

Gaumenfreuden mit Franz & Ferdinand beim Weinfestival

Für einen vinophilen Veranstaltungsreigen sorgt zum 13. Mal das Weinfestival in der Thermenregion Wienerwald. Von 13. bis 17. Mai stehen Gästen bei verschiedenen Veranstaltungen über 300 edle Rebsorten zur Verkostung bereit. Eine kulinarisch verlockende Gelegenheit für anspruchsvolle Genießer bietet das Vier-Sterne Hotel Restaurant Höldrichsmühle, die ein hochwertiges Frühlingsmenü mit „Franz- und Ferdinand“-Weinbegleitung anbieten.

Donnerstag, 16. April 2015. Mit dem Weinfestival ziehen abwechslungsreiche Veranstaltungen durch die Thermenregion Wienerwald, die festlich und fröhlich stimmen. Bei „Wein im Park“ in Baden präsentieren am 14. Mai rund 50 Winzerinnen und Winzer ihre Weine in weißen Pagodenzelten im historischen Ambiente des Kurparks in Baden. Mit der Sortensieger-Party in Gumpoldskirchen, einem Winzerbrunch im Kloostergasthaus Thallern und einigen Riedenwanderungen, wartet von 13. bis 17. Mai ein reichhaltiges Angebot rund um den Wein. **Mag. Irene Moser**, Inhaberin des Hotel Restaurants Höldrichsmühle und Partner des Weinfestivals Thermenregion Wienerwald, streicht die gute Zusammenarbeit zwischen Winzern und der regionalen Gastronomie hervor: „Das Weinfestival in der Thermenregion Wienerwald lässt die ganze Region eng zusammenwachsen und läutet bereits zum 13. Mal die Weinsaison ein. Auf die Gäste wartet ein Erlebnis für alle Sinne“.

Kulinarische Gaumenfreuden in der Höldrichsmühle. Anlässlich des Weinfestivals bietet auch das Vier-Sterne Hotel Restaurant Höldrichsmühle in Hinterbrühl den Gästen ein speziell abgestimmtes 3-gängiges Frühlingsmenü. Serviert werden dazu den ganzen Mai mittags und abends harmonisierende und regionale Weine, darunter die beiden Hausmarken „Franz“ (2014 Riesling Mitterwiese, Weingut Biegler, Gumpoldskirchen) und „Ferdinand“ (2013 Zweigelt, Weingut Fischer, Sooss) als Hommage an die Künstler Franz Schubert und Ferdinand G. Waldmüller, die in der Höldrichsmühle für ihre Werke inspiriert wurden. Die Geschichte des Hauses als Mühle sowie die Nähe zu Schubert und Waldmüller finden in vielen Aspekten und Produkten des Hauses ihren Niederschlag. Von den komfortablen Genießerzimmern „Schubert“ oder „Waldmüller“ bis hin zur süßen Schubert-Torte – der Einfluss der beiden Künstler ist in dem idyllischen Hotel mit jeder Faser spürbar.

Die Angebote im Überblick:

Wine & Dine: Frühlings-Degustationsmenü mit Weinbegleitung aus der Thermenregion Wienerwald und Gedeck mittags oder abends von 1. bis 31. Mai 2015 um **42 Euro pro Person**.

Wine & Dine & Sleep: Weinfestival Degustationsmenü inkl. Weinbegleitung und Nächtigung im Romantik- oder Genießerzimmer um **119 Euro pro Person**. Die Benützung des Wohlfühlbereichs mit Salzgrotte, Sauna, Fitness- und Relaxbereich, Langschläferfrühstück ist im Preis inklusive.

Das Menü, die Weine:

- _ Variation vom Frühlingsalat mit Spargelspitzen, Kresse, Sauce Vinaigrette und Hirschschinken mit Preiselbeercreme dazu 2014 Rotgipfler, Weingut Pferschy-Seper, Mödling
- _ Gebratenes Seesaiblingsfilet aus Gut Dornau auf Brennesselschaum und Erdäpfel-Lauch-Puffer dazu "Franz" - 2014 Riesling Mitterwiese, Weingut Biegler, Gumpoldskirchen

oder

- _ Gebratenes Stück vom Kalbsrücken mit grünem Spargel und Pastinakenpüree dazu "Ferdinand" - 2013 Zweigelt, Weingut Fischer, Sooss
- _ Höldrichsmühler Dessertvariation dazu 2008 Auslese Cabernet Sauvignon, Weingut Stadlmann, Traiskirchen

Tischreservierungen: Tel 02236-26 27 40 oder per E-mail: office@hoeldrichsmuehle.at

Informationen zum Hotel Restaurant Höldrichsmühle: www.hoeldrichsmuehle.at

Informationen zum Weinfestival Thermenregion Wienerwald: www.weinfestival.at

Rückfragehinweis:

Hiller Communications

Marian Hiller, Inhaber

info@hiller-communications.at

Mobil: +43 664 839 44 03