



Gitschberg Jochtal

Samstag, 16.03.2019 – Wine & Fish

- **Treffpunkt:** 10:00 Uhr Nesselhütte, Gitschberg
- **Teilnehmende Hütten:** Nesselhütte, Pichlerhütte, Bergrestaurant Jochtal, Nockalm
- **Teilnehmende Winzer:** Weingut Lanz, Weingut Ebnerhof, Eisacktaler Kellerei
- **Begleitung:** Il Cavaliere & weitere Begleitperson
- **Anmeldung:** Info Gitschberg Jochtal, T 0472 886 048, info@gitschberg-jochtal.com

Gerichte

- **Nesselhütte Gitschberg:**
 - Räucherlachsaperitif**Weinbegleitung: Weingut Lanz**
 - **Pichlerhütte Gitschberg:**
 - Graukäsesuppe**Weinbegleitung: Weingut Ebnerhof, Eisacktaler Kellerei**
 - **Bergrestaurant Jochtal:**
 - Filet vom Bio Wolfbarsch auf Pastinakencreme mit ofenfrischen Cocktailltomaten**Weinbegleitung: Eisacktaler Kellerei, Weingut Ebnerhof**
- Nockalm Jochtal:**
- Amarettoparfait auf Kanzi-Apfelkompott
- Weinbegleitung: Eisacktaler Kellerei**

Mittwoch, 20.03.2019 – Wine & Jazz

- **Treffpunkt:** 10:00 Uhr Ochsenalm, Jochtal
- **Teilnehmende Hütten:** Ochsenalm, Anratterhütte, Gitschhütte, Bacherhütte
- **Teilnehmende Winzer:** Weingut Lanz, Weingut Ebnerhof, Eisacktaler Kellerei
- **Begleitung:** Il Cavaliere & weitere Begleitperson
- **Anmeldung:** Info Gitschberg Jochtal, T 0472 886 048, info@gitschberg-jochtal.com

Gerichte

- **Ochsenalm Jochtal:**
 - Aperitif-Häppchen vom einheimischen Geselchten**Weinbegleitung: Weingut Ebnerhof, Eisacktaler Kellerei**
- **Anratterhütte Jochtal**
 - Teigtaschen mit Topfen-Zwiebelfüllung und frischer Kresse**Weinbegleitung: Weingut Lanz, Weingut Ebnerhof**
- **Gitschhütte Gitschberg**
 - Rinderfiletsteak, Kartoffel, Grillgemüse**Weinbegleitung: Eisacktaler Kellerei, Weingut Ebnerhof**
- **Bacherhütte Gitschberg**
 - Berg-Dessertvariation vom Kniakiechl und Apfelkiechl mit Vanillesauce**Weinbegleitung: Eisacktaler Kellerei**

