

SO KOMMT IHR GAUMEN ZU FREUDEN.

ERLEBEN SIE DIE MÖRBISCHER GASTFREUNDLICHKEIT BEI EINEM EXKLUSIVEN PROGRAMM, DAS SIE GANZ NACH IHREN VORLIEBEN BESTIMMEN KÖNNEN.

PACKAGE
Weinerlebnis
& Kulinarik
€ 40,-*
pro Person
und Termin

Damit Sie diese Zeit bei unseren Winzern und Gastronomen einfach genießen können, brauchen wir von Ihnen mindestens 5 Tage vorher Ihre Reservierung. Durch die Zahlung **mindestens 5 Tage vor dem jeweiligen Termin** – direkt im Tourismusbüro Mörbisch bar oder durch die Einzahlung auf das Konto sind Ihre Plätze gesichert. Per E-Mail teilen Sie uns Ihre individuelle Auswahl mit – den Termin, welchen Winzer und welches Gasthaus Sie besuchen werden und welches Menü Sie kredenzt haben wollen. Freuen Sie sich auf eine besondere Zeit bei uns in Mörbisch.

WICHTIG! So klappt's mit der Buchung:

- 1** Bitte senden Sie ein E-Mail an: tourismus@moerbisch.com mit folgenden Angaben:
Termin (29.4. oder 13.5.) und den Namen des **gewünschten Weinbaubetriebes** für diesen Termin angeben (jeweils 4 zur Auswahl pro Termin), den **Gastronomiebetrieb** (Csarda oder Sommer) auswählen und **Menü 1 oder Menü 2** ergänzen.
- 2** Bitte zahlen Sie den Betrag **5 TAGE VOR DEN JEWEILIGEN TERMIN** im **Tourismusbüro Mörbisch in bar** oder **per VORABÜBERWEISUNG auf nachstehendes Konto ein**: Tourismusverband Nordburgenland, IBAN: AT62 5100 0810 1486 5500, BIC EHHBAT2E,
Verwendungszweck: Mörbischer Gaumenfreuden + Wahldatum, Kosten für das komplette Genussprogramm: € 40,-* pro Person.
- 3** **Einfach kommen und sich auf eine GENUSSVOLLE ZEIT BEI UNS IN MÖRBISCH freuen.**
Durch Ihre Angaben im Vorfeld ist alles für Sie optimal vorbereitet. Bei Rückfragen stehen wir im Tourismusbüro Mörbisch gerne telefonisch zur Verfügung: +43 2685 8430

Mehr Infos auf: www.moerbisch.com

* Im Preis inklusive sind:

Das Weinprogramm beim Winzer inkl. Weinprobe.

Das ausgesuchte Menü und 1 Glas Wein vom Wahlwinzer ist beim Essen inkludiert.

Medieninhaber: Tourismusverband Nordburgenland, Büro Mörbisch, Hersteller: druck.at Druck- und Handelsgesellschaft mbH, Herstellungsort: 2544 Leobersdorf, Design: gsc-werbung.at, Coverfoto: © iStock/Zoran Zeremski, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

 burgenland
neusiedler see

MÖRBISCHER GAUMENFREUDEN.

WEINE BEIM WINZER & KULINARIK BEIM WIRTEN

29.4.
& 13.5.
AB 16 UHR

Mehr Infos auf: www.moerbisch.com

MÖRBISCHER GAUMENFREUDEN.

Erleben Sie Vielfalt aus Küche und Keller und verbringen Sie einen genussreichen Nachmittag in Mörbisch. Einzigartige Weinproben mit interessanten Themen und köstliche Menüs stehen zur Auswahl. Sie bestimmen Ihr ganz individuelles Programm!



29.4.
& 13.5.
AB 16 UHR



WEINGENUSS MIT INTERESSANTEN THEMEN

Bitte wählen Sie einen Tag und einen Winzerbetrieb aus.

SA, 29.4. Beginn jeweils **16:00 Uhr**

- **„Weinselig statt Bierernst“**
Eine Weinprobe mit Augenzwinkern und humorvollem Blick auf den Weinzirkus
Weingut Grenzhof-Fiedler, Weinzeile 2, www.grenzhof-fiedler.at
- **Klassische Frucht oder internationale Wucht**
Weingut Franz Schindler, Neustiftgasse 6, www.weingut-schindler.at
- **Speisen & Weinliebschaften**
Tipps um Speisen & Weine harmonisch zu kombinieren
Weinhof Kranixfeld, Steingasse 3, www.kranixfeld.at
- **Die Zukunft des Neusiedler Sees**
aus Sicht des Schilfschneiders
Weingut Andreashof, Hauptstraße 99, www.andreashof-moerbisch.at

SA, 13.5. Beginn jeweils **16:00 Uhr**

- **Humor & Wein**
zum Lachen in den Keller gehen
Weinbau Peterhof, Neustiftgasse 22, www.peterhof.at
- **Tradition & Historie im Keller**
Weinbau Laubgassl Lang, Hauptstraße 14, www.laubgassl-lang.at
- **Alles bio, oder was?**
Gut KARO, Hauptstraße 26, www.gutkaro.at
- **Vintage in der Moderne**
Weingut Wagner, Setzgasse 5, www.wagnerweine.at



PACKAGE
Weinerlebnis
& Kulinarik
€ 40,-*
pro Person
und Termin

* Im Preis inklusive sind:
Das Weinprogramm beim Winzer inkl. Weinprobe.
Das ausgesuchte Menü und 1 Glas Wein vom
Wahlwinzer ist beim Essen inkludiert.

KULINARISCHE FREUDEN

Wählen Sie Ihren Gastronomen und Ihr Wunschmenü aus.

SA, 29.4. und SA, 13.5.

Beginn jeweils **18:00 Uhr**

Die Menüvariationen gelten für beide Tage.

Nachstehende Menüvorschläge kommen vom

GASTHAUS CSARDA

Nussau 27, www.csarda-moerbisch.at

SAISONALES MENÜ 1

Spargelcremesuppe
mit Croutons und Obershaube

Schweinerückensteak mit
Spargel und Sauce Mornay überbacken,
dazu Petersilienkartoffeln

Palatschinke mit Rum-Nussfülle,
dazu Schokosauce und Schlagobers

PANNONISCHES MENÜ 2

Mörbischer Weinsuppe
mit Croutons und Obershaube

Knoblauchkotelette auf Letscho
mit gebratenem Speck und
Scheibenkartoffeln

Somlauer Nockerl mit Schlagobers
und Schokosauce

Buchungsinfos auf der Rückseite

Nachstehende Menüvorschläge kommen vom

CAFÉ RESTAURANT SOMMER „zum Siada“

Dr. Johann Wurditschgasse 2, www.cafe-restaurant-sommer.at

WEINTRAUBEN- GENUSSABEND MENÜ 1

Roastbeef von der Beiried
mit gekochtem Ei / Essiggemüse
Butter / Sauce Tartare
2 Scheiben Toast

Gebratene Hühnerbrust
mit leichter Natursauce
Nudeln / glacierte Karotten

Somlauer Nockerl
Schokosauce / Schlagobers

WEINTRAUBEN- GENUSSABEND MENÜ 2

Bärlauch-Cremesuppe
Sesam-Stangerl und Obershaube

Gebratene Zanderfilets
cremige Polenta / Kräutersauce
Röstgemüse (Karotten, gelbe Rüben,
Lauch, roter & weißer Zwiebel)

Warme Mohntorte
Schokosauce / Schlagobers