



Die Weinbruderschaft Oberösterreich
lädt ein zum

DINER im Restaurant VERDI

mit Dipl. Ing Ilse und Dipl. Ing. Anton Bodenstein
vom Weingut Prager



am Samstag, 28. November 2009 um 18.00 Uhr

Ein genussreicher Abend erwartet uns: Erich Lukas und sein Team vom Restaurant VERDI werden uns mit einem 7-Gang-Menü verwöhnen, das auf die Weinbegleitung entsprechend abgestimmt ist. (Details dazu auf der nächsten Seite)

Der Preis für das Diner mit Aperitif, Weinbegleitung, Mineralwasser und Mocca beträgt pro Person für Mitglieder der Weinbruderschaft und deren Begleitung € 120,00 und für Gäste € 140,00.

Anmeldung bitte bis spätestens 20. November 2009 bei Andrea Krenner per E-Mail office@owb-komturei-ooe.at oder unter Tel. 07236/3810 bzw. 0664/3522632.

Zusätzlich zur Anmeldung ersuchen wir um Überweisung des entsprechenden Betrages auf das Konto der Österreichischen Weinbruderschaft Komturei OÖ. :
Oberbank Kto.Nr. 711211060 Blz. 15000.

Mit weinbrüderlichen Grüßen

Wolfgang Haider
Komtur

Galadiner im Restaurant VERDI mit Dipl. Ing Ilse und Dipl. Ing. Anton Bodenstein - WEINGUT PRAGER

Menü und Weinbegleitung:

Apero:  2008 Grüner Veltliner Ried Hinter der Burg

1) Gänseleber / Ananas und Dirndl



2005 Riesling Ried Klaus

2) Pulpo / Wasabimus und Jakobsmuschel, flüssige Kräuter und Piment d'Espelette



2008 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten

3) Seesaibling / rosa Grapefruit und Olivenölsuppe, kandierte Oliven, Meerspargel, Karotte und Austernkraut



2008 Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein

4) Weiße Trüffel und Kalbsbries / warmer Kartoffelschaum mit Fleur de Sel



2008 Grüner Veltliner Smaragd Stockkultur Ried Achleiten

5) Gewürzreh mit Kakao und Kohl / geräucherter Couscous, Jus und Steinpilzcreme



2006 Altenberg Reserve Pittnauer (100% Merlot)

6) Fourme d'Ambert mit Birnen / geröstete Walnüsse



1999 Riesling Smaragd Ried Klaus

7) Schokolade & Pistazie



1994 Riesling Auslese Ried Hollerin

