

**DINNERWORKSHOP**  
**„Passend kochen zum Wein“**  
**24.1.2008**  
**Mit Rudolf Schüller**  
**von Jacques Weindepot**

Entrée

Canapés mit Thai–Avocadotatare

Frizzante Rosato von Pinot Noir (Italien)

\*\*\*

Pochierter Keilbutt in Rosenwasserfond  
auf grünem, leichten Cremegemüse

Perce Neige ´07 – Domaine de´l Arjollo (Südfrankreich)

\*\*\*

Rosa Lammrücken in Kräuterkruste  
mit gebratener Schwarzwurzel  
und Polenta di Parmigiano

Abbaye De Valmagne ´05 – Coteux du Languedoc

\*\*\*

Artero / Crianza 2004 – La Mancha (Italien)  
*und*  
Porto Reserve – Andreson (Portugal)

**DINNERWORKSHOP**  
**„Fisch – Roh oder Gegrart“**  
**21.2.2008**  
**In Zusammenarbeit mit der**  
**Fischzucht Christian Grünseid**

Entrée

Thai-Style Zandertatare

Frizzante Blue – Szigeti

\*\*\*

Topinamburschaumsuppe  
mit Lachsforellensstreifen & Kernöl

Welschriesling '06 – Julius Karner

\*\*\*

Pochiertes Saiblingsröllchen  
mit Kräuterfarce auf Zitronenspinat

Riesling Retzbacher Halblehen '06 – Franz Seidl

\*\*\*

Amurfilet in Räucherkruste  
auf mediterranen, französischen Berglinsen  
und gebratenen Schwarzwurzeln mit Vin blanc

Chadonnay '06 – Liegenfeld (im vergleich)  
Zweigelt Classic '06 – Leopold Aumann

**DINNERWORKSHOP**  
**„Österreich - Bärlauch überall“**  
**mit freundlicher Begleitung durch das**  
**Weingut Heinrich Hartl**

Entrée

Canapés  
mit Schaffrischkäse & Bärlauchpesto

Sekt der Burgundermacher  
Grüner Veltliner – 2007

\*\*\*

Hausgemachte Linguine  
mit Bärlauch & Pomodori Secchi

Sauvignon Blanc oder Blauer Portugieser – 2007

\*\*\*

Saiblingsfilet mit Bärlauchfarce  
gerollt und pochiert auf Bärlauchrisotto

Sauvignon Blanc / Blauer Portugieser

\*\*\*

Kalbsmedaillon „au Citron“  
auf gebratenen Schwarzwurzeln  
mit Bärlauch-Erdäpfelpüree

Pinot Noir / Sankt Laurent – Reserve

**DINNERWORKSHOP**  
**„Spargel mit...“ am 17.4.2008**  
**mit Weinbegleitung durch das**  
**Weingut Harald Schindler**

Entrée

Spargelspitzen  
in Prosciutto und Blätterteig

Rosé 2007

\*\*\*

Weißer Spargel  
in Himbeer – Vinaigrette

Sauvignon Blanc 2006

\*\*\*

Hausgemachte Pasta-Pomodori  
mit grünem Spargel und  
Streifen von der Lachsforelle

Chardonnay 2006

\*\*\*

Medaillon von der Rinderhüfte  
auf gebratenem weißen Spargel  
mit Rotweinglace und Kräuterpolenta

Fuego 2005

**DINNERWORKSHOP**  
**„Von Maischolle bis Maibock“**  
**mit freundlicher Begleitung durch das**  
**Weingut Gsellmann&Hans**

Entrée

Canapés mit Lachstatare

Rosé 2007-Staubiger

\*\*\*

Maischolle unter Frühlingskräuterkruste  
mit Schwarzwurzelgemüse

Grauburgunder 2006 und Pannobile weiss 2000

\*\*\*

Geschmorte Keule vom Maibock  
mit grünem Erdäpfelpüree

Pinot Noir 2003 und Pannobile 2003

\*\*\*

Zitronen–Topfensoufflé  
mit Erdbeer–Minz–Ragout

Beerenauslese 2005

**DINNERWORKSHOP**  
**„Südfrankreich -**  
**Côte d'Azur, Provence,**  
**Languedoc, Roussillon“**  
**Am 19.6.2008**

***Pissaladière***

Duo de crémant de Limoux AOC  
(Weiß und Rosé)

\*\*\*

**Baudroie au fenouil**

Seeteufel in Weißweinsauce  
auf gebratenem Fenchel und Tomatenkonfit  
« Limoux » Terroir de vingne et de truffe 2006

\*\*\*

**Lapin à l'escalivade**

Rücken und Keule vom Kaninchen  
auf Ofen-Schmorgemüse  
mit Oliven-Ziegenfrischkäseravioli  
La Bastide aux Oliviers « Le Carignan »  
VdP d'Oc 2006

\*\*\*

**Zuckermelonensorbet**

« Cabrières » Vin moelleux 2007

\*\*\*

**Käsebrett mit frischen Feigen**

Saumarez 'S AOC Languedoc 2006  
in Weiß und Rot

**DINNERWORKSHOP**  
**„Styria-Beef & Pilze“**  
**mit Rinderzüchter Alois Kiegerl**  
**am 25.9.2008**

Entrée

***Bruschetta mit Roastbeef***  
*und Eierschwammerlpesto*

Alle Weine vor Ort ausgewählt  
hauptsächlich Österreichische

***Thai - Beef Tartare***  
*auf Shiitake Pilzen & Sojasprossen*  
*in Lemongras-Chili-Vinaigrette*

\*\*\*

***Geschmortes in Rotwein-Wurzel-Jus***  
*mit Crème champignons &*  
*getrüffeltem Erdäpfelpüree*

\*\*\*

***Filet im Prosciuttomantel***  
*auf Rosmarin-Glace & Muskatkürbis*  
*mit Steinpilzrisotto*

**DINNERWORKSHOP**  
**„Herbstbeginn mit Wild & Trüffel“**  
**mit Weinen von Gsellmann & Hans**  
**am 23.10.2008**

*Entrée*

***Rosa Hirschrücken***  
*mit getrüffelnder Sauce Tatar*

Der Sekt – die Burgundermacher

\*\*\*

***Pomodori–Wild–Consommé***  
*mit Trüffel–Grießnockerl*

Chardonnay 2003 – Gsellmann&Hans

\*\*\*

***Wildroulade mit Trüffelrce,***  
*Quittenrotkraut und Erdäpfelnudeln mit Weißer Trüffel*

Pinot Noir 2003 und Weißer Pannobile 2000  
Gsellmann & Hans

\*\*\*

***Topfenmousse mit Waldhonig & Trüffel***  
*mit Birne & Preiselbeeren in Rotweinglace*

Beerenauslese 2005 – Gsellmann & Hans