

Weine zur Festtagsküche aus der Thermenregion

Vinophile Geschenkideen & Festtagsmenü aus der Höldrichsmühle

Weinbegleitung von Hofer, Drexler-Leeb, Schlager, Herzog, Die Schwertführerinnen

Alle Rezepte zum Nachkochen: www.weinland-thermenregion.at

Die Weine der Thermenregion bringen sich für die Festtage in Stellung: „Vor allem unsere Weißweine, wie Zierfandler, Rotgipfler sowie Chardonnay und Weißburgunder harmonieren sehr gut mit weihnachtlich, festlichen Aromen. Und natürlich auch unsere Rotweine“, betont Katharina Wöhrleitner vom Weinforum Thermenregion. In Kooperation mit dem Restaurant Höldrichsmühle wurde von Küchenchef Heinz Leeb ein Festtagsmenü kreiert, begleitet von den Weinen der Thermenregion. „Zu Weihnachten legen wir allen unsere Weine als regionale Geschenkidee ans Herz“, so Heinrich Hartl, Obmann Weinforum Thermenregion: „Mit einer Flasche Wein schenkt man Genuss und gesellige Momente. Unsere WinzerInnen beraten gerne bei der Weinauswahl für die Festtagsküche und für die gemeinsame Zeit mit Freunden und Familie“. Für den Weineinkauf vor Weihnachten haben die Weingüter ihren Ab-Hof-Verkauf individuell geöffnet. Eine große Auswahl an Thermenregion Weinen findet sich in der Gebietsvinothek der Thermenregion am Freigut Thallern - täglich geöffnet!

Feste feiern mit den Weinen der Thermenregion: Weihnachten, Silvester & mehr

Die frohe Botschaft lautet: „Mit den Weinen aus der Thermenregion feiern und genießen!“. „Vor allem unsere Rotgipfler, Zierfandler und Pinots harmonieren perfekt mit weihnachtlich-festlichen Aromen auf dem Teller“ betont Katharina Wöhrleitner, Geschäftsführerin Weinforum Thermenregion. Den Beweis dafür trat dieses Jahr das Restaurant Höldrichsmühle von Familie Moser an. Stellvertretend für die regionale Gastronomie hat dieses Mal Küchenchef Heinz Leeb ein Festtagsmenü passend zu den Weinen der Thermenregion zusammengestellt. Korrespondierend zur Stilistik der ersten Thermenregion DAC Ortsweine, die ab dem Frühjahr 2024 in den Verkauf kommen, fiel die Weinauswahl auf die Sorten Zierfandler, Rotgipfler, Chardonnay, Pinot Noir.

Hirschschinken, Weißkrautschaumsuppe, Rinderfilet, Kürbis-Schmarren

Für die Festtage hat Küchenchef Heinz Leeb vom Restaurant Höldrichsmühle ein Menü mit regionalen Produkten zusammengestellt: luftgetrockneter Hirschschinken mit marinierten roten Rüben und Honig-Chili-Nüssen als Vorspeise. „Zu Wild passt als Alternative zu Rotwein ein gereifter Zierfandler aus der Thermenregion wunderbar“, betont Winzer Hannes Hofer aus Gumpoldskirchen und empfiehlt zur Vorspeise seinen kräftigen Zierfandler. Zur Weißkrautschaumsuppe mit frischen Kräutern und Obers kredenzt der Perchtoldsdorfer Winzer Johannes Leeb seinen Rotgipfler Ried Herzogberg. Als Hauptgang serviert die Höldrichsmühle gebratene Rinderfiletscheiben mit Feigensenf glaciert, dazu Käsenockerl mit Balsamico-Zwiebeln. Die Empfehlung im Glas lautet: Pinot Noir vom Weingut Herzog aus Bad Vöslau. Als fleischlose Alternative tischt Heinz Leeb cremige Vollkornknödel mit Blattspinat, Honig-Chili-Nüssen und Spiegelei auf. „Unser

