



Herzliche Einladung zum Benefiz-Abend

»Kreatives aus Südtirol«

zu Gunsten des Kinder- und Jugendfördervereins St. Leonhard

Am Freitag, 20. April 2012 19.30 Uhr beim »Deglbauer«

Es kochen für Sie die Südtiroler Stefan Unterkircher¹ – Haubenkoch
und Erich Schwingshackl² – Sternekoch

zusammen mit der ehrenamtlichen Küchencrew:

Erwin Schoch³ Peter Trepnau⁴ Franz Scherer⁵ Karl Volgger⁶ Marion Wein⁷

1) Inhaber des Castel Ringberg in Kaltern ☞ Gault Millau 2) Zwei*-Sternekoch 3) leidenschaftlicher Hobbykoch und Vorstand der Volksbank Regensburg
4) leidenschaftlicher Hobbykoch, Geschäftsführer der Unternehmensgruppe Peter Trepnau und Vorstand des Fördervereins 5) Profikoch ehem. Landgasthof Hochrad
6) Küchenchef vom Hotel Majestic, Küchenmeister, Kräutertifex und Kochbuchautor 7) Wirtin »Zum Deglbauer«

9-Gänge-Menü mit Südtiroler Spitzenweinen siehe Rückseite

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!

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 **16. April 2012** bei Dagmar Schreiner an.
Telefon: 0941 59212-0 · Telefax: 0941 59212-22 · dagmar.schreiner@trepnau-gruppe.de

Absender: _____

- Ja, ich/wir nehmen am Benefiz-Abend »Kreatives aus Südtirol« mit _____ Personen teil.
 Ja, ich/wir möchten den Bus/Taxi-Shuttleservice nutzen. (Regensburg-Dultplatz [Abfahrt 19 Uhr] und wieder zurück)

Ihr 9-Gänge-Menü »Kreatives aus Südtirol«



Lamm-Paté & Carpaccio vom »Villnösser Brillenschaf« Zitronenschale & schwarzer Pfeffer

Südtiroler Sekt ARUNDA »Blanc de Blanc« – Josef Reiterer



Souffle vom Speck-Knödel mit Spinatcreme & Wachtel-Ei

Weißburgunder »Klaser« '10 – Weingut Josef Sölva



»Cappuccino« von der neuen Kartoffel und Sarnner Latsche



Gebackene »Baccheri« mit Vinschgerle und Ziegenkäse gefüllt geschmolzene Tomate und Bärlauchextrakt

Sauvignon »Voglar« '09 – Peter Dipoli



»Bricket« vom Alpensaibling Linsen mit Melisse

Lagrein Rosé »Signe« '11 – Kellerei Kaltern



Holunder-Shooter mit S'Pom



Rosa gebratener Rücken von der Pustertaler »Sprinze« mit Kloatznsalz gebundene Trüffel-Gerste

Blauburgunder »Bachgart« '09 – Klaus Lentsch



Espuma & Eis vom Ahrntaler Graukas mit Kümmelbirne



Altreier Lupine trifft Vinschger Apfel

Passito Amrita '09 – Kellerei Kurtatsch

