

8. MÄRZ 2025 | 19 UHR

WINE AND DINE

HOTEL MESSMER

Genießen Sie ein 5-Gänge-Menü mit passender Weinbegleitung und tauchen Sie ein in die Geschichten der Weine vom Weingut Taferner. Seit 1988 bewirtschaftet das Weingut 25 Hektar biologisch und nachhaltig in und um Göttlesbrunn, im Herzen des geschichtsträchtigen Carnuntum.

Die Böden des Arbesthaler Hügellands und das kühlende Klima des Ellender Waldes verleihen den Weinen ihre saftig-würzige Struktur, samtige Fruchtigkeit und elegante Frische. Mit Leidenschaft und Respekt vor der Natur entstehen hier Weine, die die Region auf besondere Weise widerspiegeln.

Bitte um Tischreservierung bei unserem Serviceteam oder unter office@hotel-messmer.at

MENÜ

Bärlauch Schmarren
Pesto|Tomatenchutney|Frisée

Steinpilz - Consommé

Pasta di Fiume
Tagliatelle | Flusskrebbs | Hummer

Maishuhn Supreme
Rollgerste | Möhren | Spinat | Wachtelei

Rhabarber – Vanille Millefeuille

Zum Gesamtpreis von Euro 75,00
Inkl. Weinbegleitung

MESSMER
Hotel am Kornmarkt

