GOURMETCLUB

TOURISMUS SCHULEN SEMMERING

Anmeldung und Reservierung

(02664) 81 92 oder
office@tourismusschulen-semmering.at

Kürbis, Kalb und Kaffee

Ein herbstlicher Gaumenschmaus

Donnerstag, 9.Oktober 2025, Beginn: 17:30 Uhr

An diesem Abend erwartet Sie folgendes Menü:

Kalbsleberpastete, Kürbissuppe, Bio-Kalbsrücken und verschiedene Kaffeedessertvariationen mit Sturmschaum.

Als Aperitif dürfen wir frischen Sturm servieren und als Weinbegleitung eine Selektion von unserem Schulpartner, Weingut Leo Aumann aus Tribuswinkel.

Es betreuen Sie die Schülerinnen und Schüler der 3HF unter der fachlichen Leitung von FL Manfred Lissy (Küche) und Markus Gerngroß, BEd (Service).

Menü inkl. Getränke 54,- € pro Person

Alles Gans

Mittwoch, 22.Oktober 2025, Beginn: 17:30 Uhr

Die 4AHL präsentiert an diesem Abend das Beste von der Gans. Die Weidegänse stammen von der Familie Krachler aus Payerbach, biologische Lebensmittel und Regionalität stehen an diesem Abend im Mittelpunkt.

Wir servieren Ihnen einen “Gruß aus der Küche”, kalte Vorspeise, Ganslsuppe, Brust und Keule von der Gans, ein herbstliches Dessert und perfekt korrespondierende Weine von unserem Schulpartner, Weingut Leo Aumann aus Tribuswinkel.

Lassen Sie sich verwöhnen!

Es betreuen Sie die Schülerinnen und Schüler der 4 AHL unter der fachlichen Leitung von KM Gerhard Fuchs (Küche) und Andreas Stübler, BEd (Service).

Menü inkl. Getränke 58,-- € pro Person