

Der Tschebull am 9. Juni 2023 „Freiluftkochen im Schaufenster“ Die Tschebull Sommergrill – Küchenparty *) Grand Saison Opening | Feuertaufe 2023 | Inferno Grills 1 & 2

MENÜ

Aperitivo

Unter den Kastanien ...

Portonic – Port white | Tonic | Rosmarin
Nach einer Idee unserer Freunde Sophia & Tim Bergquist von der Quinta de la Rosa im Douro-Tal.
Trockener Port white mit Organics Tonic Water, Limonenscheibe & Rosmarin
– auf Eis serviert.

Zum Anglusten – vorweg

Stehempfang ...

Friulaner Gemüse-Pinzimoni
... vom Udineser Wochenmarkt & Olio extra vergine
von Livio Felluga aus Rosazzo.

Radieserlbrot | Bauernbutter – Demi Sel
Schnittlauch | Radieschensprossen

Gailtaler Karreespeck
& handgerollte Grissini von Patti aus Biella.

Kleine Ouvertüren *vom Sommergrill ...*

Wolfgang Pucks Chinois salad | Maispoularde © California inspired
Knusper-Wantan | Koriandergrün
... der Klassiker aus dem Chinois on Main, Santa Monica.

Spago Beverly Hills Mini-Brioche-Burger © California inspired
... wie er in der Oscarnacht, in Hollywood, serviert wird!

12- Dotter Garganelli Pasta & cremige Bisque vom Atlantik Hummer
... verfeinert mit Noilly Prat, Pernod, Crème fraiche mit gegrilltem Fenchel mit
Fenchelkraut & knuspriger Grissini-Crunch.

Rosticceria contemporanea *vom großen Inferno Grill 1 & 2 ...*

Tagliata vom 400 Gramm Milchkalbs-Carré | Orangenöl
... mit lila Süßkartoffel-Chips mit Meersalz aus Piran & Rosmarin |
Baby spinach – lime – garlic © California inspired

Tschebull „Sauerei“
Knuspriges Brüsterl vom heimischen Duroc Schwein.
Rösterdäpfel-Mousselline | Knuspergrammeln von der Holzfeuerglut.

Tranchen vom 500 Gramm Prime-beef Entrecôte double
... mit Safran-Béarnaise mit Estragon & Verbene |
Friulaner Zupfsalate, Wildkräuter, Tabor-Giersch & Blüten.
Dazu: Erdäpfelschifferl à la pommes frites mit schwarzem Sommertrüffel – am
Tisch eingestellt.

Zum Finale...

Sorbetto à la Gin Tonic | Hendricks Gin | Gurke
... frisch gerührt!

Sommerpfirsich vom Inferno Grill | Thomas Ruppertis Blütenhonig
... mit Lavendel | Rosmarin | rosa Pfefferbeeren & hausgemachter Topfen-
Sauerrahm-Eis crème.

Slowenische Herzkirschen aus der Goriška Brda
... auf Eiswürfelbeet serviert!

PROGRAMM | WEINBEGLEITUNG | BIERE DES TAGES

- 14:00 Uhr** : Anheizen der Inferno Grills | Aperitivo
14:30 Uhr : Beginn Vorspeisenfolge
14:30 Uhr : Öffnung Wein-Degustations-Banco
16:00 Uhr : Beginn Hauptspeisenfolge
17:30 Uhr : Beginn Dessertfolge
17:30 Uhr : Öffnung Digestifbar bei der Kiwanis „Ape“
18:00 Uhr : Ende all inclusive Getränke

€ 118,00 | pro Person
Getränkefolge inklusive!

Mehr Mehrgängige Speisenfolge mit vielen Variationen, inklusive Aperitivo,
Big bottles -Top-Weine, auch aus Großformaten,
Die Tschebull Bier-Kollektion 2023, Vöslauer Mineralwasser ...

Die begleitenden Weine des Tages:

À gogo | all-in ...

21 Sharis – Chardonnay & Co | Magnum

Livio Felluga | Brazzano di Cormons | Friaul Julisch-Venetien

Hellgelb strahlend, mit grünlichen Reflexen.

Komponiert aus Chardonnay & Ribolla Gialla.

