



OBERWIRTS GOURMET-TAGE

14.04. - 21.04.2024

GENIESSEN
MACHT
glücklich!



• **Sonntag, 14.04. | 18.30 Uhr**

EXKLUSIVER APERITIF

Bei leichtem Fingerfood und prickelndem Aperitif machen wir Ihnen die Gourmet-Tage noch schmackhafter - wir stellen Ihnen das Gourmet-Programm vor.

• **Montag, 15.04. | 17.00 Uhr**

BLIND DATE IM ERLEBNISKELLER ROCHELEHOF (Marling)

Zuerst bekommen wir einen kurzen Einblick in einen der spektakulärsten Weinkeller Südtirols. Anschließendes Highlight wird die wortwörtliche Blindverkostung im Dunkeln sein.

Nichts für schwache Nerven :) Lassen Sie sich überraschen.

45€ p.P.

• **Dienstag, 16.04. | 11.00 Uhr**

ENTDECKUNGSREISE DURCH MARLING

Panoramawanderung mit Wally über den Marlinger Waalweg zum Schloss Lebenberg. Nach einer kleinen Stärkung sowie Besichtigung des Schlosses geht es weiter zum Bruggerhof. Fam. Gamper gibt uns eine Exklusiv Verkostung der selbsthergestellten fruchtigen und aromatischen Liköre.

45€ p.P.



OBERWIRTS GOURMET-TAGE

• **Mittwoch, 17.04. | 11.00 Uhr**

WEINGENUSS & BESUCH BEI DER SCHLUTZKRAPPEN-KÖNIGIN

Gemeinsamer Ausflug zum Anstiz Waldgries in St. Magdalena. Nach einer herrlichen Weindegustation geht's weiter auf das Sonnenplateau Ritten zur berühmten Schlutzkrappen-Königin Südtirols - Mali vom bekannten Baumannhof.

75€ p.P.

• **Donnerstag, 18.04. | 12.00 Uhr**

GENUSSVOLLES KOCHERLEBNIS

Gemeinsam mit Oberwirts Küchenteam haben Sie die Möglichkeit, unsere legendären Spaghettini Oberwirt und Pattis einmaligen Topfenschmarrn nachzukochen. Nachdem Sie die Kochlöffel geschwungen und in den Töpfen gerührt haben, dürfen Sie natürlich das Ergebnis Ihrer Arbeit verspeisen.

45€ p.P.

• **Freitag, 19.04. | 12.00 Uhr**

BLAUBURGUNDER "ALL OVER THE WORLD"

Blind Tasting von 10 Blauburgunder "all over the world" begleitet von passenden „Koschterlen“ aus der Oberwirts Küche.

Special Guests: Familie Giovanetti - Weingut Castelfeder

98€ p.P.

• **Samstag, 20.04. | 18.30 Uhr**

WINE & DINE

Das Oberwirts Küchenteam verwöhnt Sie mit einem köstlichen Wagyu Rind Menü. Begleitet von passenden, einzigartigen BIO Weinen vom Lieselehof.

188€ p.P.