

HEURIGENHOF
BRÜNDLMAYER

*TABLE
D'
AMIS*

Cuisine Provençale

16 bis 19 November 2023

HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER

MATTHIAS SCHÜTZ

zählt seit über 15 Jahren zum engsten Freundeskreis von Victoria & Martin Schierhuber, seit 2009 Gastgeber vom HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER.

Der gebürtige Niederösterreicher erkochte sich zuletzt 1 Stern Guide Michelin im Hotel de Tourell in Saint-Rémy-de-Provence. Daher freuen wir uns sehr, dass wir Matthias unter dem Motto TABLE D'AMIS vom 16. bis 19. November 2023 bei uns in Langenlois begrüßen dürfen.

Mit im Gepäck hat unser ehemaliger Küchenchef provenzialische Klassiker & ein Menü in 8 Gängen. Gemeinsam mit unserem Küchenteam, rund um Küchenchef Jan Pfeiffer, präsentiert Matthias Schütz provenzialische Küche auf höchstem Niveau. Seine Küche lebt von Gemüse & Kräutern. Perfektioniert hat er seine Linie am Arlberg in der Griggeler Stuba im Burg Vital Hotel.

Als weiteres Highlight wird das Menü von Großflaschen aus Willi Bründlmayers privatem Raritäten-Keller begleitet. Wir öffnen feine WinzerChampagner & erlesene Tropfen aus dem Burgund und dem Bourdeaux, zusätzlich zu den hauseigenen Weinen & Sekten.



MATTHIAS SCHÜTZ

Auszeichnungen:

1 Stern Hotel de Tourell Guide Michelin 2022

18 Punkte Griggerler Stuba 2022 Gault Millau

Koch des Jahres 2021 Hotel & Restaurant Guide Deutschland

Aufsteiger des Jahres 2019 Rolling Pin & Gault Millau Österreich

94 Punkte La Liste 2019

5 Sterne A La Carte 2020

MENU

Cuisine Provençale by Matthias Schütz 

SAIBLING

Feigenblatt, Paradeiser aus dem Sommer & Salicorne
Riesling Steinmassel 2022 Weingut Bründlmayer, Kamptal

ARTISCHOCKE

Champignon, Blattspinat & Dotter
Chardonnay Reserve 2019 Magnum Weingut Bründlmayer, Kamptal
Meursault 2019 Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, Côte de Beaune

KNOLLESELLERIE

Miesmuschel, Safran & Kaffir Limette
Grüner Veltliner Käferberg 2020 Doppelmagnum Weingut Bründlmayer, Kamptal

PÊCHE DU JOUR de Méditerranée

Muskat Kürbis, Bio Verjus, Estragon & Jus corsé
Grüner Veltliner Vincents Spiegel 2015 Magnum Weingut Bründlmayer, Kamptal

ALPENCAVIAR *à la volonté*****

Schwarzwurzel, Krustentier, Alge
L'échappée Belle Blanc de Blancs Extra Brut, Etienne Calsac, Champagne

KAMPTALER WEINGARTEN REH

1. Geschmorte Schulter
Weiße Zwiebel, Mandel-Mousseline & Thymian-Butter-Brioche
Grüner Veltliner Alte Reben 2018 Doppelmagnum Weingut Bründlmayer, Kamptal

2. Rosa gebratener Rücken
Kakaobohne, Brennessel & Chicorée
Cabernet Franc Reserve 2018 Doppelmagnum Weingut Bründlmayer, Kamptal
CHÂTEAU GAZIN 2006, Pomerol

CÉRÉMONY DES FROMAGES MÂITRE ANTONY * à la volonté *****

Grüner Veltliner Loiser Berg Kellerreserve 2011 Weingut Bründlmayer, Kamptal

GEEISTER ZIEGENFRISCHKÄSE

Basilikum, Salzkaramell, Pinienkerne & Quitte
Riesling Steinmassel Eiswein 2016 Weingut Bründlmayer, Kamptal

FRIANDISES

Flammierte Bio Verjus-Tarte

HEURIGENHOF
BRÜNDLMAYER

DÉTAILS
TABLE D'AMIS

Cuisine Provençale by Matthias Schütz 

16. bis 19. November 2023

Donnerstag & Sonntag

menu en 6 étapes € 139,00 pro Person

Freitag & Samstag

menu en 6 étapes € 169,00 pro Person

menu en 6 étapes + Caviar € 25

menu en 6 étapes + Cérémonie des fromages € 20

Premium-Weinbegleitung menu en 6 étapes € 99,00

Premium- Weinbegleitung menu en 6 étapes étapes € 119,00

#heurigenhofbruendlmayer