

Käsereise durch Österreich

Motto unseres Käsetellers: Tasty west & best of Styria

Wir haben unseren Vorlieben entsprechend würzigen Käse aus den westlichen Bundesländern Österreichs ausgewählt und mit steirischen Beigaben, Getränken und Brot kombiniert. Die Steiermark bietet eine Vielzahl an Spezialitäten, die mit Käse bestens harmonieren. Unsere Käseauswahl setzt sich wie folgt zusammen:

1. Käseland Salzburg:
Salzburg Milch Premium Almkönig (45 % F.i.T.) - der mildeste Käse auf unserem Käseteller. Der Stangenschnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch wurde 5 Wochen mit Propionsäure in Folie gereift. Er hat eine zart-geschmeidige Teigstruktur und ist mild-fein im Geschmack. Mehrfach ausgezeichnet mit dem AMA Käsekaiser und bei den World Cheese Awards.
2. Käseland Oberösterreich:
Schlierbacher Bio-Selection WEIN (45 % F.i.T.) - ein wunderbar vollmundiger Weichkäse in Ringform von der Käserei Stift Schlierbach der auf der Zunge zergeht. Der Kuhmilchkäse aus pasteurisierter Biomilch wird 2 Wochen gereift und mit Wein affinert. Er wurde bei den World Cheese Awards 2016 mit „Super Gold“ ausgezeichnet.
3. Käseland Tirol:
Tiroler Felsenkeller von der Tirol Milch in Wörgl (45 % F.i.T.) - ein würziger Hartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Die Käselaike werden 7 Monate im natürlichen Felsenkeller bei gleichbleibender Temperatur gelagert und mit Rotkultur gepflegt. Dieser würzig-kraftige Hartkäse wurde mehrmals ausgezeichnet und entfaltet bei 20 °C sein volles Aroma.
4. Käseland Vorarlberg:
Alma Vorarlberger Bergkäse g.U. von der Rupp AG in Hörbranz (45 % F.i.T.) – Hartkäse aus Rohmilch hergestellt und mit Rotkultur 12 Monate gereift. Dieser ursprungsgeschützte Käse wird nach alter Tradition aus Heumilch erzeugt. Der Vorarlberger Bergkäse zeichnet sich durch seine Urtümlichkeit und Originalität aus. Er ist würzig, kräftig, pikant.
5. Käseland Steiermark:
Schärdinger Affineur Kracher petit von der Ennstal-Milch (45 % F.i.T.) – ein Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch 6 Wochen mit grünem Edelschimmel gereift. Nach monatelanger Entwicklungsarbeit entstand eine Verbindung eines außergewöhnlichen Edelschimmelkäses mit einem prägnanten Süßwein. Um den Geschmack optimal zur Geltung zu bringen, wird der Käse nicht geschnitten, sondern in dünnen Schichten von der Oberfläche geschabt. Der würzig-kraftige Käse wird in einem Tontöpfchen angeboten.



Steirische Beigaben:

- **Karamellierte Kürbiskerne:** diese passen wunderbar zu den würzigen Hartkäsen
- **Traminer-Rosengelee:** nicht nur ein farblicher Blickfang, sondern sehr harmonisch zu den würzigen Käsesorten vor allem zum Schärldinger Affineur Kracher petit
- **Kürbiskernbrote:** sowohl Baguette als auch Ciabatta sind mit Kürbiskernen verfeinert ein passendes Gebäck zu allen Käsesorten. Das herzhaftes Kürbiskernbrot mit Sauerteig hergestellt empfehlen wir besonders zu den würzigen Hartkäsesorten.
- Als alkoholfreies Getränk empfehlen wir **Isabellatraubensaft**, eine typische Direktträgerrebsorte mit intensivem Duft nach Wilderdbeere und angenehmer Süße.
- Unsere Weinempfehlung ist ein **Klöcher Traminer** mit dem Duft der Rose, welcher sich auch im Traminer-Rosengelee wieder findet und ein absolutes Geschmackserlebnis vor allem mit dem Schärldinger Affineur Kracher petit bietet.

