

Und das sind unsere Partner für diesen unvergesslichen Abend:

Gastkoch Josef STEFFNER

Kulinarisch setzt der 3 Haubenkoch Josef Steffner vom Mesnerhaus auf heimische Produkte aus dem Lungau und der Umgebung als Ausgangspunkt. Diese werden allerdings ebenso kreativ wie überraschend mit internationalen Produkten zu einem ganz neuen Geschmackserlebnis weiterentwickelt.

unser Küchenmeister Hansjörg BRANDSTÄTTER:

Seit Mai 2015 ist Küchenmeister Hansjörg Brandstätter unser Küchenchef. Renommierte Häuser in Österreich und der Schweiz haben ihn geprägt - Werner Matt war einer seiner großen Lehrmeister. Seine kreative Art, frische und schonende Zubereitungsweise und viele neue Ideen werden Sie kulinarisch begeistern!

Weingut FRITZ aus Wagram

Weingut Josef Fritz - ein traditioneller Familienbetrieb – bereits in fünfter Generation - mit modernem Weinverständnis, der Altbewährtes mit Neuem auf hohem Niveau vereint.



Weinbau GARTNER aus St. Andrä im Lavanttal

Dem „Erfinder des modernen Kärntner Weinbaues“ Ing. Herbert Gartner wurde im Rahmen des Festaktes „40 Jahre Weinbau in Kärnten“ am 14. April eine Landesauszeichnung für seine Verdienste um den Kärntner Weinbau verliehen.



A-la-Carte-Restaurant Loy-Stub'n

in der Thermenwelt Hotel Pulverer*****, 9546 Bad Kleinkirchheim



Kulinarisches Feuerwerk in Pulverer's-Loy-Stub'n

*Salzburger Leckerbissen treffen auf
Kärntner Schmankerln!*

Josef STEFFNER & Hansjörg BRANDSTÄTTER





Als Weinbegleitung servieren wir Ihnen zum jeweiligen Gang
den von den beiden Winzern persönlich ausgesuchten
perfekt passenden Wein!

Riesling Sandstein 2014
Weingut Josef Fritz Wagram



Gewürztraminer Weingartjörgl 2013
Weinbau Erwin Gartner Lavanttal



Pinot Noir 2011
Weingut Josef Fritz Wagram



Blauburgunder Weingartjörgl 2012
Magnum, Weinbau Erwin Gartner Lavanttal



Roter Traminer Grande Reserve Trausatz 2013
Weingut Josef Fritz, Wagram



Rotweinsturm
Weinbau Erwin Gartner Lavanttal

Gaumenfreuden

aus Salzburg und Kärnten

Apero mit Meisterwurzel

mit den Winzern Josef FRITZ und Erwin GARTNER
Sommelière Maria STEFFNER und Familie PULVERER



Saibling vom Winkler Norbert
Waldklee / Rettich / Cox Orange



Kürbis in Struktur
Quitte & Kuhmilch



Lungauer Reh
Flechte / Balsampappel / Hanf / Rüben



Filet vom Nockberge Almrind
Portwein / Steinpilz / Gebäck



Lungauer Käse
Zirbe / Fichte / Malz / Schwarzbeer



Zwetschken-Kuchen Version 2015
Zwetschken aus eigenem Pulverer-Anbau

Bad Kleinkirchheim, am 22. Oktober 2015
Menüfolge inkl. Aperitiv und o.a. Weinbegleitung € 115,- pro Pers.

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen und unvergesslichen
Abend bei uns – in Pulverer's Loy-Stub'n!