

Wiener Sektwoche und 4-Gang Menüs

23 Wiener Restaurants nehmen an der brandneuen Themenwoche der alkoholischen Sprudelgetränke teil. Vom 21.-27. Oktober findet die erste Wiener Sparkling Woche statt. Das 4-gängiges Dinnermenü mit Sparkling-Begleitung kostet 59,50 Euro.

Am 22. Oktober ist der Tag des österreichischen Sekts. Anlässlich dazu hat Culinarius die Idee entwickelt, eine neue Genusswoche ins Leben zu rufen. Der heimische Sekt verdient mehr Aufmerksamkeit! Doch nicht nur dieser, sondern auch alle weiteren alkoholischen Sprudelgetränke (Prosecco, Champagner, Cremant, etc.). Daher wurde die erste "Wiener Sparkling Woche" aus der Taufe gehoben.

4-GÄNGIGES DINNERMENÜ ZUM FIXPREIS

Im Zeitraum vom 21.-27. Oktober werden spezielle thematische Dinner-Menüs in den teilnehmenden Wiener Restaurants angeboten. In vier exquisiten Gängen wird Ihnen ein Menü angeboten, wo in manchen Gängen sogar Sekt in die Speisen eingearbeitet wird. Selbstverständlich gibt es auch eine Sparkling-Begleitung. Der attraktive Preis von € 59,50 p.P. ist in allen teilnehmenden Restaurants derselbe und inkludiert die Sparklingbegleitung mit 4 Gläsern Sekt, Champagner, uvm. pro Person – sowie 1 Kaffee pro Person.

TEILNEHMENDE RESTAURANTS

Über 20 Wiener Restaurants haben sich der Hommage an den österreichischen Sekt angeschlossen. Darunter das 3-Hauben Gourmetrestaurant "Toni M." von Starkoch Toni Mörwald, "Das Spittelberg" von Harald Brunner (1 Haube), das "Lingenhel" von Johannes Lingenhel (1 Haube) und das "Beef & Glory" von Vlatka Bijelac (1 Haube).

Eine Liste der teilnehmenden Restaurants, in denen Sie diese Menüs genießen können, sowie Reservierungsmöglichkeiten, finden Sie unter:

<https://gastronews.wien/restaurants/anlaesse-wiener-sparkling-woche/>

VOM APERITIF ZUR SPEISENBEGLEITUNG

Am Dienstag, dem 15.10. fand eine Pressekonferenz zur Wiener Sparkling Woche statt. Anwesend waren Starkoch Toni Mörwald, Johannes Kattus, Johannes Lingenhel, Dominik Bolena und Jakob Grossebner (Culinarius), die ihre Statements abgaben und zu Fragen zur Verfügung standen. Alle lobten die Initiative der Wiener Sparkling Week und meinten, dass diese dem heimischen Sekt eine gute Plattform biete. Johannes Kattus plädierte dafür, den Sekt von seinem Status als Aperitif zu befreien und mehr zu verdeutlichen, dass sich der Schaumwein auch hervorragend als Speisenbegleitung eigne. Der Facettenreichtum des österreichischen Sekts sei enorm, und man müsse sich auf internationaler Ebene nicht verstecken. Auch Johannes Lingenhel pflichtete bei, dass die österreichischen Qualitätsprodukte durchaus auf internationaler Ebene mithalten können und eine Rolle spielen.

(mst)

Wiener Sparkling Woche {<https://gastronews.wien/restaurants/anlaesse-wiener-sparkling-woche/>}