

Sommeliers an den Herd! Volume 5

Einladung zum 4-Gang Menü „Erntezeit“

**Sommelier Matthias Götz an den Töpfen und Pfannen
und der burgenländische Winzer Martin Pasler
an den Gläsern**

am Donnerstag, 12. September um 19.30 Uhr
im Café Zimt und Trallala, Ehrengutstr. 9, 80469 München

Matthias Götz ist nicht nur einer der besten Sommeliers in Town, sondern auch ein leidenschaftlicher Koch. Probiert man mit Matthias Götz Weine, verzichtet er gerne auf blumige Beschreibungen, sondern öffnet lieber sein profundes gedankliches Rezeptbuch und beschreibt, was er zu diesen Weinen kochen und essen möchte. Dank Matthias Götz haben wir diese erfolgreiche Reihe von Menüabenden ins Leben gerufen. An diesem Abend übernimmt er wieder selbst die Kochhaube und er hat einen besonderen Grund dazu. Nicht nur in Wein- sondern auch in den Gemüsegärten hat die Erntezeit begonnen. Dieses reichhaltige natürliche Angebot an Geschmäckern und Düften will sich Matthias nicht entgehen lassen und uns ein „Erntemenü“ servieren. Zu diesem Anlass, am 12. September ist ein guter Freund von Matthias, Martin Pasler, einer der besten Winzer Österreichs aus Jois am Neusiedlersee zu Gast in München.

Vegetarisches 4-Gang-Menü von Matthias Götz mit korrespondierenden Weinen von Martin Pasler

Ticket pro Person € 75.— (Menü inklusive Weine und Wasser)
Um den Abend für alle Gäste erschwinglich zu halten, können wir leider keine kurzfristigen Stornierungen oder No-Shows einkalkulieren. Deshalb bitten wir um verbindliche Buchung und Vorauszahlung. Das Ticket kann bei Verhinderung weitergegeben werden. Wir helfen auch gerne bei der Suche nach Ersatzgenießer*innen.

Tickets sind erhältlich im F.X. Muschelkalk oder bei der Linke Weinhandels-gesellschaft mbH in Hohenbrunn bzw. unter info@linke-weine.de.



Linke
Weinhandels-
gesellschaft mbH

