



**20. März**

**Lukas Nagl & Weingut Heinz Velich & Weingut FJ Gritsch**

Lukas Nagl vom Bootshaus am Traunsee (1 Michelin Stern, 4 Hauben, Gault Millau Koch des Jahres 2023) kreiert ein mehrgängiges Menü, in dem er alpine Tradition mit präzise abgestimmten Aromen verbindet. Jedes Gericht wird perfekt ergänzt durch die Wachauer Spitzenweine vom Weingut FJ Gritsch sowie der charaktervollen, finessreichen Weine von Heinz Velich aus Apetlon.

*290,00 € pro Person (Menü mit Weinbegleitung)*

**22. März**

**Johannes Nuding & May Wines & Weingut FJ Gritsch**

Sternegala im Mauritiushof in Spitz: Top-Chef Johannes Nuding (2 Michelin Sterne, 4 Hauben) vom Schwarzen Adler in Hall (Tirol) - ehemals London: Sketch Lecture Room & Library (3 Michelin Sterne) - gibt Einblick in seine formidable Küche. Dazu beste Weine von Franz-Josef Gritsch & Burgunder-Edelimporteure May Wines.

*290,00 € pro Person (Menü mit Weinbegleitung)*



**24. März**

**Konstantin Filippou & Weingut Philipp Wittmann & Weingut FJ Gritsch**

Konstantin Filippou vom gleichnamigen Spitzenrestaurant in Wien (2 Sterne, 5 Hauben, Gault Millau Koch des Jahres 2016) steht hinterm Herd, der Hausherr schenkt seine besten Gewächse aus und lädt obendrein als Gastwinzer Topwinzer Philipp Wittmann (Rheinhessen, Westhofen bei Worms) ein.

*300,00 € pro Person (Menü mit Weinbegleitung)*



**29. März**

**Florian Wörgötter & Weingut Gerhard Markowitsch & Weingut FJ Gritsch**

Florian Wörgötter (2 Hauben) aus Ligist holte sensationell einen Michelin-Stern in die Weststeiermark, kocht innovativ-bodenständig-weltoffen und kompromisslos aufs Produkt fixiert. Erstmals kocht er in der Wachau, begleitet von Weinen des Hausherrn sowie vom mehrfach prämierten Gastwinzer Gerhard Markowitsch – beides 5-Vinaria-Kronen-Betriebe.

*250,00 € pro Person (Menü mit Weinbegleitung)*

