

KULINARISCHE TOUR DE VIN 2017

ZUM SATTESSEN

- Weingut Dolle, Straß: BACKHENDLN und regionale Spezialitäten
- Weingut Eichinger, Straß: Köstlichkeiten von „herzlichst, ANNA´S“
- Weingut Ehn, Langenlois: PARMESAN, PROSCIUTTO, Oliven & Brot
- Bio-Weingut Geyrhof, Oberfucha: Jazz-Brunch mit WILDEN Gerichten
- Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg: FOODTRUCK SNÄX
- Weingut Hiedler, Langenlois: Pop Up mit KAMPTAL TAPAS
- Weingut Markus Huber im Nibelungenhof Traismauer: WEINDEGUSTATIONS-MENÜ (Freitagabend)
- Weingut Jurtschitsch, Langenlois: FRISCHE PASTA von Doris Wasserburger
- Weingut Leth, Fels am Wagram: 3-Hauben-Küche von TONI MÖRWALD
- Weingut Malat, Palt: MITTAGS-BBQ mit Burger und Würsten von der Wildsau
- Bio-Weingut Mantlerhof, Brunn im Felde: WURSTKESSEL – Bio-Würste und Bauernbrot
- Weingut Hermann Moser, Rohrendorf: SPANFERKEL-FRÜHSCHOPPEN (Sonntag, 11 Uhr)
- Weingut Sepp Moser, Rohrendorf: KULINARISCHES von Demeterbauer Martin Allram
- Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn: SPECK, KÄSE, RACLETTE über dem offenen Feuer
- Weingut Salomon-Undhof, Krems: WRAPS der Wrap Stars aus dem Food Truck
- Weingut Stift Göttweig: FINGERFOOD (Beuscherl, Leberkäsemmerl, Brötchen)
- Weingut Türk, Stratzing: BLUT- und BRATWÜRSTE von der Fleischerei Dormayer
- Weingut Weszeli: Selfmade BURGER und PASTA aus dem Oldtimer-Food Truck

ZUM DEGUSTIEREN

- Weingut Allram, Straß: BROT von der Bäckerei Weichslbaum
- Weingut Schloss Gobelsburg: OLIVENÖLVERKOSTUNG mit Andreas Löw
- Weingut Hiedler, Langenlois: Feinkost vom KAMPTALER STRAUSS
- Weingut Hirsch, Kammern: Walnuss-, Distel- und Hanf-ÖLE von Bio-Bauer Toni Schmid
- Weingut Loimer, Langenlois: CHUTNEYS UND GELEES von Andrea Gillinger, BROT vom Bäcker Braun aus Etsdorf, KOSTPROBE vom Bärenhof in Arbesbach
- Weingut Malat, Palt: FEINES von Großauer-Edelkonserven
- Weingut Schmid, Stratzing: BRÖTCHEN vom Schwarzen Kameel, Wien