

Aquarium
RESTAURANT · BAR

KULINARISCHER
KALENDER

September - Dezember '21



Liebe Gäste!

Wir freuen uns, Sie in dieser ganz besonderen Herbst- und Winterzeit in unserem Restaurant AQARIUM kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

In unserem kulinarischen Kalender finden Sie auch in dieser Saison wieder außergewöhnliche Veranstaltungen mit denen Ihnen genussvolle Stunden garantiert sind.

Wir bitten Sie darum, Ihr Ticket online zu kaufen. So sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Wunschtermine und können die Veranstaltungen genießen.



Wir freuen uns auf Ihr Kommen!



Event mit der Tenuta Ornellaia

Donnerstag, 30. September 2021
Aperitif um 18.00, Start 18.30 Uhr

Ornellaia ist unbestritten einer der ganz großen Namen in der Welt des Weingenusses.

Dieses außergewöhnliche Weingut gibt sich am 30. September die Ehre. Im Rahmen eines 5-gängigen Degustations-Dinners, das Chef de Cuisine Peter Reithmayr für dieses Event kreiert hat, haben Sie die Möglichkeit unter Experten-Begleitung aus dem Hause Ornellaia sowie Sommelier Kevin Baumgartner die edlen Tropfen kennen zu lernen und zu verkosten.

5 Gang Degustations-Dinner inklusive Champagner Ruinart zum Start und Weinbegleitung € 195 p.P.



Alpenkaviar trifft auf Champagner

Donnerstag, 04. November 2021
Aperitif um 18.00, Start 18.30 Uhr

Der echte Alpenkaviar von der Familie Schlader aus Steyrtal wird im 5 Gang Menü in Szene gesetzt. Die Champagnerbegleitung aus dem Weinhandel Josef Schreiblehner rundet das Menü perfekt ab.

5 Gang Dinner € 150 p.P.
Inklusive Champagnerbegleitung (5 Gläser Champagner +
Aperitif) € 270 p.P.
Inklusive Champagnerbegleitung (3 Gläser Champagner +
Aperitif) € 235 p.P.



Kreieren Sie Ihr Weihnachtsdinner

Sonntag, 28. November 2021 ab 13.00 Uhr
Kochkurs mit anschließendem Abendessen

Sie wollen Ihre Lieben am Weihnachtsabend kulinarisch verwöhnen? Peter Reithmayr kocht mit Ihnen ein 4-Gänge Menü, mit dem Sie am 24. Dezember punkten werden.

12.45 Uhr ist der Treffpunkt zum Get-Together in der Geinberg⁵ Lobby.

Kochkurs € 125 p.P. | Begleitperson zum Dinner € 57 p.P.
Inkludiert Kochkurs, Kochschürze, Rezeptmappe,
Aperitif und gemeinsames Dinner.



Trüffelevent - Die Kunst des Genusses

Donnerstag, 09. Dezember 2021
Aperitif um 18.00, Start 18.30 Uhr

Genießen Sie an diesem Abend feinste Trüffelsorten und tauchen Sie ein in die Welt des Genusses. 2 Hauben-Koch Peter Reithmayr führt Sie durch den Abend und kreierte gemeinsam mit seinem Team verführerische Gänge. Begleitet wird dieser Abend von einer kommentierten Verkostung von RIEGER WEIN.LOFT by Peter Schmutz.

5 Gang Dinner € 150 p.P.
Inklusive Weinbegleitung (5 Gläser Wein + Aperitif) € 240 p.P.
Inklusive alkoholfreie Begleitung € 205 p.P.



Weihnachten ganz entspannt

Samstag, 25. Dezember und Sonntag, 26. Dezember 2021
jeweils ab 09.00 bis 12.00 Uhr oder ab 12.30 bis 15.30 Uhr

Genießen Sie die Weihnachtsfeiertage stressfrei im Kreise Ihrer Liebsten! Das AQARIUM Team zaubert an den Festtagen etwas ganz Besonderes.

9.00 Uhr Weihnachtsbrunch € 49 p.P.
12.30 Uhr Weihnachtslunch € 49 p.P.



Silvester-Gala-Dinner in 8 Gängen

Freitag, 31. Dezember 2021 um 18.00 Uhr

Feiern Sie gebührend den letzten Abend im Jahr 2021 im AQARIUM. Live-Jazz begleitet Sie bei Ihrem Gala-Dinner. Sie erleben nicht nur ein „Genuss-Feuerwerk“, sondern auch ein Lichterspektakel auf der wunderschönen Terrasse zu Mitternacht. Danach begeistern wir Sie mit einer weiteren kulinarischen Überraschung. Rutschen Sie mit uns ins Jahr 2022!

8 Gang Galadinner inklusive Champagner-Empfang mit Austern, Mitternachtsjause, Live Musik und Feuerwerk.
Inklusive Weinbegleitung € 305 p.P.
Inklusive alkoholfreier Begleitung € 265 p.P.



Lukas Nagl zu Gast im AQARIUM

Mittwoch, 26. Jänner 2022 um 18.00 Uhr

Vorfreude ist die schönste Freude. Wir freuen uns Ihnen bereits jetzt einen Ausblick auf das Jahr 2022 geben zu können. Zum Jahresauftakt heißen wir den talentierten Haubenkoch Lukas Nagl vom Restaurant Bootshaus am Traunsee herzlich willkommen und freuen uns auf inspirierende Kreationen von ihm und Peter Reithmayr.



Ausblick Gault&Millau Genuss - Messe

Besuchen Sie unseren Stand auf der Gault&Millau Genuss-Messe am 18. und 19. September 2021 im Kursalon Hübner in Wien. Mehr Informationen finden Sie unter at.gaultmillau.com.





CHEFS MENÜ

Sie lieben Abwechslung?

Sie begeistert Genuss auf höchstem Niveau?

Dann begeben Sie sich mit dem CHEFS MENÜ des AQARIUM auf eine spannende kulinarische Reise! Vertrauen Sie den Koch- und Kombinationskünsten unseres Küchenchefs Peter Reithmayr und unseres Sommeliers Kevin Baumgartner.

CHEFS MENÜ 5 Gang € 85

Inklusive Weinbegleitung € 145

CHEFS MENÜ 8 Gang € 129

Inklusive Weinbegleitung € 224

Alternativ servieren wir Ihnen gerne auch eine wunderbare, auf Ihr CHEFS MENÜ abgestimmte alkoholfreie Getränkebegleitung.



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)



Ein Resort der:



Fotos: Chris Perkles, Weingut Ornellaia, Philipp Lipiarski, Christof Wagner, Sonja Petrowvski, Unsplash, shutterstock

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