

Betreff:

23.11.2025: **Côte des Blancs im Landhaus Bacher!**

Mautern an der Donau, Wachau / Niederösterreich

Exklusiver Champagnerabend im Landhaus Bacher

Das Landhaus Bacher holt die Côte des Blancs in die Wachau: Gemeinsam mit Champagne Duval-Leroy werden am 23. November 2025 Weltklasse-Champagner aus einem der besten Jahrgänge der Geschichte präsentiert. Diese begleiten das 6-Gänge-Menü von Gastgeber und 2-Sternekoch Thomas Dorfer.

Champagne Duval-Leroy, eines der größten unabhängigen Champagnerhäuser, wird beim exklusiven Champagnerabend im Landhaus Bacher persönlich vertreten sein. Mit dabei: Champagne-Legende Carol Duval-Leroy und ihr Sohn Louis, der 250 Sternerestaurants in Frankreich betreut. Durch den Abend führt Willi Klinger, Markenbotschafter von Wein & Co.

Präsentiert werden zwei große Champagnerjahrgänge: 2008 Femme de Champagne und 2008 Femme de Champagne Rosé de Saignée. Begleitet wird das 6-Gänge-Menü von insgesamt sieben ausgewählten Champagnern – harmonisch abgestimmt auf jede Kreation des Teams rund um den hochdekorierten Chef Thomas Dorfer.

Ein Abend voller Genuss, Eleganz und sprudelnder Momente ist garantiert.

Dîner Champagne Duval-Leroy:

Aperitif

Aperohappen

Duval-Leroy Brut Réserve aus der Magnum

Marinierter & kurz geflammter Kaisergranat

gelierte, gerührte Krustentieressenz, Vanille-Sauerrahm & "Shaved" Ananas mit Dill

Premier Cru Brut Fleur de Champagne

Gebratene Jakobsmuscheln

in Nussbutter confierte Artischocken, Kartoffel-Spitzkrautmousseline, Guanciale & Kernöl & Kaviar-Beurre Blanc

Premier Cru Brut Blanc de Blancs 2008

Perlhuhn gespickt mit weißem Alba Trüffel

Wirsingkohl, Kürbis-Speck-Karamell, Maronen & Sauce Albufeira

Grand Cru Brut Femme de Champagne

Lammrücken „Cafe de Paris“

Schwarzwurzel-Topinambur-Gemüse & Black Pearl Austernpilze

Grand Cru Brut Rosé de Saignée Femme de Champagne 2008

Vorarlberger Bergkäse „Sommer 2023“

Obere / Untere Alp „Red Ambosta“ Zwiebel, Vadouvan & Weintrauben

Brut Femme de Champagne 2008

„Jamaïque“-Schokolade, geschmorte Feige & Haselnuss

Premier Cru Brut Rosé Prestige

23. November 2025, Beginn: 17:30 Uhr

Champagner-Dinner im Landhaus Bacher

Preis: € 395,- pro Person inklusive Aperitif, 6-Gänge-Menü, Champagnerbegleitung, Wasser, Kaffee und Gedeck

Tickets buchbar unter info@landhaus-bacher.at oder unter +43 (0)2732 82 937

Genießerhotel Landhaus Bacher | Susanne Dorfer-Bacher & Thomas Dorfer
Südtiroler Platz 2, 3512 Mautern an der Donau | +43 (0)2732 82 937
info@landhaus-bacher.at, www.landhaus-bacher.at