

# WEINRIEDER

Das Beste vom Wein

Das Weingut WEINRIEDER aus dem Weinviertel in Österreich produziert Weine mit **Kraft und Charakter**.

Die Weine haben enormes Potenzial und sind **großartige Speisenbegleiter**.

Sie finden die Weine weltweit in den besten Restaurants.

**Restaurant Obauer  
Salzburg (A)**



Rudi & Karl Obauer

Österreichs bestes Restaurant  
4 Hauben Gault Millau

\*\*\*\*\*

**Großes Degustationsmenü „WEINRIEDER's Reserven“  
Für die internationale Chaine de Rotisseurs**

*DEJEUNER AMICAL*

*Champagner Petitjean-Liege Cuvee Obauer  
Zipfer Urtyp vom Faß*

Sezchuanpfeffer-Lachs, Räucherforellenkohlrabi und Waller mit Kuttel-  
Paprikamark

WEINRIEDER

***Grüner Veltliner Schneiderberg 2008***

Seezunge mit Eferdinger Spargel, Kalbskopf und Krautsauce

WEINRIEDER

***Weißburgunder Hohenleiten 2007***

Gesottener Milchferkelrücken mit Trüffelsemmelkren und Nußölspinat

WEINRIEDER

***Grüner Veltliner Alte Reben 2007***

Filet vom Pinzgauer Jungrind "arabisch" mit Kichererbsenpüree und  
Erdäpfelpapier

Safranreis mit geliertem Rhabarber, Kräutergranttee und Preiselbeersirup

WEINRIEDER

***Trockenbeerenauslese Riesling Schneiderberg 2004***

Illy - Cafe, Pralinen und kleines Gebäck

Destillate von Sigi Herzog

# WEINRIEDER

Das Beste vom Wein

**Dieter Müller**  
**Schloß Lerbach (D)**



Dieter Müller

Deutschlands bester Koch, vom Guide Michelin mit 3 Sternen geadelt,  
zählt zu den weltbesten Kochstars.

\*\*\*\*\*

Dieter Müller kocht zu WEINRIEDER

Große Galaveranstaltung im Rahmen des „Schleswig Holsteiner  
Gourmetfestival“. Als Höhepunkt des Festivals gab es 2 Galaabende mit  
Dieter Müller und WEINRIEDER auf Sylt.

Dieter Müller kreierte zu **WEINRIEDER's Weinkollektion** ein großartiges  
Degustationsmenü.

\*\*\*\*\*

SCHLESWIG – HOLSTEIN  
Gourmet Festival

Amuse bouche:  
Muschel-Safransüppchen

\*

Gâteau von der Gänseleber mit Barberie-Entenbrust  
und Apfel-Selleriesalat

\*

Steinbuttfilet mit Karotten-Korianderhaube  
auf Curryfumet

\*

Creme von der Persilienwurzel mit Hummer

\*

Filet und Bries vom Kalb mit Kalbskopfsauce  
Wirsinggemüse und Kartoffelschnitte

\*

Gefüllte Birne auf Blätterteig  
Mit Kürbiskernparfait und Tonkabohnensabayone

\*

Feine Patiserie

# WEINRIEDER

Das Beste vom Wein

## Restaurant „Im Schiffchen“ (D)



Jean-Claude Bourgueil

Das Restaurant „*Im Schiffchen*“ in Düsseldorf zählt nicht umsonst zu den Besten in Deutschland.

19 mal en suite erhielt der Kochvirtuose Jean-Claude Bourgueil drei Sterne vom *Guide Michelin* und ist somit das am meisten ausgezeichnete Restaurant ausserhalb Frankreichs.

Das Weingut WEINRIEDER hatte die Möglichkeit auf dieser tollen Bühne seine Weinkollektion im Rahmen einer Präsentation diese Herrn Jean-Claude Bourgueil persönlich vorzustellen.

Nun kann man unter anderem zu „Gaillardet Austern auf Merrettichcreme“ oder den berühmten „Bourgueil Schwimmkrabben“ **WEINRIEDER's Chardonnay Bockgärten** genießen.

## Master of Wine Weltkongress



Dr. Josef Schuller  
Master of Wine

Dr. Schuller, Chairman des „Institute of Masters of Wine“ hat das Weingut WEINRIEDER für das Gala Dinner of the 5th Symposium of the Institute of Masters of Wine nominiert.

\*\*\*\*\*

### Gala Dinner on the Occasion of the 5<sup>th</sup> Symposium of the Institute of Masters of Wine

\*

Terinne of trout & prawn, lamb's lettuce nest  
and caviar sauce

\*

Carinthian gnocchi  
served on white cabbage

\*

Veal medaillons with chanterelle mushrooms  
à la crème, potato strudel and young carrots

\*

Crème Bavaoise with forest berries

WEINRIEDER  
**Riesling Eiswein 2001**

# WEINRIEDER

Das Beste vom Wein

**Spago**  
**Beverly Hills (USA)**



Wolfgang Puck

Das Restaurant SPAGO in Beverly Hills gilt als der Startreff für die Hollywood Promis.

International bekannt wurde Wolfgang Puck vor allem durch die kulinarische Ausrichtung der Oscarverleihung.

\*\*\*\*\*

Das Weingut WEINRIEDER ist im SPAGO mit dem **Grünen Veltliner Alte Reben** vertreten.

**The Fat Duck**  
**London (GB)**



Heston Blumenthal

Das Restaurant The Fat Duck, 3 Michelinsterne, wurde 2005 zum weltbesten Restaurant gewählt. Heston Blumenthal gilt als der Pionier der Molekularküche.

\*\*\*\*\*

Heston Blumenthal kreiert jährlich ein großes Degustationsmenü.

Zu diesem wurde WEINRIEDER ein Jahr lang als krönender Abschluss serviert.

**WEINRIEDER**  
**Eiswein Riesling Schneiderberg 2003**

\*\*\*\*\*

*...it is a fantastic opportunity for your estate to be represented in this top class restaurant.*

*... es ist für Ihr Weingut eine fantastische Möglichkeit in diesem Top-Restaurant würdig vertreten zu sein.*

Isa Bal – Chefsommelier „The Fat Duck“