



VOM 7. BIS
21. NOVEMBER
2022

EAT & DRINK SPAIN-WOCHEN 2022

Highlights spanischer Weine und spanischer Kulinarik genießen.

Avantgarde aus Küche und Keller – sechs exklusive Restaurants aus Österreich sind Kooperationspartner des Events EAT & DRINK Spain-Wochen 2022, zu dem wir Sie vom 7. bis 21. November zum Entdecken einladen. Jedes der teilnehmenden Restaurants hat für den Aktionszeitraum eine spannende Auswahl spanischer Weine glasweise im Angebot und ein besonderes Menü entwickelt, das den Fokus auf hochwertige Produkte aus Spanien legt.

Die Hotspots der spanischen Küche sind extrem vielfältig und Köche aus der ganzen Welt lassen sich von der Avantgarde der



spanischen Küche inspirieren. Vielfalt ist dabei garantiert: ob Sherryessig, Meeresschnecken oder Luxuskonserven von den Küsten des grünen Nordens, Ibérico-Schinken aus den Korkeichenwäldern und Weiden im Süden und im Zentrum des Landes oder Reisspezialitäten aus den Ebenen am Mittelmeer – es gibt unzählige kulinarische Highlights und regionale Spezialitäten, aus denen die Köche der teilnehmenden Restaurants sich das Beste herauspicken und ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.

Mit der Kulinarik auf Augenhöhe steht in Spanien der Wein, und die teilnehmenden Restaurants laden auch hier zum

Entdecken besonderer Weinerlebnisse ein. Während der EAT & DRINK Spain-Wochen 2022 steht in jedem teilnehmenden Restaurant eine Auswahl an hervorragenden spanischen Weiß- und Rotweinen sowie an Cava und Sherry im offenen Ausschank bereit. Die Auswahl offener Weine variiert von Restaurant zu Restaurant, aber stets finden sich neben Klassikern spannende Neuentdeckungen.

Spanien verfügt über die größte Rebfläche der Welt und damit auch über einen beeindruckenden Bestand an alten Reben, einheimischen Sorten und individuellen Terroirs. Immer mehr Winzer setzen auf biologischen und biodynamischen Weinbau. Bereits jetzt besitzt Spanien die größte ökologisch bewirtschaftete Rebfläche weltweit. Spitzengewächse aus Einzellagen, prickelnde Cavas, vielschichtige Sherrys und knackige Weißweine warten während der diesjährigen EAT & DRINK Spain-Wochen glasweise darauf, von Ihnen entdeckt zu werden.

UND SO GEHT'S

Im Aktionszeitraum 7. bis 21. November bieten die teilnehmenden Restaurants mindestens ein spanisch inspiriertes Menü und Feinkost aus Spanien an. Zusätzlich kann eine große Auswahl spanischer Weine im offenen Ausschank genossen werden. Während des Aktionszeitraums einfach in einem Restaurant Ihrer Wahl vorbeischauchen oder – um sicherzugehen – vorab einen Tisch reservieren. Die sechs teilnehmenden Restaurants aus Österreich sind rechts im blauen Kasten aufgeführt.

**EAT &
DRINK
SPAIN**

INFO

Weitere Informationen über die Aktion, die Weinregionen und die teilnehmenden Restaurants in Österreich unter falstaff.at/events



ADVERTORIAL Fotos: © Shutterstock

RELAYS & CHÂTEAUX RESTAURANT »ZUR TRAUBE«

85 Punkte im Falstaff Restaurantguide 2022
Der traditionelle Charme eines Dorfwirtschaftshauses verbindet sich hier mit der hochklassigen Küche von Topkoch Toni Mörwald. Hier werden modern interpretierte Klassiker der österreichischen Küche und internationale Gerichte serviert.
moerwald.at/de/essen/detail/relais-chateaux-restaurant-zur-traube/

ROMANTIK RESTAURANT & HOTEL SCHLOSS GRAFENEGBERG

85 Punkte im Falstaff Restaurantguide 2022
Treffpunkt für Liebhaber gehobener österreichischer Küche am einzigartigen Kulturstandort Schloss Grafenegg. Ob Frühstück, ein schnelles Mittagessen, Kaffeejause oder ein mehrgängiges Menü vor dem Konzertbesuch – Toni Mörwald und sein Team verwöhnen hier nach allen Regeln der Kunst.
moerwald.at/de/essen/detail/restaurant-schloss-grafenegg/

KNAPPENHOF

92 Punkte im Falstaff Restaurantguide 2022
Küchenchef Max Stiegl und sein Team servieren hier das, was am nächsten liegt: Hirsch, Gams, Wildschwein und Reh aus den umliegenden Wäldern und edles Wildgeflügel aus dem Burgenland. Zweimal die Woche kommt außerdem frischer Wildfangfisch von der Insel Brač.
knappenhof.at

BULLINARIUM

87 Punkte im Falstaff Restaurantguide 2022
Das »Bullinarium« bietet regionale und nachhaltige kulinarische Genüsse in vielfältiger und internationaler Zubereitung. Hier wachsen die jungen Bullen auf natürliche Weise in einer Kreislauf-Landwirtschaft heran.
bullinarium.com

RESTAURANT EL BARRIL

Direkt am Hauptplatz in Unterach am Attersee gelegen, werden Gäste hier mit köstlichen Tapas verwöhnt. Ein ausgewähltes Sortiment spanischer Weine und manche Raritäten aus den wichtigsten D.O.s komplettieren das Angebot.
el-barril.at

LOBO Y LUNA

85 Punkte im Falstaff Restaurantguide 2022
Wer die spanische Küche mag, der ist hier richtig. Abseits der Klischees werden hier gute Tapas in verschiedensten Varianten, aber auch kreative Gerichte mit Topprodukten serviert. Gute spanische Weine, hervorragende Brandys.
loboyluna.at