

April-News: Münzenrieder und Weinrieder-Events, Festtags- und Osterweine, Öffnungszeiten Feiertage + Muttertag

WINZER – EVENT: Sa, 27. April - Münzenrieder + Weinrieder zu Besuch!

Das Restaurant La Bouteille lädt zur Degustation und zu Schmankerln und Wein ein

Start: Ab 14 Uhr Verkostung aller Weine der beiden Produzenten, drinnen oder bei schönem Wetter draussen. Dabei können Sie mit beiden Winzern im lockeren Ambiente Ihre Meinungen austauschen und Neues erfahren.

Abendprogramm ab 18 Uhr mit 5-Gang Menu, perfekt abgestimmte Weinbegleitung aus Grossflaschen oder mit Raritäten und reifen Jahrgängen aus unserem Keller. Degustation von den besten Burgenländer Rotweinen aus dem Hause Münzenrieder von 2006 – 2015 und Weissweine bis Eisweine aus dem Hause Weinrieder von 1999 – 2015.

Degustieren Sie Fassabfüllungen, welche demnächst auf den Markt kommen genauso wie Legenden von Edi the nose-Cuvees, Reserven, topbewertete 15er Rieslinge, 17er-Jahrgänge sowie stimmungsvolle Frühlings-Weissweine u. Spitzen-Dessertweine.

Bringen Sie Ihre Freunde mit und geniessen Sie einen vinologisch + kulinarisch einzigartigen Nachmittag/Abend mit typischer Österreich-Stimmung.

Ab 18.00 Uhr, geführter Abend samt Weinbegleitung und Ausführungen der Produzenten. **Preis/P 125.00** inkl. Degu, 5 Gang-Winzermenu. Reservation obligatorisch. Anmelden unter 044 926 40 00 oder invinovita@invinovita.ch.

(Wir haben noch 4 – 6 Plätze zu vergeben.)

Wir freuen uns über Ihre Teilnahme und begrüßen Sie zum genussvollen Frühlingserwachen!

Das La Bouteille-Team

20% Rabatt - Grossartige OSTER-WEIN-AUSWAHL!

Sie passen perfekt zur Osterküche! 20 % Rabatt auf folgende Weintrouvaillen.

Schaum im Raum – ein Traum! Apéro:

Von Daniela Caldart! Unser grossartiger und immer gut verträgliche **Prosecco DEA - statt 19.50/FI. nur 15.60/FI., 6er-Karton (für Grossflaschen + Jahrgangsprosecco bitte anfragen)**

3 Weissweine:

1) Stahltank – erfrischend – saftig – appetitanregend: **Bianco "SERPILLO - Edi the nose"** IGT 17, Castello die Starda, Viognier/Sauvignon Blanc **statt 18.00/FI. nur 14.40/FI., 6er Karton**

2) Stahltank – mineralisch - verspielt: **Nose RESERVE "N1 - EDI THE NOSE"** 16, Münzenrieder - **statt 23.00/FI. nur 18.40/FI., 6er Karton**

3) Stahltank und Tonneau – mineralisch - kräftig - elegant: **Special RESERVE EDI THE NOSE** 17, Münzenrieder **statt 23.00/FI. nur 18.40/FI., 6er Karton** (in Österreich bereits bejubelt - "Best of" der letzten 3 Jahre!)

3 Rotweine

4) Der druckvolle Wein aus Apulien mit der **Bordeaux-Eleganz: Salice Salentino "Messapico"** IGP 16, Schiena **statt 26.00/FI. nur 20.80/FI., 6er Karton**

5) Unsere Legende: Sein Ruf! Der "**SASSICAIA**" aus dem Piemont: Langhe Rosso DOC "**HypNose - Reserve EDI THE NOSE**" 16, La Fusina, Cabernet/Barbera **statt 32.50/FI. nur 26.00/FI., 6er-Karton**

6) Der Charmeur, der Filigrane, der Gewiefte: **Cuvee "Mavie" Barrigue Special RESERVE EDI THE NOSE** 17, Münzenrieder, Zweigelt/Cabernet Franc/Merlot **statt 28.00/FI. nur 22.80/FI., 6er-Karton**

...und zum Schoggi-Dessert oder Schoggi-Hasen den Moscato d'Asti von Dante Rivetti auf-tischen. Nicht vergessen! statt 15.00/FI nur 12.00/FI., 6er Karton

BERATUNG ZUM MENU GESUCHT?

Sind Sie sich unsicher, welche Weine zu Ihrem Ostermenu passen? Fragen Sie mich an! ***ICH berate Sie perfekt - damit Sie sich keine Blösse geben müssen, keine Mühen haben bei der Auswahl und alle am Tisch zufrieden sind! Mein Ruf für perfekte Abstimmungen im La Bouteille ist bekannt - und ein Garant!***

Essen, Trinken + Glas - unsere täglich gelebte Abstimmungsphilosophie!

OSTERN GEÖFFNET – VOM 18. – 20. APRIL..., ab 18 Uhr!

...WERDEN LECKERE UND FEIERLICHE MENUS BEI UNS ANGEBOTEN. KLAUS SCHLACHTER LEGT SICH FÜR ALLE DAHEIMGEBLIEBENEN VOLL INS ZEUG! GENUSS UND WOHLBEFINDEN SIND UNSERE OSTERBEGLEITER.

HABEN SIE EINEN **SPEZIALWUNSCH** ODER MÖCHTEN SIE EIN **LIEBLINGSGERICHT** FÜR SIE ODER IHRE FREUNDE SERVIERT BEKOMMEN? PLATZIEREN SIE IHREN WUNSCH BEI UNS, EVENTUELL GEHT ER AN OSTERN IN KLAUSI'S KÜCHE IN ERFÜLLUNG... Bitte melden Sie sich baldmöglichst an, damit wir alle zeitlichen Vorbereitungen treffen und unseren Küchenplan erstellen können.

12. MAI – MUTTERTAG – ZU EHREN DER MUTTER HEUTE GEÖFFNET. SAGEN SIE DANKE!

Auf Anfrage unserer lieben Kunden öffnen wir das La Bouteille erstmalig am Muttertag, am So 12. Mai, mittags (abends auf Anfrage). Entführen Sie Ihre liebe Mama an diesem feierlichen Tag zu uns ins La Bouteille. Wir servieren ein einfaches und leckeres Wohlfühl-Menu, mit Sonntagsbraten und gehobener Hausmannskost. Das frühlingshafte Menu servieren wir in 3 und 4 Gängen für CHF 55.00 resp. CHF 65.00 exkl. Wein. Der Start erfolgt wie gewohnt mit einem feinen Apéro zu Ehren der LIEBEN Mutter. Wir sind ein Weinlokal – spez. Getränkewünsche für Ihre Mama oder Kinder müssen uns vorher bekannt gegeben werden. Wir öffnen ab 11.30 und freuen uns auf die stolzen Mütter, welche wir mit Ihnen an diesem Tag ehren und glücklich machen. Platzzahl beschränkt, nur auf Vorreservation. First come – first serve!