



»Kreatives aus Südtirol«

**Herzliche Einladung zum Benefiz-Abend zu Gunsten des
Kinder- und Jugendfördervereins St. Leonhard
am Freitag, den 19. April 2013 um 19.30 Uhr beim »Deglbauer«**

**Es kochen für Sie der Südtiroler Haubenkoch Stefan Unterkircher¹
und special guest Gourmetkoch Edgard Huls²**

zusammen mit der ehrenamtlichen Küchencrew:

Bernhard Lang³ Muggi Reiterer⁴ Franz Scherer⁵ Peter Trepnau⁶ Karl Volgger⁷ Marion Wein⁸

1) Inhaber des Castel Ringberg in Kaltern ☞ Gault Millau 2) Parkhotel Gulpdal in Slenaken (Limburg) Holland 3) Sushi-Koch, ehem. SushiGlas in Nürnberg
4) Junior-Chef der Kellerei Arunda 5) Profikoch ehem. Landgasthof Hochrad 6) leidenschaftlicher Hobbykoch, Geschäftsführer der Unternehmensgruppe Peter Trepnau
und Vorstand des Fördervereins 7) Küchenchef vom Hotel Majestic, Küchenmeister, Kräutertifex und Kochbuchautor 8) Wirtin »Zum Deglbauer«

9-Gänge-Menü mit Südtiroler Spitzenweinen

zum Selbstkostenpreis von **115 Euro** inkl. aller nichtalkoholischer Getränke oder **140 Euro** inkl. Weinfolge je Person,
davon geht eine **Spende** in Höhe von **20 Euro** an den Kinder- und Jugendförderverein St. Leonhard.
Auf Wunsch: Bus/Taxi-Shuttleservice ab Regensburg-Dultplatz und wieder zurück für 10 Euro.

Nur Barzahlung möglich! Über die 20-Euro-Spende erhalten Sie eine Spendenquittung.

Wir freuen uns auf einen wunderschönen gemeinsamen Abend!

Im Gasthaus »Zum Deglbauer«, Regensburger Straße 28a in Hemau

Anfahrtsbeschreibung von Regensburg kommend: Folgen Sie der A 3 bis zur Ausfahrt Nittendorf, Etterzhausen, Hemau. Biegen Sie rechts ab und bleiben Sie einfach auf der B 8 bis zum Kreisel vor Hemau, hier die 2. Abfahrt ins Zentrum Hemau nehmen, vom Ortsschild sind es ca. 500 Meter. Auf der linken Seite ist das Gasthaus »Zum Deglbauer«.

Von Nürnberg kommend: Folgen Sie der A 3 bis zur Ausfahrt Parsberg, biegen Sie hier links ab und fahren Sie durch Parsberg durch, bleiben Sie auf dieser Straße bis Sie zur Kreuzung B 8 kommen. Hier biegen Sie wieder links Richtung Hemau ab. In Hemau durchfahren Sie die Ortschaft fast komplett, ca. 1 Kilometer nach dem Stadtplatz auf der rechten Seite befindet sich das Gasthaus »Zum Deglbauer«.

**Bitte melden Sie sich bis zum 15. April 2013 bei Birgit Coenen an.
Telefon: 0941 59212-15 · Telefax: 0941 59212-39 · birgit.coenen@trepnau-gruppe.de**



**Temperierter Rücken von meinem »Geburtstags-Schwein«
Eis von Vinschger Marillensenf**

Südtiroler Sekt »Cuvée MUGGI« – Michael Reiterer



**Gegrillter Traminer Stangenspargel mit Bozner Sauce
Flusskrebs und Pistazie**

Weißburgunder „Moriz“ ‘11 – Kellerei Tramin



Essenz von jungem Lauch und Bärlauch-Grießnockerl



**Cremiger Risotto »Vialone Nano staggionato 22 mesi« mit Zitrusfrüchten
warm geräuchertes Forellenfilet**

Sauvignon „Stern“ ‘11 – Erste + Neue



**Brotklee Nockerln mit feinem Lamm-Ragout
und krokanten Chips vom Villnösser Brillenschaf**

Beyond the Clouds ‘11 – Elena Walch



Sorbet von Rosmarin & Südtiroler BIO Gin



**Gefüllte Kalbsbrust mit Schüttelbrot und Morcheln
Speckkraut und Zwiebelmostarda**

Cabernet „Kirchhügel“ ‘10 – Kellerei Kurtatsch



Lasagnette von Bergkäse und pikanter Focaccia



Apfel-Kiachl mit Karamell-Espuma

Passito »Cresta« ‘10 – Weingut Rottensteiner

Ihr 9-Gänge-Menü »Kreatives aus Südtirol«