

niche destinations

PRESSEINFORMATION | März 2020

KULINARISCHER ROADTRIP TIROL-WIEN: MEET & TASTE MIT TAXACHER & FRIENDS

Wenn 5-Hauben-Koch Simon Taxacher nach Tirol ruft, folgt ein Event der unerreichten kulinarischen Klasse: mit Österreichs einzigem 3-Sterne-Koch Juan Amador, Harald Brunner, Harald Riedl und vielen kulinarischen Extravaganzen mehr.

Da klingelt's in den Ohren von Feinschmeckern und Genussaffinen, wenn sich am 22. & 23. März 2020 die kulinarische Elite Österreichs ein Stelldichein im Rosengarten von Tirols Spitzenkoch Simon Taxacher in Kirchberg gibt. Beim kulinarischen Roadtrip Vollgas geben dabei Juan Amador, der erste 3-Sterne-Koch Österreichs, Harald Brunner vom Spittelberg und Harald Riedl, das Chamäleon der österreichischen Haute Cuisine. Neben den Barden der Kochkunst tischen Urbanek, das Urgestein vom Wiener Naschmarkt, Familie Haller aus Kirchberg, der deutsche Amateur-Grillmeister Florian Knecht und Cocktail-King Gerhard Tsai Spezialitäten aus der Wiener und Tiroler Küche mit feiner liquider Begleitung auf. Bei diesem Aufgebot auf der „kulinarischen Route 66“ werden selbst eingefleischte Connaisseurs zu Leberkas-Fans, greift der Heurige nach den elitären Sternen und rittert das Blattl mit Kraut neben dem Oktopus um die edle Weinbegleitung.

Der Gas(t)geber

SIMON TAXACHER – Mit der 5. Haube im Gault&Millau Guide 2020 hat er das Land im Gebirg kulinarisch noch einmal gründlich aufpoliert. Gemeinsam mit Bistro-Küchenchef MARTIN KINAST und dem Rosengarten-Team lässt Simon Taxacher am Sonntag gemeinsam mit Harald Brunner und Harald Riedl Regionalität par excellence am Gaumen auffahren. Am Montag gesellt sich Juan Amador zum 4-Hands-Dinner an Taxachers Seite.

Die Friends & Easyrider

JUAN DE LA CRUZ AMADOR PEREZ – sein Name rollt fast so köstlich über die Zunge wie seine 3-Sterne-Küche. Als erster Koch Österreichs hat er die Höchstwertung im Guide Michelin ergattert.

HARALD BRUNNER – 3 Hauben. Das Spittelberg seit 12.2019. Er weiß, wie man kulinarische Gegensätze vereint, der traditionellen Wiener Küche ein modernes Design verpasst und doch nichts an Authentizität einbüßt.

HARALD RIEDL – erst 1 Stern in Wien & 2 Hauben, dann Privatkoch von Bauunternehmer Georg Stumpf und nun im Weindomizil Hagn (2 Falstaff-Gabeln), Mailberg, angekommen.

FAMILIE HALLER aus Kirchberg – Was früher in der Bauernkuchl an der Tagesordnung stand und feiertags für Zungenschmalzer sorgte, haben sie konserviert und aufs Köstlichste in die Jetztzeit geholt.

URBANEK – Der Feinkost-Patron. An ihm kommt keiner vorbei, weder Promi noch Feinschmecker. Es wird gemunkelt, er habe den weltweit höchsten Umsatz pro Quadratmeter. Klein, fein und einfach urgut.

FLORIAN KNECHT – Seines Zeichens zweifacher Deutscher Amateur-Grillmeister & BBQ-Weltmeister Kategorie Ribs. Knecht brennt nicht nur für Ribs & Shoulders. Er ist auch Feuer und Flamme für das Big Green Egg und heizt damit im Rosengarten kulinarisch ein.

GERHARD TSAI – Echtes Bargeflüster auf Wiener Art. Coole Gesellschaft, heiße trendy Drinks oder umgekehrt ... Das Bargeschäft ist sein Königreich, die Rosengarten-Theke an diesem Wochenende sein Palast.

Programm

22.03.2020: TIROL MEETS WIEN AM TELLER mit RIEDL, BRUNNER, HALLER, URBANEK, KINAST, TAXACHER

START: 13.00 Uhr mit Aperitif von Gerhard Tsai an der Bar, Blattl'n und Kraut von Familie Haller aus Kirchberg Carpaccio vom Naschmarkturgestein Urbanek.

6-GÄNGE-MENÜ KLASSIK-TRADITIONELL:

2 Gänge HARALD RIEDL

2 Gänge HARALD BRUNNER

2 Gänge SIMON TAXACHER & MARTIN KINAST

G'miatlicher Ausklang an der Bar mit Live-Hausmusik samt der zartesten Versuchung aus dem BIG GREEN EGG von Grillweltmeister Florian Knecht.

Preis pro Person: € 179 inkl. 6-Gänge-Menü, Aperitif & kulinarische Traditionen, begleitende Weine, Wasser, Kaffee & Grillspezialitäten an der Bar, dazu Cocktails von Gerhard Tsai (Cocktails nicht im Preis inkludiert).

23.03.2020: Gala-Dinner STADTGEFLÜSTER & GENUSSGIPFEL mit SIMON TAXACHER & JUAN AMADOR

START: 18.30 Uhr mit Aperitif an der Bar

Apero: je 2 Gerichte Simon Taxacher & Juan Amador

Menü in 6 Gängen: 3 Gänge Simon Taxacher & 3 Gänge Juan Amador

Petit fours: je 2 Gerichte Simon Taxacher & Juan Amador

Preis pro Person: € 296 inkl. 6-Gänge-Menü, Aperitif, begleitende Weine, Wasser & Kaffee

All-in-Angebot:

- 2 Übernachtungen inkl. Gourmetfrühstück
- SONNTAG: Aperitif von Gerhard Tsai, Spezialitäten von Urbanek & Haller, 6-Gänge-Menü inkl. begleitende Weine, Wasser & Kaffee, anschließend Musik an der Bar mit kulinarischen Extras von Grillweltmeister Florian Knecht (exkl. Getränke)
- MONTAG: Aperitif, 6-Gänge-Menü Simon Taxacher & Juan Amador – ERSTER 3-STERNE-KOCH ÖSTERREICHS – inkl. begleitende Weine, Wasser & Kaffee
- SPA-Nutzung

Preis pro Person: ab € 685

Reservierung: T +43 5357 4201 . welcome@rosengarten-taxacher.com . rosengarten-taxacher.com

PRESSEKONTAKT | marketing deluxe

Nicole Ginzinger | Marlene Obholzer

Wopfnerstraße 9 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115 | presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at