, Wösendorf*



## HAUPTSPEISEN

- Topinambur Grammelknödel, geschmortes Spitzkraut & Schwarzkümmel Sauce  
*Vinzenz Pauli, St. Pölten*
- Gebackene Erdäpfeltascherl, Spanferkelstelzenfülle, Szegedinerkraut, geräucherter Sauerrahm, Emmerberger-Schinkendashi  
*Puchegger-Wirt, Winzendorf*
- Lachsforelle auf Dinkelrisotto  
*Goldenes Bründl, Oberrohrbach*
- Seesaibling mit Karotte und Grünkohl  
*Hofmeisterei Hirtzberger, Wösendorf*
- Weinviertler Germknödel, Hirse, eingelegter Kürbis, Röstzwiebel  
*Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof, Unterretzbach*
- Rosa Kalbstafelspitz mit Ravioli, Prosciutto, Salbei  
*KOLM, Arbesbach*
- Grammelknöderl auf Speckkraut  
*Restaurant Thomas im Johanneshof, Tattendorf*
- Paprikahendl mit Sauce aus frischen roten Paprika, Sauerrahm und Bärlauchnockerl  
*Gasthaus Figl, Wolfpassing*
- Schweinebauch mit Käferbohnen und Radieschen  
*Gasthaus Nährer, Rassing*
- Geschmorte Ochsenbackerl mit Erdäpfespuma  
*Landgasthof Hinterleithner, Weins*
- Geschmorte Wildschweinschulter, Bärlauch-Püree und Wurzelgemüse  
*Dorfwirt Litschau, Litschau*

## DESSERT

- Vanille-Rhabarber Schokoladen Tartelette  
*Restaurant Thomas im Johanneshof, Tattendorf*
- Mascarpone und Kaffee mit Himbeere - Interpretation vom Tiramisu  
*Puchegger-Wirt, Winzendorf*
- Rhabarber und Himbeere mit Schokolade  
*Landgasthof Hinterleithner, Weins*
- Cremiges Buchweizen Tartelette mit Deix Himbeere  
*Vinzenz Pauli, St. Pölten*
- Semmelschmarren, Safranapfel, Mandeln  
*Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof, Unterretzbach*
- Mohnnudeln  
*KOLM, Arbesbach*
- Schoko Dessert  
*Goldenes Bründl, Oberrohrbach*
- Espresso-Martini  
*Gasthaus Nährer, Rassing*