

# S a z i a n i

NEUMEISTER

## Veranstaltungsreigen Herbst 35 Jahre Saziani Stub'n

Samstag | 3. Dezember | 18 Uhr

### Clara Aue zu Gast bei Saziani

3 Gänge von Clara Aue, Biohotel Gralhof-Weißensee & 3 Gänge von Christoph Mandl, Saziani Stub'n – zusammen 6 Gault Millau Hauben

Dies ist der krönende Abschluss des Frühlings- und Herbst-Veranstaltungsreigen zu "35 Jahre Saziani Stub'n".



Fotos: Jürgen Schmücking

**Clara Aue** - Newcomerin des Jahres 2022 bei Gault Millau - zeichnet sich durch die Liebe zur Gesamtverarbeitung aller Produkte aus: nose to tail ist ihr Credo und im Gralhof am kärntnerischen Weißensee wird ihr das leicht gemacht: der Hotelbetreiber Michael Knaller ist Landwirt und Jäger und Clara hat seit Sommer 2019 das Küchenzepter in ihrer Hand. Nun wird sie - studierte Historikerin - bei uns in der Saziani Stub'n Ihre Liebe zum Kochhandwerk unter Beweis stellen.

**Christoph Mandl** – Teamleiter Saziani Küche

Zitat: „35 Jahre Saziani Stub'n, ein Familienbetrieb mit Geschichte und Leidenschaft zur Kulinarik wie zum Wein. Meine Aufgabe ist es, diesen Weg weiter zu gehen mit einer nachhaltigen Küchenlinie, mit vollem Geschmack am Teller, ein Restaurant gestalten zu können, das an zu Hause erinnert, das Ruhe ausstrahlt und Sicherheit gibt.“

**Christoph Neumeister** - Winzer

Der Zugang zum Weinbau und zur Weinbereitung, sowie der Anspruch an die Weinqualität sind sehr nuanciert. In einer Zeit, wo sich sehr oft das Lauteste, Größte oder Schrällste in den Vordergrund drängt, verfolgt er bewusst eine langfristige, nachhaltige und aufwendige Arbeitsweise, um elegante, von innerer Ruhe und Komplexität gezeichnete und trotzdem animierende und befriedigend tiefgründige Weine zu keltern.

Amuse Gueule

Karotte . Kreuzkümmel . Joghurt

2021 BIO Grauburgunder Straden

Blunzen . Apfel . Schalotten . Erdäpfel

2019 Gem. Satz aus dem Sazianikeller Magnum

Fischsuppe . Paprika . Hecht-Maultaschen

2020 BIO Sauvignon Blanc Ried Klausen ISTK

Austernpilz . Salzzitronen . Nussbutter

2017 BIO Morillon Ried Moarfeitl GSTK

Kalbsbeuschel . Topfenserviettenknödel

2008 Cuvée de Merin Magnum

Kaffee . Heu . Maroni

2017 Trockenbeerenauslese Saziani

Vanillekipferl & Glühwein

Aperitif, 6 Gang Menü – Jubiläumspreis € 85

Weinbegleitung – Jubiläumspreis € 49

Reservierungen unter [saziani@neumeister.cc](mailto:saziani@neumeister.cc) oder +43 3473 8651

[www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc)