



WILLKOMMEN im **Gasthaus Steinberg!**

Hier bieten wir **Konzepte** wie **Abendkochkurse** mit ganz feinen subjektiven Themen, **Wochenend-Kochkurse** mit Weitgreifenderen Themen, **Tageskochkurse** mit praktischen Anwendungen, aber auch **Küche & Wein - Workshops** sind im Angebot.

**Der große Unterschied unserer Kochkurse zu Anderen?** Die Gruppen sind sehr klein und das Konzept ist so ausgelegt, dass alle alles mitbekommen können, aber auch alle mit einbezogen werden. Wir nehmen uns Zeit!

Die Nähe zur Natur und die Liebe zum Beruf zeichnen unser Haus aus. Dies ist unser Hauptaugenmerk, was wir in unseren Kochkursen zu vermitteln versuchen.

**Kochen und Essen ist auch Nahrung für die Seele!**

Mitgeben möchten wir...

...**das Selbstvertrauen**, dies selbst inszenieren zu können

...**die anregende Wirkung** mit Lebensmittel zu arbeiten

...**den Spaß** sich in der Küche Platz zu verschaffen

...**gesünder leben** durch frische Lebensmittel und Genuss

...und natürlich

**APPETIT AUFS KOCHEN**

Da unser Angebot an Kochkursen zeitlich und räumlich etwas eingeschränkt ist, liegt uns eine genaue Planung sehr am Herzen.

Eure Familie Grafl

## **Kochkurse und Themenwelten:**

### **Alles Rund um den Knödel**

Da steht der Knödel im Vordergrund! Gemeinsam bereiten wir verschieden Knödelgerichte zu. Vom klassischen Original Tiroler Speckknödel bis zu süßen Abschluss in Runder form...

Preis inklusive Getränkebegleitung und Unterlagen € 66.--

### **Die leichte und schnelle Küche für zwischendurch...**

Wir bereiten ein frisches - leichtes Menü aus herrlichen frischen Zutaten zu. Die verschiedenen Gerichte werden von den passenden Getränken begleitet.

Preis inklusive Getränkebegleitung und Unterlagen € 70.--

### **Blumen und Kräuter in der Küche**

In diesem Kurs bereiten wir gemeinsam verschiedene leichte Sommerliche Gerichte zu. Dabei verwenden wir verschiedene Blumen aus Wiese und hauseigenem Kräuterlehrpfad "Windau-Wadl-Weg" (auch im Winter möglich)

Preis inklusive Weinbegleitung und Unterlagen € 75.--

### **Die leichte Sommerküche - Schwammerlzeit**

Wir lassen uns von der abwechslungsreichen Sommerzeit inspirieren und machen den Sommer zu einem kulinarischen Feuerwerk. Wir kochen gemeinsam verschiedene leichte Fisch-, Pilz- und Salatgerichte, die man auch Zuhause umsetzen kann. Hierzu degustieren wir leichte Österreichische Sommerweine.

Preis inklusive Weinbegleitung und Unterlagen € 85.--

### **Wild und der Herbst**

Köstlichkeiten aus den Wäldern. Raffinierte Gerichte mit Pilzen. Ob als Vorspeise, Suppe, Hauptspeise oder als Nachtisch die vielen Arten von Kürbissen, Wild und andere herbstliche Delikatessen lassen sich zu verschiedensten Köstlichkeiten verarbeiten.

Hierzu verkosten wir abwechselnd reife Rotweine und deftige Biere aus Österreich

Preis inklusive Weinbegleitung und Unterlagen € 90.--

### **Unsere Hausspezialität und meine Passion - Wild!**

ein Kochkurs nur dem Wild gewidmet. Von der Wildkraftbrühe bis zum Hirschrücken wird hier alles verkocht. Da unser Wildfleisch ausschließlich aus der Windau stammt, ist es Hochgenuss dieses Vorort zu verarbeiten... Begleitet wird dieser Kurs von gehaltvollen Weinen und wir lernen einige Serviettenformen...

Preis inklusive Weinbegleitung und Unterlagen € 99,--

### **Der Männerkochkurs**

Verzweifelte Männer am Herd war gestern. Wir wecken den Meisterkoch in Ihnen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihre liebsten kulinarisch verwöhnen können. Leichte und schnelle Gerichte für Zuhause

**"Wir bringen Ihren Mann zum Kochen".**

Preis inklusive Weinbegleitung und Unterlagen € 80,--

### **Weihnachten steht vor der Tür...**

Alles was Sie für ein gelungenes Weihnachtsmenü benötigen. Einmal abseits von den klassischen Weihnachtsmenüs etwas pfiffiges kreieren...

Preis inklusive Weinbegleitung und Unterlagen € 90,--

### **Windauer Kulinarium**

Ein Tag in der gehobenen Küche - gemeinsam bereiten wir am Nachmittag ein 5 Gang Abendmenü mit kleinem Gruß aus der Küche zu. Küchenkunst in höchster Vollendung und mit qualitativ äußerst hochwertigen Produkten. Im Anschluss wird Sie ein Diplom Sommelier in das große Wissen des Weines und der Getränkekunde entführen.

Vorkosten und erleben Sie einen sinnlichen Abend...

Preis inklusive Weinbegleitung und Unterlagen € 175,--

Es ist uns ein großes Anliegen stets regionale und saisonale Produkte in die Kurse mit einfließen zu lassen.

Dies ist ein kurzer Ausschnitt aus unserem Repertoire. Gerne beraten wir Sie persönlich, oder stimmen Ihren Kochkurs auf Sie speziell ab.

Die Preise beziehen sich auf je einen Kursteilnehmer und beinhalten sämtliche Zutaten sowie eine Kochschürze, Kochunterlagen und die korrespondierenden Getränke.

Die Kurse beginnen nach Absprache, zu jedem Zeitpunkt und am besprochenen Datum.

Die Dauer der Kurse beträgt aus Erfahrung ca. 4 Stunden (Ausnahme Windauer Kulinarium - Ganztages Kurs).

Eine Anmeldung zu einem Kochkurs ist verbindlich. Bei kurzfristiger Stornierung müssen wir leider eine Stornogebühr erheben.

**Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung und bis bald im Steinberghaus**

Grafl Agata und Michael



**1930 - 2010 80 Jahre Familientradition**

