



RESTAURANT · BAR · EVENTLOCATION IN MÜNCHEN-SCHWABING

Schnitzelflug · Weinflight

6 Gänge · 6 Weine

Samstag, 5.12.26 · 18 Uhr

Fünf kleine Schnitzel, sechs ausgewählte Weine und zum Abschluss ein **Kaiserschmarrn**: Beim **Schnitzelflug & Weinflight** geht es einmal quer durch die österreichische Genusswelt: Von der Wiener Klassik bis zum überraschenden Cross-over trifft **jedes Schnitzel auf einen von Sommelier Chris ausgewählten Wein** – mal harmonisch abgestimmt, mal ganz bewusst als spannender Gegensatz. Zum süßen Finale gibt's Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster.

Der Geschmack Österreichs – begleitet von ausgewählten Weinen.

FRÜHBUCHER-SPECIAL für die **ersten 20 Gäste**: **85 € p. P.**
regulär: **94 € p. P.**



Jetzt reservieren!

Die Plätze sind begrenzt.
QR-Code scannen und
online reservieren.



Weinbegleitung Sommelier Chris

**Christian Hiery ist zertifizierter
Sommelier, Gründer von Rebensache
und Teil einer Pfälzer Winzerfamilie.**

Für den **Schnitzelflug & Weinflight** im
ELI komponiert er die Weinbegleitung
zu den sechs Gängen und stimmt sie
sorgfältig auf jede Kombination ab. Der
Schwerpunkt liegt auf österreichischen
Weinen – von klassisch und elegant
bis charaktervoll und überraschend.
Dabei geht es nicht nur um perfekte
Harmonie: **Manche Kombinationen
greifen die Aromen des Gerichts auf,
andere setzen ganz bewusst einen
spannenden Kontrast.**



Chris' Verständnis von Wein beginnt bereits im Weinberg: Gesunde Reben und lebendige Böden sind für ihn die Grundlage für Weine mit Charakter, Tiefe und echter Trinkfreude. Bei seiner Auswahl setzt er auf biologisch erzeugte Weine, bevorzugt von Familienbetrieben, die für Qualität, Terroir und ehrliche Handarbeit stehen.

📍 Elisabethplatz 20
80796 München
☎ 089 20 57 3282



✉ post@eli-schwabing.de
🌐 eli-schwabing.de
📷 [eli_schwabing](https://www.instagram.com/eli_schwabing)