Eine mediterrane Kräuterwiese, weiße Blüten, Birne & Mango in der Nase.

Am Gaumen sehr dynamisch und frisch. Saftige Noten nach weißem Pfirsich und Zitronenverbene.

Wunderbar finessenreicher Sommerwein!

22 Just Molamatta - Collio bianco DOC | Magnum

Marco Felluga | Gradisca d' Isonzo | Friaul Julisch-Venetien

Komponiert aus Pinot bianco, Friulano und Ribolla gialla.

Helle, klare Fruchtnoten nach gelbfleischigen Äpfeln, roten Birnen und Marillen.

Elegant. Nahezu mineralisch-salzig, gleichzeitig etwas verspielt.

Besonders harmonisch, ausgewogen und fruchtbetont bis in das Finale.

21 Cabernet Sauvignon

Günter & Regina Triebaumer | Rust | Neusiedlersee - Hügelland

Herrliche Johannisbeernoten matchen sich mit intensiver Herzkirschen-aromatik, kühle Grundausrichtung. Viel Frucht und Extrakt, passender Tanninauftritt, etwas Lakritzbonbon und angedörrte Zwetschken und eingelegte Dirndln (Kornelkirschen), stets auf der saftigen Seite verbleibend, konzilianter Abgang, toller Extrakt, langanhaltender Nachgeschmack.

Die Biere des Tages:

À gogo | all-in ...

Tschebull Lager Gold
Tschebull's Hausbier
Paulaner Weissbier – hefetrüb
Hacker-Pschorr – Münchner Hell
Schleppe N° 1 | Pale Ale...

Die Digestifbar des Tages:

Bei der Kiwanis-„Ape“ im Garten.

Der Ausschank auf Basis freiwilliger Spenden erfolgt zugunsten hilfsbedürftiger Kinder, durch den Kiwanis-Club-Villach.

Wein-Degustations-Banco:

Zusätzliche Top-Weine in Degustationsmengen | inklusive...

Noch mehr Weine finden Sie in unserem Tschebull - Kellerbuch 2023 (optional)... u.a.

Schlumberger Rosè Brut-Klassik
22 By.Ott - Rosè de Provence, Domines Ott
22 Lugana DOC | Fausto Bulgarini
22 Grüner Veltliner-Lössterassen, Stadt Krems
19 Chardonnay – Private Reserve, Robert Mondavi
19 Cabernet Sauvignon – Private Reserve, Robert Mondavi...

*) Holzfeuerglut - Kochfreiheit, wie wir sie meinen.

Maximale Natürlichkeit – mit maximalem Genuss. Der Tschebull Inferno - Holzfeuerglut-Grill ist Soulfood im bestem Sinne. Was hier auf den Tisch kommt ist betont weltoffen, doch im Sinne unseres Alpe Adria Produkt-Selbstverständnisses (alpin-mediterran), kompromisslos selektiert.

In aller Konsequenz. Und das schmeckt man. Maximal-natürlicher Genuss für Augen, Nase, Zunge, Gaumen, Bauch, Herz, Hirn und Seele. In dieser zeitgeistigen „Rosticceria contemporanea“ wird unter der Tschebull Veranda, „Freiluftkochen im Schaufenster“ zelebriert.

Die Devise lautet: „Zurück zu den Wurzeln der Kochkunst!“. In einer Wüste aus Fast-Food und Tütensuppen bedeutet für uns Grillen, auf offener Holzfeuerglut, eine Oase der Ursprünglichkeit. Das Spiel mit Feuer, Glut & Asche, spielt dabei die zentrale Rolle. Grillieren „a fuoco lento“, ganz im Sinne von Slowfood.

Und hier herrscht striktes Verbot von Kohle oder Pellets, diese sind bei uns absolut verpönt. Die Glut für unsere Inferno Grills, wird in einer verbundenen großen Feuerbox, durch Abbrennen von trockenem Buchenholz aus Kärntner Wäldern und „Türkentschurtscheln“ (abgefiederte Maiskolben) gewonnen, um auch immer ausreichend Glut für unsere 2,75 Meter Grillfläche zur Verfügung zu haben. Und wie das riecht.... Schade, dass Social Media keine GeruchsApp haben.

Für die Gastgeberfamilie
Hannes Tschernjak | Wirt