

Aquarium
RESTAURANT · BAR

KULINARISCHER
KALENDER

Frühjahr '22



Liebe Freunde der Kulinarik,

mit dem ersten Hauch von Frühling in der Luft dürfen wir Ihnen auch unseren kulinarischen Kalender für das erste Halbjahr 2022 präsentieren.

Es warten in dieser Saison neue kulinarische Highlights sowie lieb gewonnene Traditionen, wie die Valentinswoche oder der beliebte Kochkurs darauf von Ihnen entdeckt zu werden. Lassen Sie sich von unserem AQARIUM Team verwöhnen und verbringen Sie eine angenehme Zeit in unserem Haubenrestaurant.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Schmökern - die limitierten Tickets für Ihr Lieblingsevent sichern Sie sich am bequemsten online.



Wir freuen uns auf Ihr Kommen!



Valentins-Dinner

Von Montag, 14. bis Sonntag, 20. Februar 2022
Beginn 18.00 Uhr

Ein Rezept zum Verlieben. Während der von uns eingeleiteten Valentinstags-Woche können Sie ein exklusives 5 Gang Überraschungsmenü inkl. Valentins-Aperitif genießen. Verbringen Sie Ihren Abend in einem entspannten und romantischen Ambiente und zelebrieren Sie Ihre Liebe auf außergewöhnliche Weise.

5-Gang Valentins-Dinner € 89 p.P.

5-Gang Valentins-Dinner inkl. 5 Gläser Weinbegleitung € 144 p.P.



Fisch-Variation am Aschermittwoch

Aschermittwoch, 02. März 2022
Beginn ab 18.00 Uhr

Am ersten Tag nach dem Fasching beginnt traditionell die Zeit des Fastens und des Verzichtes auf Fleisch, womit aber noch lange kein Verzicht auf Genuss einhergeht, was dieses Erlebnis beweist. Freuen Sie sich auf 5 exquisite Gänge, die alle dem Fisch gewidmet sind und von Peter Reithmayr und seinem Team raffiniert zubereitet werden.

5-Gang Fischmenü € 85 p.P.

5-Gang Fischmenü inkl. 5 Gläser Weinbegleitung € 140 p.P.



Rieder Genussmesse „Guten Appetit!“

Samstag, 09. April 2022

Sonntag, 10. April 2022

Die größte Genussmesse Oberösterreichs feiert dieses Jahr ihr 10-jähriges Jubiläum und auch unser Chef de Cuisine, Peter Reithmayr, wird am 10. April vor Ort sein und für Sie aufkochen.

Nähere Informationen zur Genussmesse:

www.gutenappetit-messe.at



Veggie trifft Fisch

Karfreitag, 15. April 2022
Beginn ab 18.00 Uhr

An diesem traditionellen Tag verzichten viele Menschen auf Fleisch. Peter Reithmayr und sein Team stellen am Karfreitag wahlweise die vegetarische Kochkunst oder den Fisch in den Mittelpunkt und zaubern mit regionalen, frischen Gemüsesorten großartige Gerichte für Sie.

5-Gang Menü € 85 p.P.

5-Gang Menü inkl. 5 Gläser Weinbegleitung € 140 p.P.



Oster-Brunch

Ostersonntag, 17. April & Ostermontag, 18. April 2022
Beginn ab 09.00 Uhr (bis 12.00 Uhr) oder
Beginn ab 12.30 Uhr (bis 15.30 Uhr)

Genießen Sie die Osterzeit stressfrei im Kreise Ihrer Liebsten und verbringen Sie genussvolle Stunden bei einem außergewöhnlichen Osterbrunch. Das AQARIUM Team zaubert an diesen Tagen etwas ganz Besonderes. Von genussvollen Eiergerichten wie „Egg Benedict“ bis hin zu köstlichen Minutensteaks verwöhnen wir Ihren Gaumen.

Oster-Brunch € 49 p.P.



Oster-Dinner in Geinberg

Ostersonntag, 17. April & Ostermontag, 18. April 2022
Beginn ab 18.00 Uhr

Das Osterlamm aus Geinberg ist ein Klassiker. Peter Reithmayrs Team serviert Ihnen an diesen Feiertagen nicht nur das perfekte Osterei mit Bärlauch und Kartoffeln, sondern kredenzt geschmortes Kitz mit Waldpilzen und Roter Rübe, rosa gebratenes Lamm und weitere traditionelle, kreativ zubereitete Speisen zum Osterfest.

5-Gang Ostermenü € 85 p.P.

5-Gang Ostermenü inkl. 5 Gläser Weinbegleitung € 140 p.P.



Abend der Innviertler Haubenköche

Donnerstag, 28. April 2022

Empfang ab 17.30 Uhr

im Future Dome der Firma FILL in Gurten

Die Innviertler Haubenköche sind zurück! Alle 6 Spitzenköche sorgen an diesem Abend für ein kulinarisches Feuerwerk. Neben großem Genuss steht auch ein guter Zweck im Vordergrund: Der Reinerlös wird karitativen Zwecken gespendet. Ein Galamenü der Extraklasse begleitet von den hervorragenden Bieren der Bierregion Innviertel warten an diesem Abend auf die Gäste.

