

NEU:

GENUSSMEILE  
MIT REGIONALEN  
PRODUZENTEN

Larimar Restaurant  
Di., 26. November 2019  
[www.larimarhotel.at](http://www.larimarhotel.at)



# *Gourmet- und Weinfestival*

**24. bis 26. November 2019**

Exquisite 6-Gänge-Gourmetmenüs von den besten Spitzenköchen  
Uwe Machreich, Richárd Farkas, Jozsef Kurucz und Philipp Kroboth



Genießen Sie beim Gourmet- und Weinfestival von 24. bis 26. November 2019 **exquisite 6-Gänge-Gourmetmenüs mit besonderer Weinbegleitung** im Hotel & Spa Larimar\*\*\*\*Superior.

Das mit der „Grünen Haube“ ausgezeichnete Larimar-Küchenteam, die Gast-Haubenköche und namhafte Winzer aus dem Burgenland und der Steiermark verwöhnen täglich Ihren Gaumen

**Eröffnung Gourmet- und Weinfestival:**  
24. November 2019 ab 17:30 Uhr  
durch die Europäische Weinritterschaft.



**Sonntag, 24. November 2019**  
**Uwe Machreich, 2 Hauben**



In Krumbach, in Niederösterreich, überzeugt der Haubenchef Uwe Machreich im Restaurant „Triad“ mit regionaler Küche auf höchstem Niveau. Von beliebten Klassikern bis hin zu kreativen Überraschungsmenüs begeistert der Spitzenkoch die Gäste in seinem Restaurant „Triad“. Tradition und die Liebe zur Natur fließen in seine Kochkunst ein. Frische Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Garten dürfen dabei nicht fehlen. Uwe Machreich wurde unter anderem mit 2 Gault Millau Hauben, 4 Falstaff-Gabeln und 3 A la Carte-Sternen ausgezeichnet. [www.triad-machreich.at](http://www.triad-machreich.at)



**Uwe Machreich**  
2 Hauben

**Montag, 25. November 2019**  
**Richárd Farkas, Spitzenkoch**

Der junge, aufstrebende Starkoch Richárd Farkas ist Küchenchef im „Pajta Bistro“ im Dreiländereck Ungarn, Österreich, Slowenien. Er war auch bereits in Barcelona als Koch tätig. Die Zusammenarbeit mit dem 2-Sterne-Koch Daniel Berlin prägte seinen Kochstil nachhaltig. Bei seinen Gerichten legt Richárd Farkas besonderen Wert auf die Qualität und Regionalität seiner Zutaten. Er wurde dieses Jahr in Ungarn als Nachwuchs-Chefkoch des Jahres ausgezeichnet. Das „Pajta Bistro“ zählt zu den Top 50 Restaurants in Ungarn. [www.pajta.hu](http://www.pajta.hu)

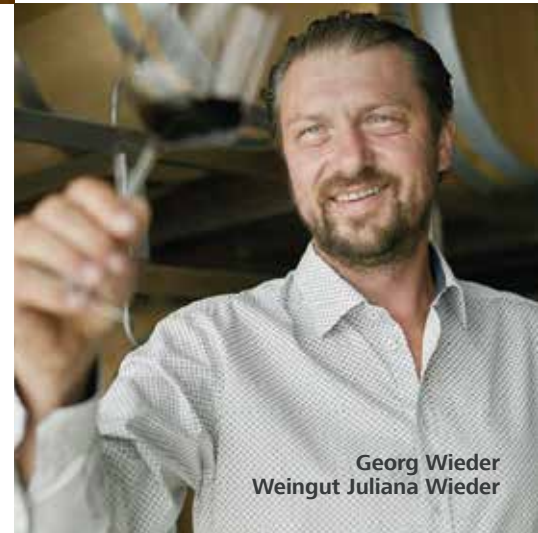


**Familie Pfneisl**  
Weingut Pfneisl

**Sonntag, 24. Nov. 2019, Weingut Pfneisl, Deutschkreutz, Mittelburgenland**

Unter dem Leitmotiv „Born 2 make

wine“ hat sich die Familie Pfneisl ganz dem Weinbau verschrieben. 32 ha Weingärten bewirtschaftet die Familie in Deutschkreutz. Innovation, Liebe zum Wein, Naturverbundenheit, Nachhaltigkeit und die Bewahrung von Tradition stehen dabei im Mittelpunkt. Auf das ressourcenschonende Arbeiten im Einklang mit der Natur wird größter Wert gelegt. Daher wurde das Weingut Pfneisl mit dem Zertifikat „Nachhaltig produzierter Wein“ ausgezeichnet. [www.weingutpfneisl.at](http://www.weingutpfneisl.at)



**Georg Wieder**  
Weingut Juliana Wieder

# Larimar Hauben-Kochschule

Die Gast-Haubenköche verraten beim  
Gourmet- und Weinfestival  
täglich um 11:30 Uhr bei  
Showcooking im Larimar-Restaurant  
ihre persönlichen Küchegeheimnisse.

