

# REIFES FLEISCH & PURER WEIN 2.0



Sa. 02.02. 2019  
MIT WINZER STEPHAN SÖLVA

## EIN MUSS FÜR JEDEN MEAT & WINE -LOVER

in 4 Fantastischen Flight`s, lernt ihr Cuts der Superklasse im Vergleich kennen.  
Mit korrespondierenden Weinen, vorgestellt von **Winzer Stephan Sölva** aus Kaltern, erfahrt ihr durch **Ernst Raspl**, wie sich Fütterung, Artenvielfalt und Tierhaltung außerhalb enger Käfige und Stallungen geschmacklich auf das Fleisch, welches wir verarbeiten, auswirken.

### *PROGRAMM*

18:30 bis 19:15/ COME TOGETHER  
MIT **JOSEF GIN** & FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC  
& **RASPL`S GIN TONIC**

19:30 Uhr / **BEGINN DES TASTINGS**

#### *1.FLIGHT*

#### **BEEF TARTAR**

BLACK ABERDEEN RIND **VS.** SIMMENTALER RIND

#### *2.FLIGHT*

#### **ROASTBEEF**

ARGENTINIEN **VS.** BAYERN

#### *3.FLIGHT*

#### **FILET**

USA **VS.** AUSTRALIEN

#### *4.FLIGHT*

#### **ENTRECOTE „RIB EYE“**

IRLAND **VS.** USA

#### *5.FLIGHT*

#### **SWEET SELECTION**

NUSS-NOUGAT-MOUSSE AUF ORANGEN-MARACUJA-KOMPOTT

ZU JEDEM UNSERER FLIGHT`S SERVIEREN WIR KORROSPONDIERENDE  
WEINE VON **STEPHAN SÖLVA AUS KALTERN/ SÜDTIROL**

Preis pro Pers. € 84

ca. 23:00 Uhr / **ENDE DER VERNASTALTUNG**

**RESERVIERUNG UNTER: 08634/1535**