



ÖSTERREICHISCHE WEINBRUDERSCHAFT KOMTUREI OBERÖSTERREICH

Obervisnitz 64
4224 Wartberg/Aist
office@owb-komturei-ooe.at

12. März 2004

Lieber Weinbruder,
sehr geehrter Gast!

Die Komturei Oberösterreich der Österreichischen Weinbruderschaft lädt Sie und Ihre Begleitung sehr herzlich zur ersten Großveranstaltung des heurigen Jahres ein:

Frühlingsfahrt nach Seitenstetten mit festlichem Diner im Restaurant Weindlhof, Mauthausen am Samstag, 24. April 2004.

Wir gestalten diesen Ausflug für Sie mit folgenden Programmpunkten:

- 13.00 Uhr Abfahrt** mit dem Bus am Urfahrmarktgelände West
- 14.00 Uhr Besuch des Stiftes Seitenstetten mit Stiftsführung**
Im historischen Hofgarten des Stiftes Seitenstetten findet an diesem Tag auch ein Frühjahrsmarkt statt, bei dem Pflanzen und Produkte aus der Stiftsgärtnerei angeboten werden.
- 15.15 Uhr Weidegustation im barocken Stiftsmeierhofkeller Seitenstetten**
Das Weingut Kirchmayr in Weistrach mit seinem Seniorchef, unserem Weinbruder Hans Kirchmayr, präsentiert ausgewählte Weine aus eigener Kellerei.
Für den Besuch im Weinkeller empfiehlt es sich, feste Schuhe und warme Kleidung zu tragen!
- 17.15 Uhr Fahrt nach Mauthausen**
Auf dieser Fahrt werden wir in St. Michael anhalten, um den beeindruckenden Ausblick auf die blühenden Obstbäume zu genießen.
- 18.00 Uhr Festliches Diner im Restaurant Weindlhof**
Das Menü und die Weifolge sind umseitig angeführt.
- Ankunft** in Urfahr bis spätestens 24.00 Uhr

Das Menü mit Weinbegleitung

Fingerfood zum Aperitif

Pfiff Bier

*Gelber Muskateller 2003, Steirische Klassik
Weingut Manfred Tement, Berghausen – Südsteiermark*

Lachs-Hummer-Torte mit knusprigem Kalbskopf

*Der Sauvignon Blanc 2002, aus der Magnumflasche
Domäne Müller, Groß St. Florian - Weststeiermark*

„Osso Bucco“ vom Seeteufel mit Paradeiserravioli

*Riesling Smaragd 2001, Loibner Berg
Weingut F. X. Pichler, Oberloiben – Wachau*

Lauwarmes Tartar von der Rinderzunge mit Bärlauchschaum

*Grüner Veltliner Smaragd 2001, Ried Achleiten
Weingut Franz Prager, Weissenkirchen – Wachau*

Rosa Kalbstafelspitz mit Erdäpfelpüree und Gemüseconfetti

*Admiral 2000
Weingut Josef Pöckl, Mönchhof – Neusiedlersee*

*Bela Rex 2000
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz – Mittelburgenland*

Weindlhofmelange mit Zubehör

*Emilio Lustau Reserve Moscatel, „Emilin“
Emilio Lustau, Jerez – Spanien*

*Il Cuore (Moscato), Acquavite
Obstbau Hans Reisetbauer, Axberg - Oberösterreich*

Der Preis für die gesamte Veranstaltung beträgt pro Person für Mitglieder der Weinbruderschaft und deren Begleitung € 90,00 und für Gäste € 115,00.

Ihre Anmeldung erfolgt durch Überweisung des Betrages mittels beiliegendem Erlagschein. Bitte geben Sie - auch bei Net-Banking - an, für wie viele Mitglieder bzw. Gäste der Betrag bezahlt wird.

Wir erwarten Ihre Reservierung bis spätestens 16. April 2004 und freuen uns schon auf die gemeinsame Fahrt in den Frühling.

Mit weinbrüderlichen Grüßen

Wolfgang Haider
Komtur

P.S.: Im Jänner 2004 durften wir eine äußerst informative Fachweinprobe mit Toni Bodenstein vom Weingut Prager/Weissenkirchen genießen. In der von ihm verfassten Broschüre finden Sie viele interessante Daten zum Weinbaugebiet Wachau.

Anlagen: 1 Erlagschein
1 Broschüre „die WACHAU“