



AUSG' STECKT IS...

...EINE GENÜSSLICHE JAHRGANGSPRÄSENTATION

Zum 5. Jubiläum ist es Zeit für Veränderung – wir gehen in die Verlängerung! Um jedem Gast ausreichend Zeit und Platz zu bieten, werden wir dieses Jahr unsere Jahrgangspräsentation verlängern.

Vom 26. bis 30. August 2020 (Mittwoch-Samstag ab 16:00 und Sonntag ab 13:00 Uhr) wirft sich die Familie Prieler wieder in Schürze und Turnschuhe, um ihren Gästen Wein und weit mehr als das zu servieren. Silvia Prieler, eigentlich Molekularbiologin, begibt sich dazu fünf Tage in die Küche, um den vielfach prämierten Weinen aus dem Hause Prieler eine Auswahl ebenbürtiger, pannonischer Schmankerl zur Seite zu stellen. Georg & Katharina Prieler haben ihrerseits ein Potpourri der besten Tropfen des prielerschen Weinkellers arrangiert.

Aber Achtung: Begrenzte Sitzplätze und nur gegen Reservierung!

Reservierung unter: 02684 2229 oder per Mail: weingut@prieler.at

Die Personen davor und dahinter:

GEORG PRIELER

HAUPTBERUFLICH: WINZER

AN DIESEM WOCHENENDE:

ORGANISATION & WEINSER VICE

MICHAELA PRIELER

HAUPTBERUFLICH:

KINDERGARTENPÄDAGOGIN

AN DIESEM WOCHENENDE:

PRIELERS BESTE KONDITIONIN

MARTIN FEICHTNER

HAUPTBERUFLICH: WEIN & CO EINKAUF

AN DIESEM WOCHENENDE:

KÜCHENCHEFIN STELLVERTRETER

MATTHIAS PRIELER

HAUPTBERUFLICH:

VERSICHERUNGSMAKLER

HOBBY: WEINAKADEMIE

AN DIESEM WOCHENENDE: SER VICE

KATHARINA PRIELER

HAUPTBERUFLICH: ÄRZTIN

AN DIESEM WOCHENENDE:

ORGANISATION & SPEISER VICE

ENGELBERT PRIELER

HAUPTBERUFLICH: LEIDENSCHAFTLICHER

WINZER

AN DIESEM WOCHENENDE:

GÄSTEBETREUUNG

PAULA HACKSTOCK

HAUPTBERUFLICH: LEHRAMT-STUDENTIN

AN DIESEM WOCHENENDE:

KÜCHENDIENST

SILVIA PRIELER

HAUPTBERUFLICH: MOLEKULARBIOLOGIN

AN DIESEM WOCHENENDE:

KÜCHENCHEFIN

IRMGARD PRIELER

HAUPTBERUFLICH: DAS WACHSAME AUGE

DER WEINGÄRTEN

AN DIESEM WOCHENENDE:

ORGANISATION

EMMA HACKSTOCK

HAUPTBERUFLICH: WU-STUDENTIN

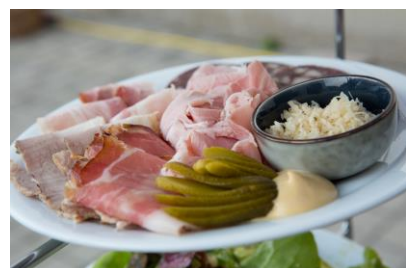
HOBBY: WEINAKADEMIE

AN DIESEM WOCHENENDE: SER VICE

DIE PRIELER KINDER...

...UND SELBSTVERSTÄNDLICH

DAS GANZE PRIELER TEAM!



AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE

EIAUFSTRICH VON BERTL'S HÜHNERN

LARDO-GRAMMELSCHMALZ VOM MANGALITZA SCHWEIN

ZIEGENFRISCHKÄSE / FEIGEN

LARDO / RUCOLA / GRAMMELN / BOHNENPÜREE AUF GETOASTETEM SCHWARZBROT

ROASTBEEF / KÜRBIS / EINGELEGTE HONIG-GURKEN

ROTE RÜBEN / SCHAFSKÄSE / HONIG / WALNÜSSE

MICHI'S SCHOKOKUCHEN / BEEREN

AUSZUG AUS DER WEINKARTE

APERITIF:

GEMISCHTER SATZ KALKTERRASSEN 2019 – „ALLES NEU MIT FRUCHTTIEFE & PRIELER CHARME“

PINOT BLANC LEITHABERG 2018 / 2012 „TROCKENES WETTER – STARKE REBEN“

PINOT BLANC RIED HAIDSATZ 2018 / 2013 „5 JAHRE DANACH“

MERLOT SCHÜTZNER STEIN 2018 / 2015 „ENERGIE PUR“

BLAUFRÄNKISCH RIED GOLDBERG 2017 / 2016 / 2015 „DIE VORTEILE JEDES JAHRGANGS“

BLAUFRÄNKISCH RIED MARIENTHAL 2017 & 2012 „CHARMANTE JAHRGÄNGE“

