



Newsletter

Weinabend Österreich.....

Die Weine Österreichs zählen sicher zu den qualitativ hochwertigsten und individuellsten Weinen auf dem Markt. Eine Vielzahl von Winzern, die nach perfekter Qualität auf der Flasche streben, sind zudem ein Garant für eine äußerst spannende Vielfalt im Weinbereich. Die Aufgabe, immer wieder neue Spitzenbetriebe in Österreich zu entdecken, hat sich **Timo Möck** von der Firma "Rebenreich" gemacht. Heben Sie mit ihm zu einem kulinarischen Rundflug über die Alpen ab und gehen Sie mit uns gemeinsam auf vinophile Entdeckungsreise. Dazu servieren wir ein 4 - Gänge Menü aus der Sterneküche von **Marco Akuzun**. Freuen Sie sich auf die herausragende Küche von **Marco Akuzun** und österreichische Spitzenweine, präsentiert von **Timo Möck**.

Lassen Sie sich überraschen !!!!

Menü

Amuse Bouche

Livar-Schweinebauch und Yellowfin-Thunfisch

Avocado / Lotuswurzel / Algen

Bretonischer Loup de mer

Rindfleisch / Vadouvan / Knoblauch / Tomate / Basilikum / Kapern

Geschmorte Rippe vom Irish Hereford Prime Beef

Shoyu Koji / Topinambur / Rotkohl-Kimchi / Cashewkerne / Thaicurry

Rhabarber

Banane / Valrhona Waina (weiße Bioschokolade) / Tahiti Vanille / Joghurt

Petits Fours

Donnerstag, den 30. März 2017

Gemeinsamer Beginn 19:00 Uhr

4 Gänge Menü inkl. Weine, Wasser und Espresso 150 Euro pro Person

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Marco Akuzun & Ralf Pinzenscham

sowie die gesamte "restaurant top air" Crew.

**Für weitere Fragen, Wünsche oder Anregungen
stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.**

**Genießen Sie die Küche von Marco Akuzun im vollklimatisierten
"restaurant top air".**

Parken ist während des Aufenthaltes im "restaurant top air" kostenlos!!!

Öffnungszeiten

Dienstag:

Ab 19 Uhr (*Küchenannahme bis 21 Uhr*)

Mittwoch-Freitag:

Ab 12 Uhr (*Küchenannahme bis 13:30 Uhr*)

Ab 19 Uhr (*Küchenannahme bis 21 Uhr*)

Samstag:

Ab 18 Uhr (*Küchenannahme bis 21 Uhr*)

Sonntag, Montag, Feiertag geschlossen

Kontakt:

T. +49 (0) 711 - 9482137

F. +49 (0) 711 - 7979210

M. info@restaurant-top-air.de

Facebook:

<https://www.facebook.com/restauranttopair>

Homepage:

<http://www.restaurant-top-air.de>