

Edelsaure Quintessenz: Würziges Menü im Steigenberger Hotel Herrenhof

Utl.: Ein erlesenes Essig-Menü verleiht im Herbst 2014 der Fine-Dining Karte im Restaurant Herrlich im Steigenberger Hotel Herrenhof elegante Würze =

Wien (TP) - Ein erlesenes Essig-Menü verleiht im Herbst 2014 der Fine-Dining Karte im Restaurant Herrlich im Steigenberger Hotel Herrenhof elegante Würze. Von Mitte September bis 31. Oktober 2014 wird ein sechsgängiges Menü kredenzt, das vom Aromenspiel edelster Essige aus dem Hause Gölles begleitet wird. Apfel Balsam , Birnen Wein Essig, Quitten und Tomaten Essig der steirischen Essig-Manufaktur geben den Gerichten von Küchenchef Stefan Schartner einen lebhaften Feinschliff. Bei der Auftaktveranstaltung am 23. September 2014 führt Essig-Pionier Alois Gölles persönlich durch die Welt der sauren Essenzen.

"Sauer macht lustig" lautet das kulinarische Credo des Steigenberger Hotel Herrenhof in Wien im Herbst 2014. Von Mitte September bis 31. Oktober 2014 wird im Restaurant Herrlich ein Essigmenü von eleganter Würze aufgetischt. Küchenchef Stefan Schartner schmeckt seine Kreationen von der Vorspeise bis zum Dessert mit ausgesuchten Essigsorten ab. Die erlesenen Essenzen für das Sechs-Gang Menü stammen allesamt aus der Manufaktur Gölles. Die österreichische Brand- und Essigmanufaktur produziert seit drei Generationen edle, feinaromatische Essige in sortenreiner Qualität. Bis zu 20 Jahre reift die Quintessenz aus dem Hause Gölles in Eichenfässern und Edelstahlbehältern bis zur vollendeten Geschmacksharmonie heran, bevor sie im Restaurant Herrlich auf sechs Gänge edelsaurer Gaumenfreude geträufelt wird.

Bei der Auftaktveranstaltung am 23. September 2014 führt Alois Gölles persönlich durch das aromatische Ensemble aus klassischen und kreativen Essigsorten. Küchenchef Stefan Schartner stimmt die Speisen schon beim Zubereiten mit dem erlesenen Würzmittel ab. Das Servicepersonal des Restaurant Herrlich verwirklicht bei Tisch das säuerliche Aromenspiel. Geträufelt, zerstäubt oder gar in Form einer konzentrierten Essig Injektion aus der Pipette verleihen Apfel Balsam-, Birnen-, Tomaten- oder auch Marillen-Essig dem Menü vom ersten bis zum sechsten Gang die gewisse Würze.

Zwtl.: Das Menü:

Zum pikant-sauren Auftakt wird "Zander im klaren Paradeiseraspik mit Kopfsalat und Essigkaviar" serviert. Tomaten Essig aus dem Sprühflakon verleiht dem dezenten Zandergeschmack aufregende, mediterrane Akzente und erinnert an vollreife Tomaten.

Den zweiten Gang bildet die "Warm marinierte Steingarnele mit Zwetschke, Speck und Balsam-Weinessig-Espuma". Der zarte Schaum birgt die Aromakraft von Weinen der Prädikatsstufe Trockenbeerenauslese und bringt das Aromenspiel des Balsam Wein Essigs lebhaft und überraschend süß zum Ausdruck.

Die "Rosa Taubenbrust mit Mandelkruste, Dörrmarillenchutney und Ricottatortellini" wird zum Zwischengang gereicht. Das Essigthema wird im dritten Gang durch Marillen Essig verwirklicht, der aus dem Saft sonnengereifter Marillen aus Österreich gewonnen wird.

Acht bis zehn Jahre lang reift der Gölles Balsam Apfel Essig im Eichenfass heran, bevor er das "Süß-saure Bratapfelsorbet mit Essighippe und Apfel-Balsam-Injektion" elegant-würzig zur Vollendung bringt. Die Essenz des Balsam Apfel Essigs liegt in alt-steirischen Apfelsorten, die den vierten Gang zu einer verdichteten, vielschichtigen Geschmacksharmonie verhelfen.

Zum Hauptgang kredenzt man im Restaurant Herrlich "Mit schwarzen Nüssen gespickten Rehrücken, Walnussgnocchi, Wirsing und Kletzen-Wacholder-Jus". Der fruchtbetonte, hocharomatische Birnen Essig passt perfekt zum charakteristischen Geschmack von Wild und Wacholder. Dem zarten Geschmack des Wirsings dient das ausgewogene Destillat als wertvolles Würzmittel.

Auch die Nachspeise muss nicht auf die essigsaurer Essenz verzichten. Das "Weiße Schokoladenmousse mit süß-saurem Popcorn, Quittenragout und Gelee" lebt vom Saft hocharomatischer Quitten, die im Quitten Essig vergoren sind und das Essig Menü mit herber Fruchtigkeit ausklingen lassen.

Essig-Menü im Steigenberger Hotel Herrenhof

Sechs-Gang-Menü inklusive Weinbegleitung um 89,- Euro pro Person

Bis 31. Oktober 2014 bereichern die Essig-Kompositionen die Fine-Dining Karte des Restaurant Herrlich. Das Sechs-Gang-Menü kostet

89,- Euro pro Person, inklusive Weinbegleitung.

Reservierung: herrlich@steigenberger.at oder +43 1 53404-920

~

Rückfragehinweis:

pr.com PR- und Medienberatungs GmbH

Angela Pengl-Böhm

Tel.: + 43 1 595 44 33 22

mailto:apb@pr-com.at

www.pr-com.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3791/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0004 2014-09-15/11:38

151138 Sep 14

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20140915_TPT0004