Mehr Infos unter: www.bierregion.at



Mama ist die Beste Muttertags-Brunch

Sonntag, 08. Mai 2022

Beginn ab 09.00 Uhr (bis 12.00 Uhr) oder
Beginn ab 12.30 Uhr (bis 15.30 Uhr)

Das AQARIUM Team lädt an diesem ganz besonderen Tag zum großen Muttertagsbrunch. Feiern und verwöhnen Sie diejenige, die es am meisten verdient - Ihre Mama! Schenken Sie das, was wohl jede Mutter am meisten freut eine entspannte Zeit im Kreise der Familie, verbunden mit regionalen und liebevoll zubereiteten kulinarischen Köstlichkeiten.

Muttertags-Brunch € 49 p.P.



Muttertags-Dinner

Sonntag, 08. Mai 2022
Beginn ab 17.00 Uhr

Lassen Sie Ihre Mama hochleben und genießen Sie gemeinsam ein exklusives 4-Gang Muttertagsmenü im Haubenrestaurant AQARIUM. Peter Reithmayr verwöhnt Sie mit regionalen Produkten und zaubert unvergessliche Gerichte. Selbstverständlich wahlweise auch als vegetarische Variante erhältlich.

4-Gang Muttertagsmenü € 62 p.P.



Geinberger Weintafel

Freitag, 01. Juli 2022
Beginn ab 19.30 Uhr

Die Terrasse des Restaurants AQARIUM wird zum Weingarten. Unter dem Motto „Weinland Österreich“ lädt das AQARIUM zur Verkostung von 10 bis 12 heimischen Spitzenweinen.

Dazu werden passende Käsespezialitäten gereicht.

Unkostenbeitrag inklusive Wein, Wasser, Käse € 65,00 p.P.



Steak & Bier - Kochen mit dem Profi

Sonntag, 10. Juli 2022
Beginn ab 12.00 Uhr

Bei diesem Kochkurs lernt Man(n) alles über das perfekte Steak. Gemeinsam mit Peter Reithmayr bereiten Sie mehrere Gänge am Grill zu und genießen diese im Anschluss in geselliger Runde. Der perfekte Begleiter zu jedem Gericht, ein kühles Bier, wird an diesem strahlenden Sommertag von einem Experten der international prämierten Brauerei Raschhofer präsentiert. Der Kochkurs inkludiert Aperitif, Bierbegleitung während des Kurses, Kochschürze, Rezeptmappe & gemeinsames Abendessen.

Kochkurs Steak & Bier € 135 p.P.
Begleitperson (ohne Kochkurs) € 57 p.P.



Wellness & Gourmet

Sonntag - Donnerstag

Genießen Sie Ihr Day SPA Erlebnis im SPA Resort Therme Geinberg und anschließend im Haubenrestaurant AQARIUM.

- Priority Check-In im Vitality SPA
- Zutritt zu Therme & karibische Saunawelt
- Leih-Badetasche mit Bademantel und Badetuch
- Reservierte Komfortliege in der exklusiven Relax! Lounge oder Panorama Lounge mit Refreshments & Snacks

Ihr Wellness-Extra: 25 Min. Kopf-Nacken-Schulter-Massage

Ihr Kulinarik-Highlight: 4-Gang Dinner im Haubenrestaurant AQARIUM inklusive Transfer durch den Private Butler

Buchbar von So - Do (ausgenommen Feiertage) Reservierung unter +43 7723 8500 2551 oder vitalityspa@therme-geinberg.at

€ 148 p.P.



Genießen Sie grüner

Im AQARIUM setzt Chef de Cuisine Peter Reithmayr auf hochwertige Produkte, bevorzugt aus der Region und saisonal variierend. Seine ganz besondere Spezialität: Genießt man sein 8-Gang CHEFS MENÜ, findet man tatsächlich Bestandteile einer Zutat immer wieder in der Menüfolge. „Einen Teil einer Frucht wegzuwerfen wäre pure Verschwendung“ so der Küchenchef, „man kann auf vielfältige Weise mit verschiedenen Techniken und Texturen arbeiten und dabei immer wieder überraschende Genussmomente schaffen.“

AMA Genuss Region: Nachhaltigkeit, Regionalität und Umweltbewusstsein sind uns ein besonderes Anliegen - daher sind wir besonders stolz, Teil der AMA Genuss Region zu sein! Beste Qualität und regionale Lieferanten, wie zum Beispiel der beliebte Alpenkaviar der Familie Schlader machen einen Besuch im AQARIUM besonders.



AQARIUM RESTAURANT · BAR

Thermenstraße 13
4943 Geinberg
+43 7723 8501 2585
restaurant@aqarium.at
www.aqarium.at

Öffnungszeiten

Täglich von 07.30 bis 24.00 Uhr
(warme Küche bis 22.00 Uhr)

Fotos: Chris Perkles, Firma FILL, Brauerei Raschhofer, Unsplash, Shutterstock

Sämtliche Angaben entsprechen den zum Zeitpunkt der Drucklegung vorliegenden Informationen. Änderungen bei Daten vorbehalten. Der Herausgeber haftet nicht für inhaltliche Irrtümer.



Ein Resort der:

