



ÖSTERREICHISCHER  
SEKT

**Einladung**  
zum

# ÖSTERREICHISCHEN SEKT-DINNER IN GRAZ

Donnerstag, 25. Januar 2018  
18.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Hotel Wiesler  
Grieskai 4-8, 8020 Graz



WEINGUT  
BRÜNDLMAYER



HARKAMP

KATTUS



STEININGER



SZIGETI

SEKTKELLEREI · GOLS

## Menü

### *Sektempfang*

Regele Schilcher Sekt Brut  
Kattus Cuvée No.1 Brut

\*\*\*

*Thunfisch Sashimi mit Grüne Algen, Mango, Wasabi und Shiso Kresse*

Malat Brut Nature 2013  
Bründlmayer Extra Brut

\*\*\*

*Wildgeflügel Ravioli mit Portweinjus, Vogelbeeren und Portulak*

Steininger Riesling Sekt Reserve 2015  
Schlumberger Pinot Blanc Brut Nature Reserve 2015

\*\*\*

*Rote Rüben Consommé mit gebackenem Ei-Dotter, Beef Carpaccio und Chioggia Rübe*

Harkamp Sauvignon Blanc Extra Brut  
Szigeti Muskat Ottonel Extra Dry

\*\*\*

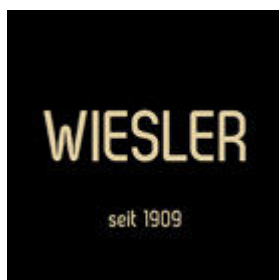
*Rinderfilet, dazu Pak Choi, Trüffelpüree mit Schwarzer Trüffel*

Bründlmayer Brut Rosé  
Schlumberger Blanc de Noir Reserve 2015

\*\*\*

*Schokotarte mit Joghurt-Limetten-Eis auf Beeren Ragout und Granatapfel*

Mathäi Reserve  
Schloss Gobelsburg Brut Reserve



**Preis pro Person € 108,-** inkludiert 5-gängiges Menü, 12 Gläser österreichischen Sekt, 1 kurzes Sektseminar, kommentierte Verkostung der Sekte.

Da die Teilnehmeranzahl beschränkt ist, ersuchen wir um **rasche Anmeldung** unter <http://www.oesterreichsekt.at/de/sekt-degustations-dinner.html>

Bei Buchung direkt in der Reservierungszentrale der Weitzer Hotels +43 (0)316 703-400 stehen **Zimmer zum reduzierten Preis** zur Verfügung.

**Holen Sie sich Ihr Ticket und wieseln Sie zum Wiesler, denn österreichischer Sekt schmeckt!**