

18:15 Uhr

Christian & Sarah Bau ❁❁❁

Sashimi vom Kampachi mit Imperial-Kaviar,
Austerncreme und Vinaigrette

Donovon

Bun-Bao mit Char Siu Bio-Schweinenacken

Jürgen Csencsits

Paradeisvielfalt Schweins- TanTan, Frischkäse

Otto Gourmet

geflämmt Wagyu-Cube

Peter Girtler ❁❁

Kalbfleischravioli, Vitelloschaum,
Liebstöckel und eingelegte Sardellen

19:15

Adul & Krai

Nigiri Variation

Bernd Pulker

Der beste Schweinebraten der Welt

Jürgen Wolfgruber ❁❁

Tarte tête de veau, Schnittlauch und Trüffelvinaigrette

20:00

Gabi Taubenheim

Gabis Patisserie
Mini Grießknödel mit Rhabarber
Marily Eis

After Dinner

Markus Gutl

Chili con Carne

Capella Hanoi

Pho Ga Suppe



Musik

Puma & Band

Mit besonderem Dank an unsere Partner, die uns unterstützen:



Seit 1812 steht Laurent-Perrier für
französische Champagnerkunst, geprägt
von Eleganz, Frische und
außergewöhnlichem Savoir-fair



Weingut Emmerich Knoll
Große Weine aus den besten Terroirs der
Wachau, geprägt von Finesse, Eleganz und
außergewöhnlichem Reifepotenzial

Weingut Bernhard Ott
Grüner Veltliner in seiner präzisesten Form:
charaktervoll, terroirgeprägt und von feiner
Würze

• OTT •



Weingut Markus Molitor
Eine Ikone des Mosel-Rieslings. Weinkultur
auf höchstem Niveau – präzise, elegant und
außergewöhnlich lagerfähig

Weingüter Wegeler
seit 1882 Leidenschaft für Riesling und
Spätburgunder. 33 Spitzenlagen von
Weltruf, höchste Qualität und langlebige
Weine von Weltklasse.



Große Rotweinkunst aus Bolgheri, voller
Finesse, Tiefe und zeitloser Eleganz.

Sommerfest

17.08.2026

16:00 Uhr

Laurent Perrier La Cuvée aus der Magnum

Reisetbauer Sloeberry Blue Gin Tonic

17:00 Uhr

Alexander Huber ☞

Lauwarmer Buchmühl-Huchen,
Holunder-Vinaigrette, grüner Apfel und Petersilie

Toni Mörwald ☞

Steirische Gebirgsgarnele, Melone, Kimchi, Panko

Capella Hanoi

Sommerrolle mit Wildfang Garnelen und Bio-Schwein
Kräuterrolle mit Wild-Sockeye Lachs

Imperial Caviar

Markus Gutl

Geeiste Gazpacho,
Carabinero, Verbene und Ribisel