

WEINRIEDER

Das Beste vom Wein

The winery WEINRIEDER from the austrian Weinviertel produces wines
with **power & character.**

These wines have a great potential and **compliment food in an outstanding way.**

You find WEINRIEDER in the world best restaurants.

Restaurant Obauer Salzburg (A)



Rudi & Karl Obauer

Austrias best 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, Kräutergrantee und Preiselbeersirup

WEINRIEDER

Trockenbeereauslese 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

Germany's best chef, from guide Michelin with 3 stars honored counts as one of the world's best cooking stars.

Dieter Müller cooks to WEINRIEDER

A grand celebration as part of the
„Schleswig Holsteiner Gourmetfestival“.

Dieter Müller created to **WEINRIEDER's wines collection** a
outstanding menu.

SCHLESWIG – HOLSTEIN
Gourmet Festival

Amuse bouche:
Muschel-Safransüppchen

*

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

*

Steinbuttfilet mit Karotten-Korianderhaube
auf Curryfumet

*

Crème 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“



Jean-Claude Bourgueil

The Restaurant „*Im Schiffchen*“ in Düsseldorf counts to the best in Germany.

The Guide Michelin awarded 19 times en suite the starcook Jean-Claude Bourgueil with 3 stars. His restaurant is the most awarded restaurant outside from France.

The winery **WEINRIEDER** had the chance to present Mr Jean-Claude Bourgueil the collection personally.

Now you can enjoy to „Gaillardet Austern auf Merrettichcreme“ or the famous „Bourgueil Schwimmkrabben“ a glass of **WEINRIEDER's Chardonnay Bockgärten.**

Master of Wine Weltkongress



Dr. Josef Schuller
Master of Wine

Dr. Schuller, Chairman of the „Institute of Masters of Wine“ has selected the winery WEINRIEDER for the big Gala Dinner of the 5th Symposium of the Institute of Masters of Wine.

Gala Dinner on the Occasion of the 5th 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 Bavaroise with forest berries

WEINRIEDER
Riesling Eiswein 2001

WEINRIEDER

Das Beste vom Wein

Spago Beverly Hills (USA)



Wolfgang Puck

The restaurant SPAGO in Beverly Hills is known to be the best place to meet for Hollywood's celebrities.

Wolfgang Puck is internationally known as the chefcook for the Oscar night.

WEINRIEDER's **Alte Reben** is being served at the SPAGO.

The Fat Duck London (GB)



Heston Blumenthal

In 2005 the restaurant „The Fat Duck“ was selected as the world's best restaurant.

Heston Blumenthal is known to be the pioneer for the molecular gastronomy.

Heston Blumenthal creates yearly a large tasting menu.

For one year WEINRIEDER was served as the grand finale in the menu.

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“