

13. März 2010 ■ Beginn: 18.30 Uhr

im Wellnesshotel und Residenz Vierjahreszeiten am Achensee



Maurach 127a
6212 Maurach am Achensee,
Telefon: 0043(5243) 5375,
E-Mail: hotel@4jahreszeiten.at
www.4jahreszeiten.at

Edelgreißler
Herwig Ertl

**Heben Sie mit uns ab in die
Geschmackswelt der Genüsse!**



**Küchenchef Michael Wegscheider
und Richi Bracklow**



**Organisationsgenie
Michael Jank**



**Maitre Chocolatier, Friaul
Antonella Varotto**



**Partisier
Florian Gamper**



Wer mit uns in die Geschmackswelt abhebt, hat etwas zu erzählen! Entdecken Sie mit uns



Apfelsaft aus dem Waldviertel

Mit einem zufriedenen Lachen betreten Helga und Reinhard Wetter ihre Streuobstwiesen wo die köstlichen Apfelsorten wachsen. Warum ihr Apfelsaft „besonders“ schmeckt, erfahren Sie auf unserer Reise.



Spumante Glera von Vitjan und Devan Sancin

Wussten Sie, dass der Prosecco ursprünglich nicht aus Valdobbiadene und Conegliano stammt sondern aus Triest (Prosecco) und die Traube nicht Prosecco sondern Glera heißt?



Unfiltriert! „bio“ schreib ich auf meine Weinflaschen nicht drauf! Mein Name bürgt für Qualität! Damijan Potversic

Wenn du isst, muss der Wein den Mund säubern ohne den Geschmack abzutrennen. Dank dieser Eigenschaften ist mein Wein für die gesamte Mahlzeit geeignet, er passt sogar zu Süßspeisen! Es ist nicht so, dass mein Wein einen anderen Geschmack hat als die internationalen Weine, aber er hat einen Geschmack, den ich in anderen Weinen nicht finde.



Nur autochthone Weinsorten werden angepflanzt, denn diese spiegeln unsere Region wieder!

Als Michele Moschioni den elterlichen Betrieb übernommen hat, hat er alle Weißwein Traubenstöcke ausgerissen und nur autochthone Rotweinsorten gepflanzt. Der Erfolg gab ihm recht. Erleben sie die Weinwelt von Michele Moschioni.



Asperum von Midolini aus der größten Acetaia der Welt!

Seit 40 Jahren wird in Manzano bei Udine „Balsamico – Asperum“ produziert. Die größte Acetaia vom Lagerwert ist nicht in Modena sondern im Friaul. Und heute dürfen wir diese Köstlichkeit verkosten.



Der Höhlenkäse aus dem Karst bei Triest von Dario Zidaric „Jamar“. Etwa **70 Meter** geht es in die Tiefe, dann ist die 30 mal 40 Meter breite Reifungsgrotte erreicht, die durch ihre Temperatur und Luftfeuchtigkeit genau das richtige Ambiente für die Reifung des Höhlenkäse bietet. Nach cirka vier Monaten sorgt er dann als „Jamar“, also als der, der aus der Grotte kommt, für einen herzhaften Genuss.



Die

Reisebegleiter

verwöhnen Sie mit

Köstlichkeiten,

die noch wenige

Genussmenschen

kennenlernen konnten

Menüpreis € 97,00
inkl. Weinbegleitung,
Wasser und Kaffee

Willkommensgruß aus der Küche
Geschmackskompositionen aus
Edelgrißlers Spezialitätenortiment

Mousse Winterspargel
Hummerkrabben Tomatenöl

Artischockenrisotto Wachtelbrust
Rosmarinöl

Seesaibling-Cous-Cous
Erdmandelöl

Himbeer – Asperum 18jährig – Kokos

Bio-Rinderfilet Belugalinsen
Birkenrauchöl

Der Rohmilchkäse gelagert in 70 Meter Tiefe
im Triestiner Karst von Dario Zidaric

Rhabarber, Vanille, Schokolade
Weichselkernöl

Feinste Schokopralinen
von Antonella Varotto
mit Grenache Süßwein von Les Los de Paulilles





Unser Ziel ist es, dass Sie – wenn wir alle wieder gemeinsam gelandet sind – sagen: „Wir haben eine neue Geschmackswelt entdeckt!“

