



GASTKOKH

LUKAS NAGL & HEINZ VELICH

GASTWINZER

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, finessereichen 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-Edelimporteur May Wines.

290,00 € pro Person (Menü mit Weinbegleitung)



WEINBEGLEITUNG MAY WINES & JOHANNES NUDING GASTKOKH

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)



GASTKOKH KONSTANTIN FILIPPOU &

GASTWINZER PHILIPP WITTMANN

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)



GASTKOKH FLORIAN WÖRGÖTTER & GERHARD MARKOWITSCH GASTWINZER