

**Streetfood-Festival mit Brotback-Kurs - Burgenland Cuvée 2015 - Neu: Jeden Di: Shrimps & Wine - Aktion Winefestival - HypNose-Geburtstag mit kleiner Charge**



**Küche mit Liebe angerichtet!**

Ein Besuch beim Koch mit Herzen - Klaus Schlachter - lohnt sich immer! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

- **Dieses Wochenende** bin ich im Burgenland bei Münzenrieder um den **2015er** zu cuvétieren...

- **2016 Horror-Ernte** und keine Süssweine im Burgenland bei Münzenrieder - **80% Verlust** wegen Frostschäden...

---

**Brot-Kurs** mit unserm Koch **Klaus Schlachter am Streetfood Festival** am Güterbahnhof in ZH. Brot-Kurs, Montag 12.9. in der Open-Kitchen / <http://www.street-food-festival.ch/de/open-kitchen>

"Kneten, Formen und Backen"

Klaus Schlachter, ausgezeichneter Punktekoch und kreatives Herz vom Gourmetrestaurant "La Bouteille" und Weinhandel "In vino vita AG" in Stäfa am Zürichsee. Er wird mit Ihnen gemeinsam das Mehl zu Brot werden lassen. Ob Brötli, Brot oder Grissini mit Nüssen oder Tomaten, Zitrone oder rustikal, unter der Hilfestellung von Klaus Schlachter kneten und backen Sie sich ihr Traum-Brot zusammen und verköstigen es vor Ort oder nehmen es mit nach Hause. Das Brot, der Start eines jeden guten Menüs, und heute mit einem guten Abend mit Ihnen.

Es freut sich - Klaus Schlachter"

---

**NEU: Spass- und Genuss-Tag jeden Dienstag!**

**Shrimps & Wine** im "La Bouteille" - auf Vorreservation.

Shrimps-Plausch direkt aus der Schüssel serviert - mit knackigen Shrimps, Stangenbrot, schmackhafter Saucenauswahl und Weinen aus der Grossflasche...



Klaus (the taste)



& Edi (the nose)

heissen Sie herzlich willkommen!

**Für CHF 49.50/P - so viel sie mögen!**

In den "r"-Monaten werden bis Ende Jahr jeden Dienstag frisch gelieferte Shrimps mit hausgemachten und sehr leckeren Saucen und Sättigungsbeilagen serviert. Getränke werden extra berechnet.

---

# **Nach-Sommer-Season-Aktion - Wine-Festival für zu Hause!**

*Nachfolgende Empfehlungen beinhalten KEINE modern gemachten Weine - Wir leben emotionale Wein-Tradition!*

## **Die heissesten Tipps für den Herbst!**

- Nebbiolo-Barbera - herausragend weich, grossartige Dimension, wundervolle Reife, perf. für den Herbst!

**Rosso „Fehlerlos - EDI THE NOSE“ VdT 2007, Ca' Rossa** 24.00  
~~48.00~~

- Nebbiolo Barbera und Pinot - Wir erhalten laufend überragende Komplimente!

**Langhe Rosso DOC "PrimaNose - EDI THE NOSE" 06, La Fusina** 16.50  
~~39.20~~

- Barolo-Nose-Cuvee exceptionell! Er ist einer, den man heute mit den ganz Grossen vergleicht - vor 7 Jahren versprochen, heute Wahrheit!

**Langhe Rosso DOC "MonuNose - EDI THE NOSE" 05, La Fusina** 45.00  
~~75.00~~

- Das grosse Versprechen für DEN genussvollen Herbsttag!

**Barolo "Bergera Pezzole" DOCG 06, Le Strette** 31.00  
~~37.50~~

- Brunello di Montalcino - perfekt vom Traditionalisten vinifiziert. Grosses Toskana-Kino!

**Brunello di Montalcino DOCG 06, Collemattoni** 24.00  
~~37.50~~

## **Weiter spannende Evergreens... weiss**

- Neu im Sortiment, Einführungspreis...

**Grüner Veltliner „Vinotheksfüllung - EDI THE NOSE" 12, Weinrieder** 25.00  
~~29.60~~

- Einer der besten Weissburgunder weltweit...

**Weissburgunder „Kugler Lagenreserve“ 11, Weinrieder** 38.00  
~~52.00~~

## **rot**

- Es gibt Weine, die haben auch bei 13.50 einen Höhepunkt... diese Überraschung aus dem Burgenland zählt dazu!

**Petit Cuvee Barrique - EDI THE NOSE 08, Münzenrieder** 13.50  
~~18.50~~

- Das Beste aus zwei Mal verwendeten Barriques...

**Heideboden Reserve 11, Münzenrieder** 13.50  
~~18.50~~

- Traditionell im grossen Fass ausgebaut

**ETOXE Barrique - EDI THE NOSE 12, Münzenrieder** 24.00  
~~38.00~~

- Ein grosser Moment im Bordeauxglas! Spiel & Subtilität... und viel Genuss!

**Cuvee "2Glas" Barrique - EDI THE NOSE 07, Münzenrieder** 35.00  
~~57.50~~

## **Prosecco Magnum**

- Haufenweise Goldmedaillen verdient - in der Magnum noch eine Klasse besser!

**Prosecco „Rivalta“ DOC Brut, DEA MG 1.5l** 35.00  
~~45.20~~

## **Für die vielen Liebhaber von HypNose ist heute Geburtstag - ich gebe vom kleinen Lager-Stock eine weitere Charge frei - first come, first serve! HypNose - "Der Sassicaia vom Piemont".**

Langhe Rosso DOC "HypNose - Reserve EDI THE NOSE" 08, La Fusina 32.00  
~~45.00~~

Langhe Rosso DOC "HypNose - Reserve EDI THE NOSE" 08, La Fusina MG 78.00  
1.5l ~~105.00~~

Langhe Rosso DOC "HypNose - Reserve EDI THE NOSE" 08, La Fusina DMG 195.00  
3l ~~245.00~~

Die Weine können einzeln bestellt werden! Versand- und Lieferkosten zu Lasten des Empfängers.