

**ÖSTERREICHISCHES HERBSTMENU
FÜR DAS SLOW FOOD CONVIVIUM MÜNCHEN**

**WIRTSHAUS UND GREISLEREI
MÜLLERS LUST**

IN PÄHL
SAMSTAG 26. NOVEMBER 2016

Josef und Annabelle Hohensinn führten jahrelang in Wien das *Hohensinn*, ein Beisl, das im Slow Food Guide Österreich wegen Produktrecherche und leichter Küche gepriesen und in Insiderkreisen als das beste der Stadt gehandelt wurde.

2016 sind die beiden in die bayerische Heimat von Annabelle umgezogen und haben in Pähl südlich des Ammersees ein schmuckes Dorfwirtshaus mit Greisslerei (Kramerladen) in der Hofmarkmühle gepachtet. Josef Hohensinn hat sich sofort mit Feuereifer auf die Suche nach heimischen Produzenten gemacht und für Slow Food ein spezielles Herbst-Menu aus lokalen Zutaten kreiert:

JOSEFS MENU

Vorab in der Greisslerei bzw. am Lagerfeuer draussen

Brote mit zweierlei Aufstrich

(Liptauer und hausgemachtes Grammeltschmalz)

Wenn das Wetter passt – dann werden wir auch **ausgebackene Leberknödel vom Hohenpeißberger Wagyu-Rind** draussen am Feuer machen

Magentratzerl

Eine kleine Semmel mit Ziegenleberkäse und hausgemachten Senf

Mangalitzta oder Wollschwein trifft Ammersee

roh marinierter Ammersee Zander mit Blunzen, eingelegter Quitte und Popcorn

Werdenfelser Rind

geschmort mit Erdgemüse und Kukuruzsterz

Das beste vom Schmand

(Hofmolkerei Marx/ Obersöchering)

- auf B´soffene Marillen

Dr. Peter Peter, langjähriges Conviviums-Mitglied, Dozent für Gastrosophie an der Universität Salzburg und Stammgast im Hohensinn, wird den Abend moderieren und aus seiner *Kulturgeschichte der Österreichischen Küche* Anekdoten zum Besten geben.

Der Dritte im Bunde ist **Hans Wimmer-Czerny**. Der Mangalitzta-Züchter und biodynamische Demeter-Winzer aus dem niederösterreichischen Wagram ist stolz darauf, autochthone Rebsorten wie den Roten Veltliner, ein Slow Food Arche-Produkt, zu präsentieren.

Ein Bustransfer München-Pähl-München im Oldtimer-Nostalgie-Bus ist vorgesehen. Für Eigenanreisende sind Übernachtungstipps angeführt.

ORT:

Wirtshaus und Greisslerei Müllers Lust
82396 Pähl
Kirchstr. 1
Tel. 08808-1596
www.muellers-lust.de

TERMIN:

Samstag 26. November 2016
Beginn 18.30 Uhr
Ende ca. 22.30 Uhr

MAXIMALE/ MINIMALE TEILNEHMERZAHL:

40 Personen/ 20 Personen

KOSTEN:

3-Gang-Menu inkl. Weinkost: 38 €
Bus München-Pähl-München (auf Wunsch bei Anmeldung, siehe unten) ca. 20 €

WEIN UND GETRÄNKE:

Die Weinprobe ist im Menu-Preis inbegriffen, weitere Getränke werden verrechnet. Am Ende der Veranstaltung können die Weine vom Weingut Wimmer-Czerny zum Ab-Hof-Preis erworben werden.

BUS:

Abfahrt München Neptunsbrunnen Elisenstr (Alter Botanischer Garten) 17.00 Uhr
Abfahrt Pähl 22.30 Uhr (Mob. am 26.11 für alle Fälle 0174 6924999 Dr. Peter)

ANMELDUNG:

Reservierung und Voranmeldung unter Tel. 08808-1596 oder info@muellers-lust.de
Für die Gültigkeit der Reservierung wird um **Überweisung von 38 € (bzw. 58 € wenn Bus gewünscht (38 € plus 20 €))** gebeten an das Kto. Josef Hohensinn, Vereinigte Sparkassen im Landkreis Weilheim, IBAN: DE35 7035 1030 0032 3284 52,
BIC: BYLADEM1WHM

Außerdem bitten wir um Angabe von Name, Telefonnummer/ E-mail

ANMELDESCHLUSS:

Samstag 19. November 2016

ÜBERNACHTUNGSTIPPS in Pähl:

Gasthaus Neue Post/ Ammerseestr. 46/ Tel. 08808-278/ 4 Einfache Gästezimmer

Luzia Grünbauer / Türkenstr. 2/ Tel. 08808 630/ 0160 97879916/ www.hof-gruenbauer.de/ Ferienwohnung

Ferienwohnung zum Eichberg (Familie Pietzcker)/ Eichbergstr. 3/ Tel. 08808921513/ mail@fewo-eichberg.com/ www.fewo-eichberg.com

In der Umgebung bzw. maximal 10 Kilometer:

Gasthof zur Post/ Floßmannstr. 9/ 82399 Raisting/ Tel. 08807 9224-0, info@post-raisting.de, www.post-raisting.de

Hotel garni zur Post (Familie Hemberger)/ 82346 Andechs/ Starnberger Str. 2/
Tel. 08152 - 3433/ [info@hotelzurpost-andechs.de/](mailto:info@hotelzurpost-andechs.de) www.hotelzurpost-andechs.de

www.muellers-lust.de

www.pietropietro.de

www.wimmer-czerny.at

www.slowfood-muenchen.de