

„HUBERS MEET & EAT“, Freitag, 15.11.2019

Start: 17:15 Uhr – hubers Götzis, Abendgäste: Andi Medik, Thomas Huf



„The begining,,

Kleine Einstimmung auf einen genussvollen Abend unter Freunden

„Weißwein – Appero“

BUONGUSTAIO in Götzis, Birgit Beran



„Startup – program,,

Kürbiscremesuppe vom Röthner
Hokkaidokürbis
Maroni und überbackene Käsebrötchen
Steirischer Junker 2019

Weinlokal Rebberg in Röthis, Ingo und Angelika Prettner



„Verwöhnung pur“

Warmer Lachs vom BBQ Ofen, Champagnerkraut, Sauerrahm
Drei Süppchen im Glas
Riesling Sylvaner Feuergold, Weingut Castellum, Eschen
Gänsekeule weich geschmort und knusprig gebraten
Orangensauce, Pfeffersauce, Wirsing, Rotkraut, Kartoffelpüree
Coudoulet de Beaucastel 2015, Côtes du Rhone, Château de Beaucastel

Weinlaube Schellenberg (FL), Martin und Michael Real



„Rum - Verkostung,,

Verkostung hochwertiger Rumsorten
Kleines Dessert

ZEUGHAUS Götzis, Beni Fleisch

Vorarlberg, 15.11.2019

BUONGUSTAIO in Götzis, Birgit Beran

<https://www.buongustaio.at/de/standorte/goetzis/>

Italienisches Flair am Garnmarkt in Götzis

Buongustaio in Götzis bringt damit ein Stück „Italianità“ und einen Ort zum Genießen und Verweilen an den Garnmarkt. Es bietet für viele Gelegenheiten den passenden Rahmen. Ein schneller Espresso um Energie zu tanken, ein kleiner Happen für den kleinen Hunger zwischendurch, ein wohlverdientes Bicchiere di Vino nach einer Shoppingtour oder um den Bürotag gemütlich mit den Kollegen ausklingen zu lassen. Und nebenbei den Einkauf erledigen und italienische Feinkost nach Hause bringen. Rezeptideen und Tipps für die Zubereitung, sowie die passende Weinauswahl gibt es natürlich immer dazu.

WEINLOKAL REBBERG in Rötis, Ingo und Angelika Prettner

<http://www.rebberg.at/lokal>

Unser Haus gehört zu den ältesten Gebäuden in Rötis (ca. 1830 errichtet) und wurde durch den Eigentümer mit viel Liebe restauriert. Die Ursprünglichkeit des Hauses wurde mit viel Feingefühl erhalten. 3 Stuben im Erdgeschoß und ein großer Gewölbeweinkeller bilden das Herz des REBBERG. Der sonnige Gastgarten lockt zum Verweilen.

Weinsortiment

Wir haben uns ausschließlich auf österreichische Weine spezialisiert. Das Weinsortiment wechselt laufend.

Derzeit liegen unter anderem Weine im Keller der Winzer

Gernot Heinrich, Hans & Philipp Grassl, Hans & Anita Nittnaus, Gerhard & Brigitte Pittnauer, Paul Achs,

K+K Kirnbauer, Jacqueline Klein, Horst Gager, Helmut Preisinger, Iro Markus, Alexander Schreiner,

Alexander Bischof, Herbert Lassl, ... und so Einiges mehr

WEINLAUBE SCHELLENBERG

„Wir bauen keine Türmchen und schlagen keine Schäumchen“

<https://www.weinlaube.li/kueche-und-weine/>

Meinen vom Feuer des neuen Refugiums inspirierten Kochstil – ich folge weiter meiner Intuition, bleibe frei, aber trotzdem bodenständig – bezeichne ich als «schnörkellos». Wichtig in meiner auf das Wesentliche reduzierten Küche sind frische, erstklassige Produkte und eine Zubereitungsart, die den Eigengeschmack auf den Punkt bringt. Die spezielle Käseauswahl stammt in erster Linie aus der Region, Frankreich oder Italien. Zu meiner puristischen Philosophie will ich folgendes sagen: «Wir bauen keine Türmchen und schlagen keine Schäumchen.»

Lokale und europäische Weine

Unsere Gäste können die perfekte Begleitung zum feinen Essen aus dem stilvoll zum Weinkeller umfunktionierten alten Hauskeller bestellen und sich von ausgesuchten lokalen, regionalen und europäischen Weinen, insbesondere aus Frankreich, verführen lassen.

ZEUGHAUS GÖTZIS

Von der Leidenschaft für Spirituosen zum Unternehmen

<https://www.zeughaus-spirituosen.com/home>

Seit Generationen dreht sich in der Familie Fleisch das Leben um den Genuss. Als Kenner edler Spirituosen hat sich Vater Franz Josef Fleisch einen Namen gemacht. Sohn Benedikt wuchs mit der Leidenschaft seines Vaters für Whisky, Cognac & Co auf und entdeckte selbst seine Liebe dafür. Waren es anfangs Verkostungen im Kreise der Studienfreunde, reifte bei Benedikt Fleisch mit der Zeit der Wunsch, die Leidenschaft zum Beruf zu machen.

Sein Traum: Die edlen Brände und feinen Destillate, die im Supermarkt der Familie Fleisch in Götzis bisher nur beengt Platz fanden, in einem Fachgeschäft für Spirituosen optimal zu präsentieren und in stilvollem Ambiente zu degustieren. Den perfekten Rahmen für seinen Spirituosenfachhandel mit einem hochwertigen Sortiment an Destillaten und Bränden fand der zertifizierte Spirituosen-Sommelier in einem geschichtsträchtigen Gebäude: dem Zeughaus in Götzis.