

Liebe Gäste!  
Unsere Philosophie...

Alles hat seine Zeit.

Und die sollte man respektieren. Und wenn man so denkt wie wir, bleibt einen quasi gar nichts anderes übrig, als mit dem zu kochen und das zu verarbeiten, was hier in unserer Region gerade seine Zeit hat. Anderswo gibt es ohne Zweifel auch ganz wunderbare Dinge. Aber wir sind hier, und unsere Freunde, die Produzenten, sind auch hier. Womit das für uns einigermaßen geklärt wäre.

Wir fragen also: „Wie viel Hunger habt Ihr?“ Und wir fragen: „Wovor graust Euch und wovor glaubt Euer Arzt, dass Euch grausen sollte?“ Und das ist dann eigentlich Information genug für uns. Es gibt nämlich keine Speisekarte und auch keine Menüs mehr. Weil die Speisekarte und die Menüs geben uns die Lieferanten vor, die täglich zu uns kommen. Und das schreiben wir dann nicht groß auf, sondern kochen einfach. Und dass wir da das Beste aus den Dingen machen, die uns die Gärtner, Bauern, Viehzüchter, Jäger und Sammler da bringen, das müsst Ihr uns einfach glauben. Somit noch ein bisschen spontaner, noch ein bisschen flexibler, noch ein bisschen saisonaler als bisher.

Nach wie vor werden wir euch das eine oder andere der wunderbaren Produkte in mehreren Gängen hintereinander servieren. Nicht, weil wir zu viel davon hätten, und auch nicht, weil unsere Teller zu klein wären. Sondern weil manche Gerichte in zwei Tranchen gedacht sind, in einem ersten Durchgang und einem zweiten, in einem Praeludium und in einer Fuge.

Und mit den Weinen halten wir das recht ähnlich. Das heißt, wir empfehlen eine Wein-Begleitung, von der wir überzeugt sind, dass damit die Idee des Gerichts und die Idee des Weines am besten harmonieren. Unsere Erfahrung hat uns gelehrt, dass unsere Gäste die Weinbegleitung „Zach's Choice“ mögen und deshalb servieren wir diese auch automatisch. In der die etwas ungewöhnlicheren, fordernderen Weine zu Hause sind.

Das alles servieren wir als Kleines-, Mittleres- oder Großes Package. also inklusive Speisenfolge, Gedeck und Weinbegleitung.

### **Zum Thema Leitungswasser...**

Wir möchten eine der wichtigsten Ressourcen nicht wertlos betrachten und erlauben uns ab Jänner 2018 pro servierter Karaffe mit Leitungswasser einen Euro zu verrechnen.

Diese Einnahmen, spenden wir zu 100% dem Projekt

[www.brunnenprojekt.at](http://www.brunnenprojekt.at)

So können wir unserem Wasser mehr Wertigkeit zukommen lassen

Lassen Sie sich von uns überraschen, lassen Sie sich von uns begeistern, lassen Sie sich von uns bekochen, lassen Sie sich von uns bewirten. Weil wir lieben es Wirte zu sein. Und wir können das auch ganz gut.

**Gerhard Fuchs, Christian Zach und das Team der Weinbank.**

**Die Weinbank**  
**Restaurant**