



## 29. TOUR DE VIN

5. bis 7. Mai 2023

### DIE KULINARIK

- WEIN IM THEATER – BADEN Brötchen
- BRÜNDLMAYER, Langenlois: Pasta von Doris Wasserburger (nur Sa), Gastkoch Klemens Schraml, Rau – Nature-based Cuisine (nur So), Hink Pasteten
- BUCHEGGER | VORSPANNHOF MAYR, Droß:  
Jürgen Vigne vom Pfefferschiff kocht auf, Sa & So 12-17 Uhr  
Überraschungsmenü am Fr, Sa & So ab 18:30 Uhr (nur mit Voranmeldung)
- TOM DOCKNER, Theyern regionale Köstlichkeiten und Käsespezialitäten
- DOLLE, Straß: Backhendln und regionale Spezialitäten in der Weinstube
- LUDWIG EHN, Langenlois: Winzerlabel
- FRITSCH, Oberstockstall: Hofmann´s gereifter Rohschinken, Wagner´s Pralinen
- JOSEF FRITZ, Zausenberg: Grüße aus der Küche vom Restaurant Himmelreich
- GEYERHOF, Oberfucha: Kaffee vom Dunkelsteiner Rösthause, Österreichs 1. Dreifach-Bio-Kaffeerösterei
- HIEDLER, Langenlois: kultige Küche von Lukas Paltram & Alpkäse von Käsesommelier Caspar Greber
- HIRSCH, Kammern: Truck4you mit BBQ Bosna, Feuerfleckenvariationen, gefüllten Laberln und Spargelsalat
- JURTSCHITSCH, Langenlois: „Das Österreichische“ Hot-Dog
- LETH, Fels am Wagram: Aufstriche im Glas, Degustationsmenü im Weinhaus Kirchberg (Sa Abend)
- LOIMER, Langenlois: Käsevariationen und Chutneys
- MALAT, Furth-Palt: Malat Sparkling-Oyster-Club by Aelium, Grossauer Edeldosen
- MAYER AM PFARRPLATZ, Wien: Brötchen vom Schwarzen Kameel
- HERMANN MOSER, Rohrendorf: Spanferkelbrunch (So 11 Uhr)



- SEPP MOSER, Rohrendorf: Bio-Schmankerl - Flammkuchen, Carpaccio, Kuchen und Kaffee
- DORLI MUHR, Prellenkirchen: Apfel- und Fruchtsaft-Blindverkostung
- NIGL, Senftenberg: Sa durchgehend warme Küche im Restaurant (So Ruhetag)
- OTT, Feuersbrunn: Hausgemachtes Pastrami vom Restaurant Lohninger
- PAYR, Höflein: Gänse-Leberkäse-Semmerl und Gänse-Sacherwürstl
- SCHLOSS GOBELSBURG, Gobelsburg: Verkostung von Olivenöl (Sa & So), Salami & Grissini (nur So), Wildwürste, Pizza in allen Varianten
- JOSEF SCHMID, Stratzing: Brötchen vom Schwarzen Kameel in Wien, Feuerflecken
- STEININGER, Langenlois: kreative Schmankerl vom Loisium Wine & Spa Hotel
- THIERY-WEBER, Rohrendorf: Wildspezialitäten von Michael Weiß
- JOHANN TOPF, Straß: Gegrilltes vom heimischen Wild
- TÜRK, Stratzing Spezialitäten vom Bio-Wagyu-Rind vom Biohof Reingrub
- PETRA UNGER, Furth: hausgemachte Schmankerl
- WESS, Krems: Käsespezialitäten von der Käseheldin
- WIENINGER, Wien: Feine Schmankerln aus der Wiener Heurigenküche