



Weinkulinarium

07.05.2009 - 10.05.2009

DEGUSTIEREN SIE EDLE TROPFEN VON TOP-WINZERN

Zum Saisonende findet im Jagdhof noch ein **kulinarisches Event der Superlative** statt. **Hausherr Armin Pfurtscheller** und **Sommelier Matthias Tanzer** laden zu einer geselligen und informativen **Weinverkostung** in den rustikalen Weinkeller des Jagdhofs. **International renommierte Winzer** werden direkt vor Ort ihre Schätze vorstellen. Jedem Tag ist ein eigenes Weinland gewidmet. Beginnend mit Österreich, gefolgt von Italien

und den krönenden Abschluss bilden französische Gewächse. Jeden Nachmittag werden die jüngeren Weine der Winzer - abhängig von der Teilnehmerzahl - **in unserem rustikalen Weinkeller** bzw. an der Hotelbar verkostet. Am Abend kreiert unser Küchenchef ein **Degustationsmenü**, das perfekt auf die zu verkostenden reiferen Jahrgänge abgestimmt ist.

3 TAGES PAUSCHALPREIS IM DOPPELZIMMER APARTEMENT

€ 1.190,00

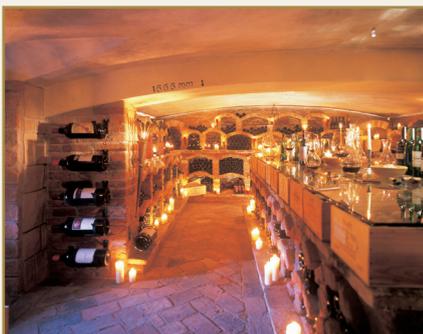
1. ABEND – 07. MAI 2009 ÖSTERREICH

Weingut Knoll, Wachau, Niederösterreich.

Das **Weingut Emmerich Knoll** aus Unterloiben zählt zu den **bekanntesten Weingütern Österreichs**. Das traditionelle Weingut genießt nicht nur in Weinkennerkreisen einen legendären Status.

Weingut Paul Achs, Gols, Burgenland

Das **Weingut Paul Achs** wird schon **seit Generationen als Familienbetrieb geführt**. Paul Achs gilt als **DER Spezialist für Pinot Noir** und **Blaufränkisch** in Österreich.



MENÜ KNOLL & ACHS

- Mariniertes weißer Spargel mit Stubai Schinken und Pinienkernen
- Confiertes Bachsaiblingsfilet auf Erdäpfelpüree und Beurre Blanc
- Kleiner Salat mit lauwarmen Flusskrebsen
- Stubenkükenbrust auf grünen Bohnen
- Kalbsmedaillons mit Bärlauchravioli und Schaum
- Mit Gemüse geschmortes Kalbsvögel mit kleinem Semmelstrudel
- Käsenockerl mit Rotweinsabayone
- Geschmolzener Ziegenkäse auf knusprigem Landbrot
- Topfenknödel mit Kirschenkompott und Joghurtschaum
- Riesling Loibenberg Smaragd 2000 – 2003 – 2004 – 2005
- Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd 2000 – 2003 - 2004 – 2005
- Riesling Loibenberg Smaragd 2001
Riesling Kellerberg Smaragd 2001
Riesling Schütt Smaragd 2001
- Grüner Veltliner Kreutles Smaragd 2001
Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd 2001
Grüner Veltliner Schütt Smaragd 2001
Grüner Veltliner Vinothekfüllung 2001
- Blaufränkisch Edelgrund 2000 – 2002 – 2004 – 2007
- Pannobile Rot 1999 – 2000 – 2003 – 2006
- Blaufränkisch Ungerberg 1997 – 2000 – 2004 – 2006
- Pinot Noir 1999 – 2001 – 2004 – 2006
- Grüner Veltliner Auslese 2005
Chardonnay Beerenauslese 2005
Riesling Trockenbeerenausles 2005

2. ABEND – 08. MAI 2009 ITALIEN

Weingut Silvio Jermann, Friaul, Italien

Silvio Jermann ist wohl der **größte Name im Friaul**, einer der besten Weinmacher Italiens zudem. Bis heute hebt er sich sehr bewusst ab von gängigen regionalen Traditionen, experimentiert mit Cuvees im Weißweibereich – durchaus ungewöhnlich in einem Gebiet, das vor allem reinsortige Weine pflegt. Mit dem für Jermann-Verhältnisse geradezu schlichten „Were dreams .. now it is just wine“ weiß der charismatische Winzer seinen Ruf für **dichte, elegante und üppige Weißweine von exotischem Reiz** zu bestätigen..

Weingut Gaja, Piemont, Italien

Bei **Angelo Gaja** weiß man nie so genau, ob man mehr über seine vergangenen Taten oder über seine Projekte für die Zukunft erzählen soll: beides ist bei diesem außergewöhnlichen Menschen ungemein spannend. Mit feinem **Gespür für notwendige Neuerungen** auf einem unnachahmlichen Talent im Marketing, schuf er sich – und damit auch den Weinen seiner Region – in kürzester Zeit einen erstaunlichen internationalen Ruf.

MENÜ ANGELO GAJA

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
- Geschmorter Pulpo auf Saubohnen Gemüse
- Rotweinrisotto mit Babypinac Jakobsmuschel
- Kleines Kalbspiccatà mit Ofenparadeisersauce und Nudeln
- Saltimbocca vom Lammrücken auf mediterranem Gemüse mit Gnocchi
- Kleine reife italienische Käsevariation
- Panna Cotta mit pochiertem Pfirsich
- Capo Martino 2004
Vintage Tunina 1998 – 2004
- Were Dreams, now it is just wine 2000 – 2002
- Barbaresco Costa Russi 1982
Barbaresco Sori Tildin 1986
- Barbaresco 1985
Barbaresco Sori San Lorenzo 1985
Barbaresco Costa Russi 1985
Barbaresco Sori Tildin 1985
- Barolo Sperss 1997
Barolo Sperss 1990
Darmagi 1985
- Barbaresco 1967
Barbaresco Sori San Lorenzo 1967
- Antinori Muffato della Sala 2006

3. ABEND – 09. MAI 2009 FRANKREICH

Château Figeac, Saint-Émilion, 1er Grand Cru Classé

Der **liebenswerte Grandseigneur und Eigentümer von Figeac, Thierry Manoncourt** ist eine **DER Persönlichkeiten in Bordeaux**. Umso mehr sind wir uns der Ehre bewusst, dass uns Herr und Frau Manoncourt persönlich durch diesen Abend führen werden. Wir freuen uns schon auf die so **berühmten Gewächse**, die beinahe analog zu **je einem Drittel aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon** bestehen.

MENÜ CHÂTEAU FIGEAC

- Mit Sauce Hollandaise überbackene Austern auf Blattspinat
- Lauwarmer Hummer auf Topinamburcreme
- In Figeac gegarte Taube und Gemüse
- Weißer Spargel in Rotweinsauce
- Loup de mer auf Schalottenconfit
- Geschmorte Rinderbacke auf Selleriepüree und Morcheln
- Geschmolzener Rotschmierkäse mit Heurigen Erdäpfel
- Lauwarmer Schokoladekuchen mit Eis und Ragout vom Rhabarber
- 1990 Dom Pérignon
1990 Bollinger R.D.
- 2003 - 2004
- 2000 - 2001
- 1996 - 1999
- 1986 - 1990
- 1983 – 1985 - 1988
- 1978 - 1979
- 1966 - 1975