



RESTAURANT HUBER

EINLADUNG
ZUR DEGUSTATION
WEINGUT
SCHÖNBERGER



SAMSTAG 22. NOVEMBER 2025

BEGINN: 18.30 UHR

EINLADUNG ZUR DEGUSTATION



Winzer **GÜNTHER SCHÖNBERGER** und Chef de Cuisine **MICHAEL HUBER** laden Sie herzlich am Samstag 22. November 2025 ab 18.30 Uhr ein, die nach streng biologisch-dynamischen Richtlinien erzeugten Weine des Weinguts Schönberger im Burgenland bei einem 5-Gänge-Menü kennen zu lernen.

Bereits während seiner Zeit als Musiker bei der Ersten Allgemeinen Verunsicherung (EAV) hat sich Günther's Interesse für Wein entwickelt. Unzählige Urlaube und Ausflüge haben ihn und seine Frau Michaela deshalb in die besten Weinanbaugebiete Österreichs und Europas geführt – viele Reisen gingen auch nach Mörbisch. Mit seiner Begeisterung für Wein hat Günther bald auch seine ganze Familie angesteckt. Das Weingut Schönberger wird nach biologisch-dynamischen Richtlinien bewirtschaftet und ist anerkanntes Mitglied des Verbandes Demeter. Es werden ausnahmslos Mittel eingesetzt, die aus dem Kreislauf der Natur stammen. Regelmäßige Kontrollen garantieren reinen Wein aus intakter Natur. Um aus den Trauben erstklassigen Wein bereiten zu können, bedarf es sorgsamer Verarbeitung und viel Zeit. Was Günther Schönberger dabei wichtig ist: behutsame Behandlung der Trauben bei der Lese und beim Pressvorgang, Ruhe für den Wein im Keller, keine Schönung, keine Filtration, keine Zusatzstoffe, ausschließlich Spontangärung. Alle seine Weine reifen in Holzfässern.





SICHERN SIE SICH JETZT IHRE TICKETS FÜR UNVERGESSLICHE STUNDEN
MIT EDLEN WEINEN VON GÜNTHER SCHÖNBERGER IM RESTAURANT HUBER

GÜNTHER SCHÖNBERGER und **MICHAEL HUBER**

mit seinem Team freuen sich auf Ihren Besuch!

SAMSTAG 22. NOVEMBER 2025
BEGINN 18.30 UHR

5-Gänge-Menü & korrespondierende Weine
vom Weingut Günther Schönberger

189,– EURO/PERSON
(inkl. Aperitif, Wasser & Kaffee)

IHRE RESERVIERUNG IN 3 SCHRITTEN:

1. Bitte reservieren Sie wegen begrenzter Platzzahl rechtzeitig und verbindlich per Telefon oder direkt bei unserem Serviceteam.
2. Überweisen Sie danach bitte den Betrag von 189,– Euro (pro Person) unter dem Stichwort „SCHÖNBERGER“ und Ihrem Namen auf das Konto:

Konto: Restaurant Huber
IBAN DE23 7002 0270 0659 3486 91
BIC HYVEDEMMXXX, HypoVereinsbank
3. Sie können auch am Tag der Reservierung bei unserem Restaurantteam bezahlen. Nach Zahlungseingang reservieren wir Ihre Plätze und Ihre Teilnahme ist damit bestätigt.

Aufgrund der komplexen Menüabfolge kann auf Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche vor Ort leider keine Rücksicht genommen werden. Alternativ bieten wir jedoch eine vegetarische Variante des Menüs an. Bitte informieren Sie uns bereits bei der Buchung, ob Unverträglichkeiten oder Allergien vorhanden sind.

Reservierungsinformation: Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie bei Reservierung ein Ticket im Wert von 189,– € pro Person inkl. Steuern kaufen. Wenn Sie die Reservierung bis zu 10 Tage vor Veranstaltungstermin stornieren, werden wir Ihre Vorrauszahlung zurücküberweisen. Bei einer Stornierung innerhalb dieser 10 Tage wird der gesamte Ticketpreis von 189,– € pro Person einbehalten.

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE RESERVIERUNG!
IHR MICHAEL HUBER MIT SEINEM TEAM**



NEWTONSTRASSE 13 | BOGENHAUSEN | 81679 MÜNCHEN

TEL. 0049 (0)89 98 51 52

www.huber-restaurant.de