



demeter



HOF & HERD

TASTE THE DIFFERENCE



Spitzenköchin Clara Aue,
Helga Bernold und
Weingut Muster

10. Juli 18.00
Heu & Gabel
Meidlinger Markt



**HEU &
GABEL**
by CLARA AUE



5-gängiges Menü
110€

www.demeter.at

Jetzt reservieren
zuhause@heuundgabel.at
0664 8521426

The Demeter logo consists of the word "demeter" in a white, lowercase, sans-serif font, set against a yellow rectangular background with a green wavy underline at the bottom.

VERY PRIVATE EVENING

im Zeichen der biodynamischen Landwirtschaft. Demeter-Bäuerin Helga Bernold, Demeter-Winzerfamilie Muster und Haubenköchin Clara Aue führen durch eine kulinarische Reise vom Feld auf den Teller.

Was Helga Bernold und Clara Aue über Nose to Tail mit Sonnenblumenkernen zu sagen haben, erfährst du an diesem Abend mit allen Sinnen.

Feel the Joy

The logo for "HEU & GABEL by CLARA AUE" is contained within a white circle. The words "HEU &" and "GABEL" are stacked vertically in a bold, black, sans-serif font, with an ampersand between them. Below this, the text "by CLARA AUE" is written in a smaller, lowercase, black, sans-serif font.

HEU & GABEL BY CLARA AUE

am Meidlinger Markt in Wien wurde im Sommer 2020 eröffnet und ist Feinkostladen und Restaurant zugleich. Gesetzt wird auf Bio-Lebensmittel von kleinen Höfen und Manufakturen aus Wien, dem Burgenland, aus Niederösterreich und der Steiermark.

The logo for "HOF & HERD" features the words "HOF" and "HERD" stacked vertically in a bold, black, sans-serif font, with an ampersand between them.

demeter



**HEU &
GABEL**
by CLARA AUE

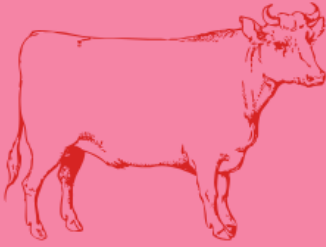


CLARA AUE

Die vielfach ausgezeichnete Köchin wurde vom Gault&Millau als „Newcomerin des Jahres“ ausgezeichnet. Im Heu & Gabel verbindet sie regionale Zutaten, handwerkliche Präzision und moderne Wirtshauskultur zu einer Küche mit Charakter, Haltung und Geschmack.

**HOF &
HERD**

demeter

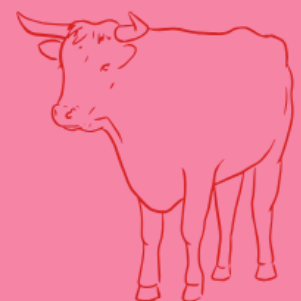



**HELGA
BERNOLD**
Demeter Hof


HELGA BERNOLD

Am Demeter-Hof in Stronsdorf bewirtschaftet Helga Bernold ihre Felder und Rinderherden nach biodynamischen Grundsätzen. Tierwohl, Kreislaufwirtschaft und höchste Qualität prägen ihre Arbeit. Bekannt ist ihr Betrieb insbesondere für außergewöhnliches Wagyu-, Angus- und Pinzgauer-Rindfleisch.

**HOF &
HERD**



demeter



**MUS
MUSTER**
WEINGUT MUSTER
SÜDSTEIERMARK



MARIA & SEPP MUSTER

Maria und Sepp Muster zählen zu den Pionieren des biodynamischen Weinbaus in Österreich. Auf ihren steirischen Weingärten entstehen charakterstarke Naturweine, die Herkunft, Handwerk und Lebendigkeit auf besondere Weise zum Ausdruck bringen.

**HOF &
HERD**

demeter

5-gängiges
Menü
110€ p.P.



DAS MENÜ

Gedeck

Erdäpfel-Sauerteigbrot
Kürbiskernaufstrich

Bavette Tataki

in Rindertalg geschmorte Karotte
Sonnenblumenkerne

Rind Consommé

Tafelspitz | Liebstöckel

Braune Linsen

Eierschwammerl | Thymian
Nussbutterschaum

Geschmorte Rinderrippe

fermentierte Tomatensalsa | Melanzani

Dessert

Biskuit | Brombeere | Vanille | Kakaobruch

**HOF &
HERD**

Jetzt reservieren
zu Hause@heuundgabel.at
0664 8521426

demeter

HOF & HERD

KOMMT WIEDER!

Melde dich hier zum Newsletter
an und erfahre alle Termine!

hofundherd@demeter.at

www.demeter.at