

## Reisetipp für anreisende Mitglieder/Gäste

Öffentliche Verkehrsmittel z.B. Weststrecke mit ÖBB Bahn oder Westbahn zum Hauptbahnhof Innsbruck. Dann mit dem Bus 590a oder 590b vom Hbf. direkt zum Hotel, Haltestelle „Scheibe“, oder mit dem kostenpflichtigen Transfer-Service zum Hotel (ca. € 100,-)

### Zimmerresrvierung:

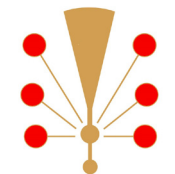
**Wir haben für diese Veranstaltung ein Zimmerkontingent mit dem Kennwort „OCC“ reserviert.** Der vergünstigte Zimmerpreis beträgt pro Person und Nacht mit Frühstück € 180,-

### Bitte um direkte Reservierung unter:

mail@hotel-jagdhof.at oder +43 5226 2666-0



Unsere nächsten Termine  
finden Sie auf unserer Homepage  
[www.occ-autriche.at](http://www.occ-autriche.at)



ORDRE DES COTEAUX  
DE  
CHAMPAGNE

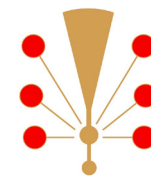


# EINLADUNG

Ordre des Coteaux de Champagne  
Ambassade d'Autriche

**Wohlfühl Wochenende  
im 5\*\*\*\* SPA-Hotel Jagdhof  
im Stubaital**

Freitag 9. bis Sonntag 11. Mai 2025



ORDRE DES COTEAUX  
DE  
CHAMPAGNE

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

laden herzlichst ein zum

## Wohlfühl Wochenende im 5\*\*\*\* SPA-Hotel Jagdhof im Stubaital

Scheibe 44, 6167 Neustift/Stubaital  
**Freitag 9. bis Sonntag 11. Mai 2025**



### ... Freitag, 9. Mai 2025, 18:30 Uhr ...

Der Abend steht unter dem Motto „Alpin“. Alpin-Fingerfood & Aperitif im Weinkeller.

#### Fingerfood

Charolais-Kalbs-Tatar / Bauernbrot-Chips / Röstzwiebel  
Schnittlauch Stubai Räucherforelle / Kren / Rote Bete Blattkräpfen  
Sauerkraut / Petersilie

#### Vorspeise

Zweierlei vom Kwellsaibling / Gurke / Wildkräutersauce / Bunte Radieschen / Quinoa

#### Suppe

Bergheusuppe / Bauernbrot Croutons / Wild-Trockenfleisch / Bergkräuter

#### Hauptgang

Rosa Hirsch aus dem JAGDHOF-Revier / Schüttelbrot / wilder Brokkoli / Pilze  
Topinambur / Essigzweitschke

#### Dessert

Moosbeeren-Nocken / Vanilleeis

#### Alpin-Weine – Weine aus den „Bergen“

(hierbei handelt es sich um Weine aus hochgelegenen Weinbau-Regionen der Welt)

**Preise inkl. Aperitif, Fingerfood, Menü, Weinbegleitung & Digestif sowie musikalischer Unterhaltung mit dem „Alpin-Stubenmusi DUO“ sowie Trinkgeld:**

für Mitglieder & PartnerInnen pro Person € 149,-  
für Gäste pro Person € 159,-

• **Alpin-Dresscode:**  
• **Tracht mit Insignien**

### ... Tagesprogramm Samstag, 10. Mai 2025, ab 09:30 Uhr ...

**09:30 Uhr** Abfahrt zur MÜNZE bzw. dem Münzturm in Hall in Tirol mit kurzer Führung. Die Münze Hall gilt als die **Wiege des Talers und des Dollars**. 1477 wurde die Tiroler Landesprägestätte von Meran nach Hall verlegt. Hier kam es zu bahnbrechenden Erfindungen, wie dem Haller Guldiner im Jahr 1486, der in ganz Europa kopiert und später als „Taler“ berühmt wurde.

**13:00 Uhr** Fahrt zur Schnapsbrennerei KERSCHBUACHER im Innsbrucker Stadtteil Arzl. Hier erwartet uns eine feine Verkostung der raren und genialen Spezialitäten von Edi Leissmüller! Dazu genießen wir eine Tiroler Marende (Jause) mit eigens produziertem Tiroler Weißwein und vielen feinen Schmankerln!

**Preis inkl. Eintritt, Fahrten, Münzprägung, Aperitif, Jause, Verkostung und sonstigen Getränken** für Mitglieder & PartnerInnen pro Person € 149,-, für Gäste € 159,-

### 18:30 Uhr Champagne Gala Dîner in der HUBERTUS-STUBE

4 Gault Millau Hauben / 1 MICHELIN Stern / Chef de Cuisine Christian Jeske

Champagne-Empfang mit Casanova-Schnitten & Kwellsaibling  
(bei Schönwetter auf der Terrasse ansonsten am Kamin)  
**Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut**

#### AMUSE GUEULE

•••

#### SPARGELSALAT

Kwell Saibling / Kirschtomate / Mandel / Wildkräuter  
**Champagne Laurent Perrier Ultra Brut**

•••

#### TORTELLINI

Kaninchen / Bergkräuter / Petersilienwurzel  
**Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut**

•••

#### KAISERGRANAT

Edamame / Schwarzer Knoblauch / Bisque  
**Champagne Laurent Perrier Blanc de Blancs**

•••

#### ROSA ENTENBRUST

Tamarinde / Kirsche / Brioche  
**Champagne Laurent Perrier Grand Siècle No 25**

•••

#### PRÄ-DESSERT SURPRISE

Weisse Schokolade / Erdbeere / Rhabarber  
**Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut**

•••

Mignardises & Salcher Kaffee

**Preis für das Champagne Gala Dîner, Wasser, Kaffee sowie Trinkgeld:**

für Mitglieder & PartnerInnen pro Person € 255,-  
für Gäste pro Person € 270,-

• **Kleidung: Elegant**  
• **mit Insignien erbeten.**