



ÖSTERREICHISCHER  
**SOMMELIERVERBAND**

## **ABENDMENÜ**

Kulinarische Begleitung des Finales beim Wettbewerb

### **Bester Sommelier Österreich**

durch fünf Spitzenköche der österreichischen Jeunes Restaurateurs mit ihrem Präsident Thomas Dorfer (Genießerhotel Landhaus Bacher) an der Spitze.

#### **Thomas Göls -Hill**

.)Hilltatar- Senf –Rindergelee .) Confiierter Erdäpfel- aufgeschlagener Frischkäse-  
Steinpilze .) Gänseleber - Hagebutte - Szechuanpfeffer .) Apfel-Sellerietartlett -  
Saibling- Herbsttrüffel

#### **Thomas Dorfer – Landhaus Bacher**

Mild gebeizter Ramsauer Alpsaibling – eingelegte Gartengurke -  
Zitrusmiso - Petersilie – Verjusmarinade & Weintrauben

#### **Thorsten Probst – Burg Vital Hotel**

Gedämpfter Zander auf geschmorter Gerste mit Vogerlsalat und Grünem Veltliner

#### **Hans Jörg Unterrainer & Fritz**

Rosa gebratener Hirsch mit Kürbis & Steinpilzen

#### **Dessert: Josef Floh**

Demeter Gries und Weintrauben

€ 110,- /Person – Anmeldung: [info@angereralm.at](mailto:info@angereralm.at)

Für die Weinbegleitung: (4 Weine pro Gang) sorgen die Traditionsweingütern sowie das  
Weinhandelshaus Morandell.

**Mittwoch, 15. Oktober 2014, Loisium Hotel Langenlois, Loisium Allee 2, 3550 Langenlois**