

PRISSIANER WEINGENUSS

Heuer mit
Führungen im Schloss
Katzenzungen und bei
der uralten Rebe

BIO-
WINZERIN
*Irmgard
Windegger*

G

großkemat

ANSITZ
UNTERPECK
Stefan Holzner

SONNTAG

29.09.2024 10 – 19 Uhr

wandern zwischen
Burgen und Weinreben

Bei allen Winzern
gibt es **hochwertige
Livemusik**

29.09.2024

KULINARISCHES

BEI ALLEN DREI WINZERN
WIRD ORIGINELLE HOCH-
WERTIGE LIVE-MUSIK
GEBOTEN!

INFO UND EVENTUELLE TISCHRESERVIERUNG

Tel./WhatsApp +39 334 9298716

irmgard.windegger@gmail.com

DIE VERANSTALTUNG FINDET BEI JEDEM WETTER STATT.

GROSSKEMATHOF, MICHL KNOLL

ESSEN: Kürbiscremesuppe, Grillwurst mit Kartoffelsalat, „Bockenes“ mit Knödl oder Polenta, Polenta mit Tomatenragout, Krapfen, Schocko- Kuchen

WEINE: Weißburgunder Pichl, Weißburgunder Serenum, Vernatsch

SÄFTE: Apfelsaft, Hollunderblüten-Saft

ANSITZ UNTERPECK, STEFAN HOLZNER

ESSEN: Pulled Pork im Fladenbrot mit Rotkohl und Joghurt dip, Frittiertes und gefülltes Reisbällchen auf Salatbeet, Topinambur-Cremesuppe, Mascarponecreme mit Sauerkirschen

WEINE: Sauvignon Blanc Priscus, Blauburgunder Plortsch, Zweigelt

SÄFTE: Hausgemachter Apfelsaft

BIO-WEINGUT, IRMGARD WINDEGGER

ESSEN: „Flammlachs“ : am Holzfeuer gegarter Lachs mit Bio-Kartoffel und Senf-Honigsauce, Pilz-Weißwein-Risotto, Bio-Hartweizen-Maccheroni mit hausgemachter Tomatensauce, Bruschette mit eigenen Tomaten oder Bärlauchaufstrich, Hausgemachter Apfelstrudel, Krapfen mit Kastanien-Rum-Fülle, Heidelbeeruchen

WEINE: Bio-Weißwein PrissLa´, Bio-Rotwein Cuvee´Braunsberg

APERITIVSTANDL UND KINDERBASTELN

SÄFTE: Apfel-Birnen-Saft, Traubensaft