

Käsereise durch Österreich



Beginnend beim mild-feinsten Käse haben wir hier einen Waldviertler Ziegenfrischkäse von den Käsemachern aus Heidenreichstein in Niederösterreich. Im Uhrzeigersinn weitergehend, ist der etwas g'schmackigere Heumilch Brie von den Käserebellen, Sulzberg in Vorarlberg und gleich daneben der Schärdinger Weinkäse von der Ennstal Milch in Gröbming in der Steiermark. Zunächst haben wir den Schärdinger Moosbacher von der Berglandmilch in Voitsberg welcher durch seine Doppelreifung einen einzigartigen Geschmack mit sich bringt. Als nächstes auf unserem Käseteller befindet sich der Waldviertler Selchkäse ebenfalls von den Käsemachern aus Heidenreichstein. Zu guter Letzt sehen wir den Schärdinger Dolce Bianca von der Ennstal Milch in Gröbming/Steiermark.

Als Beilagen haben wir uns für einen frischen Apfel aus der Region, Regionale Kürbiskerne und einen selbstgemachten verfeinerten Honig entschieden.