



Reisetipp für anreisende Mitglieder/Gäste

Das Rosso ist nur 350m (5 Min. zu Fuß) vom Linzer Hbf. entfernt.

Öffentliche Verkehrsmittel zB Weststrecke ÖBB Bahn

Ab Salzburg Hbf. 17:07 - Ankunft: Linz Hbf. 18:15

Ab Wien Hbf. 16:28 od. 16:55 - Ankunft: Linz Hbf. 17:43 od. 18:28

Rückfahrt

Ab Linz Hbf. 22:30 od. 22:45 od. 23:30 od. 23:45

Ankunft: Salzburg Hbf. 23:49 od. 23:59 od. 00:49 od. 00:59

Ab Linz Hbf. 22:32 od. 23:20

Ankunft: Wien Hbf. 00:05 od. 00:35

Fahrtzeiten, Stand 16. Jänner 2025

Unsere Partner für Hotelübernachtung

Hotel am Domplatz

4020 Linz, Domplatz 5
info@hotelamdomplatz.at
+43 732 77 3000

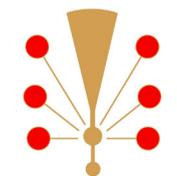
Hotel Schwarzer Bär

4020 Linz, Herrenstraße 11
reservierung@linz-hotel.at
+43 732 77 24 77

Mit dem Kennwort „Ordre des Coteaux de Champagne/Lamm“ erhalten Sie in beiden Hotels gratis Upgrade in die nächsthöhere Zimmerkategorie.



Unsere nächsten Termine
finden Sie auf unserer Homepage
www.occ-autriche.at



ORDRE DES COTEAUX
DE
CHAMPAGNE



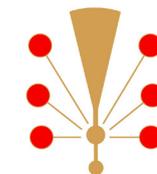
EINLADUNG

Ordre des Coteaux de Champagne
Ambassade d'Autriche

Champagne Dîner im Rosso di Acqua e Sole

Freitag, 21. März 2025, 18:30 Uhr

ROSSO
DI ACQUA E SOLE



ORDRE DES COTEAUX
DE
CHAMPAGNE

Der **Ordre des Coteaux de Champagne**
Ambassade d'Autriche &
Dignitaire-Ambassadeur Peter Lamm

laden herzlichst ein zum

Champagne Dîner im Rosso di Acqua e Sole

4020 Linz, Weingartshofstraße 29
Freitag, 21. März 2025, 18:30 Uhr

Preis für das Champagne Dîner, Wasser, Kaffee sowie Trinkgeld:
für Mitglieder & PartnerInnen pro Person € 245,-
für Gäste pro Person € 255,-

Kleidung: sportlich elegant mit Insignien erbeten.



**Das Rosso hat 2 Hauben im Gault-Millau und
90/100 Punkten im Falstaff Guide!**



ROSSO
DI ACQUA E SOLE

... Menü ...

APERITIVO

Huîtres Poget / Fake Jakobsmuschel / Rosmarino in Culo

Champagne Arnaud Moreau Arrakis Grand Cru Brut Nature

...

BÄRLAUCHGNOCCHI

Hausgemachte Gnocchi / Veluté di Parmigiano

Champagne Waris Hubert Estence Premier Cru

...

CHAMPAGNERSORBET

Champagne Bonnaire Terroirs Extra Brut Grand Cru

...

HEILBUTT

Wildfangfilet vom Heilbutt / Spargel

Champagne J.C. Ricciuti Millesime 2015

...

LAMMRÜCKEN

Rosa gebraten / Primofiore erste Frühlingskräuter / Frühgemüse

Champagne Billecart Salmon Vintage 2016 Grand Cru

...

DOLCISSIMO

Rhabarber & Salzkaramel

Champagne Robert Faivre Les Perles de Paradies Rosé aus der Magnum

Wasser & Kaffee

Wir haben diesmal für Sie ein ganz besonderes Menü
mit nicht alltäglichen Champagnemarken (z.T. aus kleineren und
bei uns nicht so bekannten Champagnehäusern) zusammengestellt.

**Dies verspricht einen besonders interessanten
und außergewöhnlichen Abend!**