Chardonnay passt sehr gut zur vegetarischen Festtagsküche“, betont Winzerin Gaby Schlager aus Sooß. Zum süßen Abschluss gibt es einen Kürbis-Schmarren mit Rum-Apfel-Pflaumenmousse. „Wir haben dazu unseren Chardonnay Dassy Reserve probiert. Harmoniert sehr gut mit den Kürbisaromen“, so Sigrid Schwertführer aus Sooß. „Die Weine der Thermenregion sind vielfältige Speisenbegleiter und natürlich auch solo der perfekte Genuss – egal, ob mit Freunden oder gemütlich auf dem Sofa“, sind sich die WinzerInnen einig. Alle Rezepte zum Nachkochen: www.weinland-thermenregion.at

Regionale Kooperationen: Gastronomie und WinzerInnen

„Touristen und Gäste, die die Thermenregion besuchen, schätzen die Kombination aus Wein und Genuss. Deshalb sind uns Kooperationen zwischen den Weinbaubetrieben und der regionalen Gastronomie ein wichtiges Anliegen“, betont Katharina Wöhrleitner und freut sich über die große Auswahl an Thermenregion-Weinen auf der Weinkarte des diesjährigen Kooperationspartner, der Höldrichsmühle. „Wir empfehlen unseren Gästen sehr gerne Weine aus der Thermenregion und bieten eine große Auswahl glasweise an“, betonen Irene und Erich Moser von der Höldrichsmühle in der Hinterbrühl.

Aktuelles aus der Höldrichsmühle | Hotel und Restaurant, Hinterbrühl:

Die Höldrichsmühle ist eine beliebte Location für Events und Firmenfeiern (Tipp: Feuerzangenbowle mit Schmankerln am offenen Feuer). Zum Jahreswechsel lädt Familie Moser zur Silvestergala oder zum à la carte Menü. Tipp: Goldener Herbst: Übernachtungs Package mit Candlelight Dinner, Advent Package: Besuch regionaler Adventmärkte und winterliche Waldspaziergänge. Zur Ganslzeit serviert Küchenchef Heinz Leeb knusprig gebratene Martini-Gansln mit Knödel und Rotkraut, sowie herbstliche Schmankerl mit Wild und Pilzen aus den heimischen Wäldern.

Festtagsmenü | Restaurant Höldrichsmühle | Hinterbrühl | Küchenchef Heinz Leeb

„Hirschschenken mit roten Rüben und Honig-Chili-Nüssen“

Weinbegleitung: Zierfandler, Weingut Hannes Hofer, Gumpoldskirchen

„Weißkrautschaumsuppe“

Weinbegleitung: Rotgipfler – Ried Herzogberg, Weingut Drexler-Leeb, Perchtoldsdorf

„Rinderfiletscheiben mit Feigensenf, Käsenockerl, Balsamico-Zwiebeln“

Weinbegleitung: Pinot Noir Selektion, Weingut Herzog, Bad Vöslau

„Vollkornknödel mit Blattspinat, Ei, Honig-Chili-Nüssen“

Weinbegleitung: Chardonnay, Weingut Schlager, Sooß

„Kürbis-Schmarren mit Rum-Apfel-Pflaumenmousse“

Weinbegleitung: Chardonnay Dassy Reserve, Die Schwertführerinnen, Sooß

Medienkontakt: Bernadette Steurer-Weinwurm, bsw@diezwei-marketing.at, T: 0699.105 93 004

Foto Credits: Daniel Nuderscher

Foto-Link: <https://www.dropbox.com/sh/g1xeyz9kh6vzau5/AAAIyvP7SLB7yEtUn1WjeT4ra?dl=0>

Bildtext: Genussvolle Zusammenarbeit in der Thermenregion Wienerwald. Im Bild Irene und Erich Moser (Höldrichsmühle) mit Katharina Wöhrleitner (Weinforum Thermenregion).