

Eine aussergewöhnliche Weinkost, im kleinen Rahmen, begleitet von fünf saisonalen Gängen, zubereitet von Karl Schwillinsky. Produkte aus der Region, Weine von Barbara Öhlzelt und genügend Zeit um über Wein oder Küche zu plaudern und sich Tipps zu holen. Auch perfekt für Firmenausflüge, Teambuilding oder einfach Menschen, die sich für guten Wein und gutes Essen interessieren. Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.



WINZERIN AUS LEIDENSCHAFT



WEINGUT BARBARA ÖHLZELT
EICHELBERGSTRASSE 32
3561 ZÖBING
0664 444 3412

www.weinberggeiss.at

www.verjus.at

barbara@weinberggeiss.at

EIN GUTER BODEN
LANGENLOIS



ZU TISCH IM WEINGUT



Ein unvergesslicher Abend mit ausgezeichneten Weinen, hervorragendem Essen und guter Gesellschaft im Weingut von Barbara Öhlzelt





Wir freuen uns auf einen kulinarisch, vinophilen Abend, gemeinsam mit Ihnen.

Unsere Termine für 2024

Freitag, 10. Mai
 Freitag, 24. Mai
 Freitag, 31. Mai
 Freitag, 14. Juni
 Freitag, 21. Juni
 Freitag, 28. Juni
 Freitag, 5. Juli
 Freitag, 12. Juli
 Freitag, 9. August

Für Firmen, Vereine und andere Gruppen bieten wir gerne individuelle Termine an. Richten Sie Ihre Anfrage, ebenso wie jede andere Reservierung an:
barbara@weinberggeiss.at

Wir freuen uns auf einen netten Abend mit Ihnen.

DAS ERWARTET SIE

Ein vergnüglicher, informativer Abend unter gleichgesinnten Weinliebhabern. Die Winzerin Barbara Öhlzelt, die sich wirklich die Zeit nimmt um alle Ihre Fragen zur Weinbereitung zu beantworten. Passend zu den Weinen - fünf regionale Gänge. Danach fachsimpeln mit Koch und Winzerin.



APERITIF IM GARTEN

Bei Schönwetter begrüßen wir Sie um 19:00 im bezaubernden Bauerngarten mit Ausblick auf die wichtigsten und berühmtesten Lagen des Kamptals. Umgeben von Heiligenstein, Kogelberg und Seeberg reichen wir Ihnen Jahrgangssekt und Fingerfood. In entspannter Atmosphäre erklärt Barbara Öhlzelt die Besonderheiten dieser Lagen.

WEINKOST UND ESSEN

Je nach Wetterlage und Aussentemperatur nehmen Sie an der Tafel im Garten oder im sehr gemütlichen alten Presshaus Platz. Zu jeweils zwei Weinen servieren wir Ihnen fünf passende, saisonale, regionale Gerichte. Gern erklärt Barbara Öhlzelt die Besonderheiten ihrer Weine. Natürlich haben Sie aber auch die Gelegenheit einfach in Ruhe zu plaudern und zu genießen.

FACHSIMPELN UND MEHR

Nach der Verkostung gibt es noch die Möglichkeit, bei einem Kaffee oder Wein, mit dem Koch, Karl Schwillinsky, über das Menü und Anderes zu plaudern. Eine Chance sich wertvolle Küchentipps zu holen. Gegen Mitternacht klingt der Abend langsam aus.

Das Alles um € 125,- pro Person

Im Gault & Millau Weinguide 2024 – Weingüter für Feste, Feiern & Erlebnis:

Barbara Öhlzelt – Zu Tisch im Weingut

Gemeinsam mit ihrem Partner Karl Schwillinsky veranstaltet Barbara Öhlzelt das Event „Zu Tisch im Weingut“. Hier erwartet die Gäste eine außergewöhnliche Weinverkostung im kleinen Rahmen mitten in den Reben. Im Bauerngarten mit Ausblick auf die wichtigsten Lagen des Kamptals werden zu Beginn Jahrgangssekt und Fingerfood gereicht. Anschließend können an der Tafel draußen oder im gemütlichen Presshaus hervorragende Gerichte genossen werden. Die Weine von Barbara Öhlzelt werden gekonnt zu den von Karl Schwillinsky zubereiteten fünf saisonalen Gängen kombiniert.



Karpfenfilet auf Erbsenpüree und Karotten - Ingwerfond



Ein Ausschnitt des Weinangebots



Büffelrischkäse mit Peperonata und Anishippe



Forelle in Verjus