Teilnahme für Larimar-Gäste kostenlos.  
Anmeldung: [urlaub@larimarhotel.at](mailto:urlaub@larimarhotel.at),  
Tel.: 03326 55100.  
[www.larimarhotel.at](http://www.larimarhotel.at)



Jozsef Kurucz  
Grüne Haube

**Dienstag, 26. Nov. 2019, Jozsef Kurucz  
& Philipp Kroboth, Grüne Haube**

Das Hotel Larimar ist als einziges  
Hotel im Burgenland biozertifiziert und  
mit der „Grünen Haube“ ausgezeichnet.  
Sinnliche Gaumenfreuden auf höchstem  
Niveau werden mit besten Zutaten aus der  
Region zubereitet. Gekocht wird ausschließlich  
auf der offenen Flamme. Die Geschicke der  
Larimar-Gourmetküche lenkt Küchenchef  
Jozsef Kurucz, der bereits seit 9 Jahren im  
Larimar tätig ist. Spitzenkoch Philipp Kroboth  
ist zweiter Küchenchef und arbeitete in  
renommierten Hauben- und Sterneküchen  
weltweit. [www.larimarhotel.at](http://www.larimarhotel.at)



Richárd Farkas  
Spitzenkoch aus Ungarn

**Dienstag, 26. Nov. 2019,  
Vorspeisen-Genussmeile mit  
regionalen Produzenten**

Genießen Sie kleine Köstlichkeiten aus  
den besten Zutaten der Region und lernen Sie  
die regionalen Produzenten persönlich kennen:

- Labonca Bio-Sonnenschwein aus Burgau  
[www.labonca.at](http://www.labonca.at)
- Günter-Fische aus Eltendorf  
[www.guenter-fisch.at](http://www.guenter-fisch.at)
- Borckenstein Bio-Schafkäse aus Burgau
- Zickentaler Moorochse  
[www.moorochse.at](http://www.moorochse.at)
- Weingut Wachter-Wiesler, Deutsch Schützen  
[www.wachter-wiesler.at](http://www.wachter-wiesler.at)



Philipp Kroboth  
Grüne Haube

**Montag, 25. Nov 2019, Weingut Juliana  
Wieder, Neckenmarkt, Mittelburgenland**

Die Familie Wieder bewirtschaftet auf rund  
42ha ihre Weingärten, die großteils bereits  
seit über 50 Jahren bestehen. Die erstklas-  
sigen Weine ihres Weinguts haben sich  
inzwischen an der Rotweinspitze Österreichs  
etabliert. Im Mittelpunkt steht der Blaufrän-  
kische in verschiedenen Variationen. Beson-  
deren Wert legt die Familie Wieder auf die  
Qualität der Produkte, auf die Bewahrung  
der Tradition und die Offenheit für Neues.  
Sie sind „Salon Winzer 2019“ und viele ihrer  
Weine wurden von Falstaff ausgezeichnet.  
[www.weingut-juliana-wieder.at](http://www.weingut-juliana-wieder.at)



Christoph Wachter  
Weingut Wachter-Wiesler

**Di, 26. Nov. 2019, Weingut Wachter-Wiesler,  
Deutsch Schützen, Südburgenland**

Christoph Wachter, der Sohn des Hauses  
Wachter-Wiesler, führt das Weingut und prägt  
mit seiner ganz persönlichen Handschrift die  
südburgenländische Weinszene mit. Auch  
international ist er erfolgreich. Besonders  
wichtig ist dem Winzer, das man die Herkunft  
seiner Weine erkennt. Das Weingut wurde  
bereits vielfach ausgezeichnet, unter anderem  
vom Falstaff Rotwein Guide und von Gault  
Millau. 2014 erhielt der Winzer unter anderem  
den Wineaward „Newcomer des Jahres“, den  
Award „Winzer des Jahres“ und „Trendsetter  
des Jahres“ [www.wachter-wiesler.at](http://www.wachter-wiesler.at)

# Exquisite Gourmet-Erlebnisse im Hotel Larimar

Erleben Sie kulinarischen Hochgenuss mit erstklassigen Gerichten von 2-Haubenkoch Uwe Machreich, dem jungen, aufstrebendem Koch Richárd Farkas sowie vom Grüne-Haube gekrönten Larimar-Küchenteam rund um Jozsef Kurucz und Philipp Kroboth. Exquisite 6-gängige Gourmetmenüs erwarten Sie. Begleitet werden die köstlichen Gaumenfreuden von den edelsten Weinen der prämierten Weingüter Pfneisl, Wieder und Wachter-Wiesler.

## Gourmet- und Weinfestival Package

24. bis 27. November 2019

- 4 Tage / 3 Nächte mit den Larimar-Inklusivleistungen
- Entdecken Sie das neu, auf 6.500 m<sup>2</sup> erweiterte Larimar-Wellnessparadies mit Infinitypool, Meerwasser-Außenpool, Nackt-Schwimmbecken u.v.m.
- Larimar-Kulinarik: Vital-Langschläfer-Frühstücksbuffet, Mittags-Vitalbuffet mit warmen Tagesgericht und süßer Nachmittag von 15 bis 17 Uhr an der Larimar-Hotelbar
- Täglich um 11:30 Uhr: exklusive Hauben-Kochschule mit Showcooking des jeweiligen Haubenkochs
- Täglich ein 6-Gang-Haubenmenü inkl. Weinbegleitung

**3 Nächte pro Person im Doppelzimmer ab € 582,-**

Aufpreise je nach gewünschter Zimmerkategorie.

Gourmet-Haubenmenü inklusive großzügiger Weinbegleitung  
ohne Übernachtung € 105,- pro Person / Abend  
Aufpreis für Hotelgäste € 45,- pro Person / Abend



Tel.: +43/(0)3326/55100  
Mail: [urlaub@larimarhotel.at](mailto:urlaub@larimarhotel.at)  
[www.larimarhotel.at](http://www.larimarhotel.at)

Bilder & Impressionen:  
[instagram.com/hotellarimar](https://www.instagram.com/hotellarimar)

