

LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

HOTEL RESTAURANT SPA \*\*\*\*\*  
**rosengarten**  
SIMON TAXACHER

# KULINARISCHER ROADTRIP TIROL - WIEN 22. & 23. MÄRZ 2020

TIROLERISCH . WIENERISCH . G'MIATLICH . URGUT

**TAXACHER  
MEETS  
FRIENDS**

SIMON TAXACHER  
JUAN AMADOR  
HARALD RIEDL  
HARALD BRUNNER  
MARTIN KINAST  
FAMILIE HALLER  
URBANEK  
GERHARD TSAI  
FLORIAN KNECHT

# KULINARISCHER ROADTRIP

Die Route 66 für kulinarische Easyrider & Feinschmecker vereint in einem Event: Wenn Taxacher seine Wiener Freunde trifft, geht es kulinarisch ans Eingemachte, Eingemaischte und Sternenreiche. Da werden selbst eingefleischte Connaisseurs zu Leberkas-Fans, greift der Heurige nach den Sternen und rittert das Blattl mit Kraut neben dem Oktopus um die edle Weinbegleitung.



**SIMON TAXACHER** – erst 2 Sterne, jetzt 5 Hauben. Gastgeber und Freund, der die Kochkunst auf Tiroler Seite nicht nur hochhält, sondern in ungekannte Sphären manövriert. Mit der 5. Haube im Gault&Millau Guide 2020 hat er das Land im Gebirg kulinarisch noch einmal gründlich aufpoliert. Da lassen es sich auch die Wiener Freunde nicht nehmen, ihre Kochkunst Seite an Seite mit Taxacher und in der g'sunden Tiroler Bergluft zu zelebrieren.

22. März 2020

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

Weiter geht die Fahrt am Gaumen mit einem

**6-GÄNGE-MENÜ KLASSIK-TRADITIONELL**

2 Gänge HARALD RIEDL

2 Gänge HARALD BRUNNER

2 Gänge SIMON TAXACHER & MARTIN KINAST

**DER G'MIATLICHE AUSGANG**

An der Bar mit Live-Hausmusik

**ZU SPÄTERER STUNDE**

... geht der Rauch auf. Mit 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)

TIROL MEETS WIEN  
AM TELLER

23. März 2020

Gala-Dinner

TIROL - WIEN  
& DIE GANZE  
WELT

**STADTGEFLÜSTER & GENUSSGIPFEL**  
mit **SIMON TAXACHER & JUAN AMADOR**

**START:** 18.30 Uhr mit Aperitif an der Bar

In **6 Gängen** bringen SIMON TAXACHER & JUAN AMADOR die Sinne auf Touren.

Die Grand Chefs der österreichischen Gourmetwelt servieren ihre Spezialitäten abwechselnd:

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



# EASYRIDER & FRIENDS



**JUAN AMADOR – 3 Sterne.  
4 Hauben.** Von Frankfurt nach Wien – verliebt und geblieben. TV erprobt. Feurig. *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 RIEDL – erst 1 Stern in Wien & 2 Hauben,** dann Privatkoch von Bauunternehmer Georg Stumpf und nun im *Weindomizil Hagn*, Mailberg, angekommen. Nachhaltig, regional schreibt sich Riedl auf die Fahnen, die gourmetechnisch richtig Wind machen.



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

**SIMON TAXACHER, MARTIN KINAST & TEAM – 5 Hauben & 2 Hauben.** Gemeinsam mit Bistrot-Küchenchef Martin Kinast und dem Rosengarten-Team lässt Simon Taxacher Regionalität par excellence am Gaumen auffahren, die französische Cuisine am Sozius und puristische Extravaganz im Gepäck.



**22. bis 24. März 2020**

# ALL IN ONE

**TIROL – WIEN:  
TAXACHER MEETS FRIENDS**

**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**

**HALLER – Familie Haller aus Kirchberg.** Sie lassen die Tiroler Esskultur hochleben. Was früher in der Bauernkuchl an der Tagesordnung stand und feiertags für Zungenschmalzer sorgte, haben sie konserviert und aufs Köstlichste in die Jetztzeit geholt. Nach traditioneller Rezeptur, ursprünglich, tirolerisch, guat.

**URBANEK – das Urgestein vom Wiener Naschmarkt.** Der Feinkost-Patron. An ihm kommt keiner vorbei, weder Promi noch Feinschmecker. Es wird gemunkelt, er habe den weltweit höchsten Umsatz pro Quadratmeter – und davon hat er nur 14 an der Zahl. Klein, fein und einfach urgut.

**FLORIAN KNECHT – wo er hinfährt, geht der Rauch auf.** Florian Knecht, seines Zeichens zweifacher Deutscher Amateur-Grillmeister & BBQ-Weltmeister Kategorie Ribs, brennt nicht nur für Ribs & Shoulders. Er ist auch Feuer und Flamme für das Green Egg und heizt Ihnen damit kulinarisch ein.

**GERHARD TSAI – echtes Bargeflüster auf Wiener Art:** Klingeln an „Tür7“ und direkt auf Cocktail Cloud Nr. 9 fliegen. Coole Gesellschaft, heiße trendy Drinks oder umgekehrt ... Das Bargeschäft ist sein Königreich, die Theke sein Palast. Treffen Sie Gerhard Tsai, den King of Cocktails, an unserer Rosengarten-Bar.

**SAVE  
THE  
DATE**

## **SUMMER OPENING**

Wir starten am 20. Mai 2020  
in die Sommersaison!

Angebote finden Sie auf unserer Website  
[rosengarten-taxacher.com](http://rosengarten-taxacher.com)

LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

 HOTEL RESTAURANT SPA ★★★★★  
**rosengarten**  
SIMON TAXACHER

Hotel Restaurant Spa Rosengarten  
Aschauer Straße 46 . 6365 Kirchberg . Tirol . Austria  
T +43 5357 4201 . F +43 5357 4201 50 . [welcome@rosengarten-taxacher.com](mailto:welcome@rosengarten-taxacher.com)  
[rosengarten-taxacher.com](http://rosengarten-taxacher.com)