



Schwarzes Gold



Für besondere Anlässe – Kaviarliebhaber oder einfach Neugierige Wir freuen uns, euch dieses Spitzenprodukt anbieten zu können!

Romeo Schermann hat Naturteiche in Mariasdorf und züchtet Störe in höchster Qualität.

“90% des heute angebotenen Kaviars stammt aus Aquakultur - **wir sind die Ausnahme** - unsere Störe wachsen in der natürlichen Umgebung von **Naturteichen** auf, nicht in Glasfaser oder Kunststoffbecken. Der Sibirische Stör der neben dem Waxdick, Haussen und dem Sterlet in unseren Teichen beheimatet ist benötigt ca. **10 bis 20 Jahre** um die Geschlechtsreife zu erlangen und erstmals Caviar aufzubauen. Bei der Zucht kommen **keinerlei Wachstumshormone** oder sonstige Eingriffe in die Natur zur Anwendung.

Das **Futter** unserer Störe besteht hauptsächlich aus dem **Presskuchen des steirischen Kürbisses**, ein Nebenprodukt bei der Kernölgewinnung - absolut biologisch“. www.romeo-caviar.at

am Tisch auf Eis serviert oder für zuhause – selbstverständlich zu **ab Hof Preisen** – einfach ausprobieren:

30g – Glas à 59,-

40g – Glas à 78,-

65g – Glas à 129,-

(alle anderen Größen nur auf Vorbestellung)

vom Mariasdorfer Stör:

Fischsuppe vom Stör

7,5

Probierlöffel Romeo Caviar ca. 5g + 15,0

Kartoffel – Onsen Ei – Romeo Caviar

19,0

Störfilet – schwarzer Risottoreis – Kürbis – Krenschaum

24,9

Probierlöffel Romeo Caviar ca. 5g + 15,0