OBERWIRTS GOURMETWOCHE

GENIESSEN MACHT *glücklich!*

• **Sonntag, 26.03. | 18.30 Uhr**

EXKLUSIVER APERITIF

Bei leichtem Fingerfood machen wir Ihnen die Gourmetwoche noch schmackhafter - wir stellen Ihnen das Gourmet-Programm vor.

Montag, 27.03. | 18.30 Uhr

WINE & DINE MIT BESONDEREM ÜBERRASCHUNGSGAST

Das Oberwirts Küchenteam verwöhnt Sie mit einem köstlichen Frühlingsmenü. Unser Überraschungsgast - einer der weltweit berühmtesten Schweizer Winzer (Vater & Sohn) - wird das Menü mit passenden Weinen begleiten.
168€ p.P.

• **Dienstag, 28.03. | 10.00 Uhr**

RUND UM DEN APFEL

Begeben Sie sich auf die Spur des Südtiroler Apfels - bei der Apfelführung in der Obstgenossenschaft CAFA erfahren Sie alles Wissenswerte rund um die heimische Frucht.

Anschließend weiht Sie unser Patissier Patti in die Kunst der Zubereitung eines echten Südtiroler Apfelstrudels ein. Dabei dürfen Sie nicht nur über die Schulter schauen, sondern auch am Gelingen des Apfelstrudels mitwirken. Natürlich wird der Strudel - nach einer Stärkung mit unseren Spaghettini Oberwirt - anschließend auch verkostet!
25€ p.P.

OBERWIRTS GOURMETWOCHE

• **Dienstag, 28.03. | 17.00 Uhr**

GEBRANNTE LEIDENSCHAFT

Exklusiv-Verkostung mit Stefan Unterthurner in der Marlinger Privatbrennerei Unterthurner.

30€ p.P.

• **Mittwoch, 29.03. | 11.00 Uhr**

WEINKULTURWEG UND BLIND-DATE IM ERLEBNISKELLER

Führung über den WeinKulturWeg in Marling. Auf dem Rückweg bekommen wir einen Einblick in einen der spektakulärsten Weinkeller Südtirols. Dort schließen wir den Ausflug mit einem besonders spannenden Highlight - einer Blindverkostung- ab.

38€ p.P.

• **Donnerstag, 30.03. | 12.00 Uhr**

CHARDONNAY ALL OVER THE WORLD

Blind tasting von 10 Chardonnays all over the world begleitet von passenden „Koschterlen" aus der Oberwirts Küche.

Special Guests: Christof Tiefenbrunner & Martin Gasser

98€ p.P.

• **Freitag, 31.03. | 10.30 Uhr**

SCHMUGGLERKAFFEE LEGAL GENIEßEN

Bei einer Besichtigung der neuen Kaffeerösterei stellt Ihnen der innovative Jungunternehmer Josef Gander sein erfolgreiches Kaffeelabel „Kuntrawant" (den Schmugglerkaffee) vor.

30€ p.P.

• **Freitag, 31.03. | 18.00 Uhr**

MEAT & EAT - ALLES WURST

Sie werden von den Fleischsommeliers Geschwister Keller durch eine Speckverkostung geführt. Zu den selbst hergestellten Sorten, gibt es ausnahmsweise auch die besonderen Weinschnecken aus dem „Seppelaia" Wein von Eichenstein.

59€ p.P.

• **Samstag, 01.04. | 18.00 Uhr**

MEAT & EAT - QUERVERKOSTUNG

Fleischsommeliers Geschwister Keller aus München führen Sie in die Welt der Fleischzuschnitte und Reifeverfahren beim exklusivem Steaktasing ein. Lernen, Lachen und genießen Sie mit uns

148€ p.P.