



GUT HARDEGG

gelebte Artenvielfalt

**HARDEGG PUR MIT DER
GENUSSWIRTSCHAFT
& DER NATUR**



*Genießen Sie mit uns ein
7-GANG-DEGUSTATIONSMENÜ
inklusive Weinbegleitung und Aperitif
im wunderschönen Natur-Ambiente
auf Gut Hardegg*

**21. JUNI / 22. JUNI / 23. JUNI 2024
RESERVIERUNGEN AB SOFORT MÖGLICH!**



**TAUCHEN SIE EIN
IN DIE NATUR- & GENUSSWELT
DES NÖRDLICHEN WEINVIERTELS!**

Gut Hardegg und die Genusswirtschaft-Mailberg haben für Sie ein einzigartiges Genusspaket mit authentischen Natur- und Gaumenerlebnissen geschnürt.
Wir freuen uns auf Sie!

NATURSPAZIERGANG • FLORA & FAUNA MIT KLEINER VOGELKUNDE • WEINGARTENFÜHRUNG • HONIGVERKOSTUNG • FÜHRUNG DURCH DAS 400 JAHRE ALTE BAROCKE KELLERLABYRINTH • SPEISEN UND TRINKEN AUF DEN DACHTERRASSEN MIT SCHLOSSBLICK • ABENDLICHES VOGELKONZERT

Dies alles direkt vor Ort am historischen Weinkeller von Gut Hardegg.
Zu jedem Veranstaltungstermin und bei jedem Wetter.

**HARDEGG PUR MIT DER
GENUSSWIRTSCHAFT
& DER NATUR**

*7-Gang-Degustationsmenü
inklusive Weinbegleitung und Aperitif*

MENÜPREIS PRO PERSON € 180,-
beinhaltet: Gedeck, Amuse Gueule, Aperitif, Wasser, Wein, 7-Gang-Menü, Kaffee, Digestif

WANN

TERMINE ZUR AUSWAHL:

FREITAG 21. JUNI 2024

Beginn 17.00 Uhr / Menüstart 18.30 Uhr

SAMSTAG 22. JUNI 2024

Beginn 17.00 Uhr / Menüstart 18.30 Uhr

SONNTAG 23. JUNI 2024

Beginn 11.00 Uhr / Menüstart 12.30 Uhr

WO

HOFKELLER GUT HARDEGG

Seefeld 404, 2062 Seefeld-Kadolz

BEI JEDEM WETTER.

RESERVIERUNGEN AB SOFORT MÖGLICH.

ANMELDUNG UNTER:

reservierung@genusswirtschaft-mailberg.at





GUT HARDEGG

gelebte Artenvielfalt

UNSER MOTTO: GELEBTE ARTENVIELFALT.

„Lebendige Böden, Biodiversität und Artenvielfalt zählen auf Gut Hardegg seit jeher zu unseren Grundwerten. Und sie spiegeln sich in der Qualität & Vielfalt unserer Produkte wider“,
so Maximilian Hardegg, Eigentümer von Gut Hardegg.

„Die aktuelle Graf-Hardegg-Weinkollektion macht Riesenfreude! Die ganze Serie zeigt sich hervorragend balanciert, authentisch und sortentypisch ...“

Gault Millau 2024 | 4 Trauben

www.guthardegg.at



KOCHKUNST MIT SEELE AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

„Lassen sich die Begriffe ‚Niederschwelligkeit‘ und ‚Fine Dining‘ verbinden? ‚Ganz locker und gleichzeitig kompromisslos‘, lautet die Antwort, die Christoph und Verena Schüller mit ihrer Genusswirtschaft geben ...“

Gault Millau 2024 / 3 Hauben

www.genusswirtschaft-mailberg.at