

Biogenuss während der Waginger See Genusswochen

Freitag, 4. Oktober: Bio-Schmankerlmenü mit Bio-Weintasting



Zusammen mit Sommelier Robert Gerg bereitet das Küchenteam rund um Franz Tanner ein viergängiges Schmankerlmenü aus Produkten von Erzeugern der Ökomodellregion Waginger See zu. Die einzelnen Gänge werden von Bio-Weinen aus Österreich und Südtirol begleitet und werden den genussuchenden Gast sicher begeistern.

Treffpunkt: Landhaus Tanner, Aglassing 1, 83329 Waging am See

Anmeldung: Tischreservierung unter 08681 / 69750 oder office@landhaustanner.de

Unkostenbeitrag: 110 € pro Person für das Menü inkl. Aperitif, Weine, Mineralwasser und Bio-Kaffee bis zum Menüende

Beginn: individuell zwischen 17.30 und 20.00 Uhr

Freitag, 11. Oktober und Samstag, 12. Oktober: Vegetarisches Bio-Menü



Das Küchenteam des Landhauses bereitet eine viergängige vegetarische Speisenfolge mit Grundprodukten der Ökomodellregion Waginger See zu. Lasst euch von der Vielfalt des herbstlichen Warenkorbs überraschen und genießt feine Kreationen in edlem Ambiente.

Schon gewusst – das Landhaus Tanner ist vom Guide Michelin mit dem begehrten „green star“ für vorbildliche Nachhaltigkeit in der Gastronomie ausgezeichnet!

Treffpunkt: Landhaus Tanner, Aglassing 1, 83329 Waging am See

Anmeldung: Tischreservierung unter 08681 / 69750 oder office@landhaustanner.de

Unkostenbeitrag: 62 € pro Person für das Menü (Getränke nicht inkludiert)

Beginn: individuell zwischen 17.30 und 20.00 Uhr

Samstag, 19. Oktober:

Regionales Bio-Genussmenü und Vorstellung der Bio-Erzeuger



Erleben Sie in 7 Gängen, was die Region an heimischen Bio-Zutaten zu bieten hat. Das Hotel Gut Edermann bietet ein regionales Bio-Genussmenü aus lauter heimischen Zutaten an. Küchenleiter Christian Martin weiß, wo er gut einkaufen kann. Ob Rindfleisch oder Geflügel, Gemüse oder „Bayerischer Reis“ – was vor Ort in bester Bioqualität verfügbar ist, lässt er sich frisch in die Küche liefern. Lassen Sie sich von der fein abgestimmten Zubereitung aus bodenständigen Zutaten überraschen – denn gehobene Küche geht auch auf bayerisch!

Das regionale Biogenussmenü bietet Ihnen aber noch mehr, denn einige Erzeuger werden sich unter die Tischgäste mischen und es bietet sich die Gelegenheit, ungezwungen nachzufragen und mehr zu erfahren.

Treffpunkt: Gut Edermann, Holzhausen 2, 83317 Teisendorf

Anmeldung: Tischreservierung unter 08666 / 92730 oder info@gutedermann.de

Unkostenbeitrag: 68,-€ pro Person (Getränke nicht inkludiert)

Beginn: 18 Uhr, Dauer 4 Stunden

Mehr Termine mit Bioerlebnissen finden Sie in der Broschüre „Waginger See Genusswochen“ vom 10. September bis 2. November unter:

<https://www.genussorte.bayern/veranstaltungen/waginger-see-genusswochen>

oder auf der Terminseite der Ökomodellregion unter <https://oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel/termine> .