

PRISSIANER WEINGENUSS

Heuer mit
Führungen bei der
uralten Rebe bei
Schloss Katzenzungen

BIO-
WINZERIN
*Irmgard
Windegger*

G

großkemat

ANSITZ
ESSERHOF
Stefan Holzner

SONNTAG

24.09.2023 10 – 18 Uhr

wandern zwischen
Burgen und Weinreben

Bei allen Winzern
gibt es **hochwertige
Livemusik**

24.09.2023

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: Apfel-Paprika-Cremesuppe, Wild mit Rosmarinpolenta, Kastanien-Gerstrisotto, Grillwurst mit Kartoffelsalat, Apfelmousse auf Apfelragout, Apfelstrudel, Krapfen mit Mohn-, Kastanien- oder Marillenfülle, verschiedene Kuchen

WEINE: Weißburgunder Pichl, Vernatsch

SÄFTE: hausgemachter Apfelsaft, Kaffee, Wasser

ESSERHOF, STEFAN HOLZNER

ESSEN: Lasagnette (mit Tomaten, Almkäse, Spinat), Polenta mit Salsiccia-Ragù, Kürbis-Apfel-Cremesuppe, Zwetschgendatschi mit Zimt Espuma

WEINE: Vernatsch Jakobus 2022, Zweigelt 2021, Blauburgunder Blortsch 2021

SÄFTE: Hausgemachter Apfelsaft, Wasser, Kaffee

BIO-WEINGUT IRMGARD WINDEGGER

ESSEN: Tomaten oder Pfifferling-Bruschetta, Bio-Burger oder Bio-Vegi-Burger, Mangold-Camembert-Chili-Nocken mit Salat, Weißweinrisotto mit gegrilltem Saiblingsfilet aus dem Passeiertal und Karottengemüse, Omelet's mit Waldheidelbeeren oder Kastanienmarmelade, Kastanien-Rum-Krapfen, hausgemachte Sachertorte - **alle Gemüse-Zutaten sind aus eigener biologischer Produktion**

WEINE: Bio-Weißweine PrissLa', Bronner und Goldraut, Bio-Rotwein Braunsberg

APERITIV/DIGESTIV: Melissa gold/Orange

SÄFTE: Bio-Traubensaft, Wasser, Kaffee