



WINZER AM BERG

Anno 1642 erhielt der Trattlerwirt von den Jesuiten das Tafern- und Schankrecht. Seither spielt Wein eine besondere Rolle am Hof. Diese Tradition wird mit „Winzer am Berg“ fortgeführt. Lernen Sie Geschichten rund um den Weinbau und die Gesichter hinter dem Wein kennen. Diskutieren Sie mit Winzern während einer Verkostung bzw. beim Degustationsmenü und erleben Sie so den edlen Tropfen in neuem Licht! Zu speziellen Terminen, im Rahmen der Kulinarischen Nächte, lernen Sie regionale Produzenten und deren Produkte kennen.

Familie Forstnig

Auf Ihren Besuch freuen sich
Trattlers Hofleute und Familie Forstnig

Freitag, ab 18.00 Uhr

WEINVERKOSTUNG MIT WINZER IM HOTEL TRATTLERHOF

Erfahren Sie Geschichten zum Weinbau und lernen Sie die Gesichter hinter dem Wein kennen.

Samstag, 19.00 Uhr

DEGUSTATIONSMENÜ MIT WEINREISE IM HÜTTEN- RESTAURANT EINKEHR

Genießen Sie das Falstaff prämierte 5-Gänge-Menü zubereitet durch unseren Küchenchef Joshua Kostecki und begleitet von einer vom Winzer kommentierten Weinreise.

€ 49,- p. P. für das Menü | € 56,- p. P. bei den Kulinarischen Nächten
€ 20,- p. P. für die Weinbegleitung

WINZER AM BERG-WOCHENENDE

Buchen Sie gleich das „Winzer am Berg“-Wochenende im Trattlerhof und erleben Sie sowohl die Weinverkostung am Freitag und das Degustationsmenü am Samstag, entspannen Sie im großzügigen Wellnessbereich.

ab € 289,- pro Person im DZ Klassik inkl. HP
TIPP: ab € 489,- für 2 Personen im Chalet Classic



Winzer-Termine Sommer 2019:

17.-18.5.2019 **Weingut Langmann**, St. Stefan/Stainz; Steiermark

21.-22.6.2019 **Weingut Dorigo**, Premariacco, Italien

5.-6.7.2019 **Weingut Tesch**, Neckenmarkt, Burgenland

19.-20.7.2019 **Domäne Müller**, Groß St. Florian, Steiermark

30.-31.8.2019 **Weingut Wellanschitz**, Neckenmarkt, Burgenland

6.-7.9.2019 **Weingut Schödl**, Loidesthal, Niederösterreich

13.-14.9.2019 **Weingut Sax**, Langenlois, Niederösterreich

20.-21.9.2019 **Weinbau Gartner**, St. Andrä & **Weinbau Wild**, Krumpendorf – „**Edles von Kärntner Obst & Traube meets Kas von Kuh, Ziege und Schaf**“ mit **Kaslab'n Nockberge**, Radenthein



27.-28.9.2019 **Weingut Dürnberg**, Falkenstein bei Poysdorf, Niederösterreich – „**Feines vom Feld – Gemüse, Korn, Kraut & Ruabn**“ mit **Biohof Sommeregger**, Spittal/Drau & **Vitalgarten Binder**, Klagenfurt



4.-5.10.2019 **Weingut Remushof Jagschitz**, Oslip, Burgenland – „**Vom Reh zum See**“ mit **Wild von Egon Flora**, Grafenstein



11.-12.10.2019 **Weingut Tenuta di Blasig**, Ronchi dei Legionari, Italien – „**Feines aus Rauchkuchl & Selch**“ mit Ölprodukten von **Lisjak & Klenar**, Slowenien sowie **Hüblbauer**, Bad Kleinkirchheim & **BV Nockfleisch**, Patergassen



18.-19.10.2019 **Domäne Wachau**, Dürnstein, Niederösterreich



falstaff

A LA CARTE

Tel.+43(0)4240-8172 • www.trattlerhof.at

Buchung und Anmeldung im Hotel Trattlerhof oder unter hotel@trattlerhof.at, Änderungen vorbehalten!