

# LÖSSFRÜHLING 2017

19. MAI – 21. MAI 2017

## PROGRAMM Freitag 19. Mai 2017

### 19.00 Uhr „Best of Wagram“ Dinner im Relais & Chateaux Gourmetrestaurant Toni M.

3 Hauben Gourmetdinner in 5 Gängen mit 10 Wagramer Spitzenweinen

#### WAGRAMER LACHSFORELLE

Rettich | Avocado | Calpis | Koriander

#### WAGRAMER TAUBE BRUST & KEULE

Rhabarber | Karfiol | Herzblattsalat | Bourbonpfeffer

#### TULLNERFELDER SPARGEL

Flusskrebse | Hafer | Löwenzahn | Miso

#### BEINFLEISCH

24 Stunden gegart | Wilder Brokkoli | Urkarotte | Malz

#### VARIATION VON DER ERDBEERE

Preis pro Gast 99.00

Inkl. Gedeck, Menü, Weinbegleitung, Espresso

## PROGRAMM Samstag 20. Mai 2017

Von 12.00 bis 22.00 Uhr in der Kochbar

### Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kraut & Knödel 10.00

PROGRAMM Sonntag, 21. Mai 2017

11.00 – 14.00 Uhr in der Traube

Lössfrühlingsbrunch

Empfang mit Aperitif & Happen

Großes Buffet mit Köstlichkeiten je nach Saison und Thema  
(*Vorspeisen, Suppen, Fisch & Fleisch, Käse & Nachspeisen*)  
mit der legendären Wagrainer Löss-Frühlingsrolle

Preis pro Person 29.00

Preis pro 10er Tisch 250.00

Preis pro Kind 2.00 pro Lebensjahr

inkl. Aperitif mit Happen, Gedeck & Buffet

Nächtigungspackage

Anreise Freitag Nachmittag

19.00 Uhr Best of Wagram Gourmetdinner mit Weinbegleitung

Nächtigung im Hotel am Wagram (im Doppelzimmer)

Samstag: Genusspilgern durch die Lössholwege des Wagrams mit Labestationen bei den Wagram Winzern (wird noch definiert)

Abends: Schweinsbratn in der Kochbar

Nächtigung im Hotel am Wagram (im Doppelzimmer)

Lössfrühlingsbrunch in der Traube

Preis pro Gast im Doppelzimmer 320.00

Inkl. 2 Nchtigungen im Doppelzimmer, Best of Wagram, Bratn, Lössfrühlingsbrunch  
Exkl. Einkehr bei den Winzern (kann inkludiert werden)

RESERVIERUNG

Reservierung unter [office@moerwald.at](mailto:office@moerwald.at) oder +43.2738.2298.0