

Einladung zur

# 34. Kulinarischen Weinprobe

Samstag, 8. November 2025

Empfang ab 18:31 Uhr | Menübeginn 19:00 Uhr



(Herzlich willkommen in der schwäbischen Toskana!

Es erwartet Sie in diesem Jahr viel Flair, von allem ein bisschen, und auf jeden Fall ein außergewöhnlich genussvoller Abend.

Erleben Sie ein exklusives **5-Gang Gourmet-Menü**, kulinarischen Hör- & Höchstgenuss durch Dr. Jia Jia (Korrepetitorin), Magdalena Michalko (Sopranistin), Hong Zhou (Tenor), die erlesene italienisch-deutsche Weinbegleitung kommentiert von Sommelier Mario Mollo und moderiert von Eric Parthun.

> Seien Sie dabei, wenn es heißt: "Goditi con tutti i sensi" oder einfach "Mit allen Sinnen genießen".

Liebe Gäste.

nach knapp einem Jahr ist der größte Teil unserer Modernisierung abgeschlossen und wir sind aktuell nur noch mit dem Fine-Tuning der verschiedenen Bereiche beschäftigt. Umso mehr freuen wir uns Ihnen die nun anstehende 34. Kulinarische Weinprobe quasi als Premiere in den neu gestalteten Räumen unseres Hauses zu präsentieren.

Seien Sie dabei und genießen Sie mit uns am 08.11.2025 ab 18:31 Uhr eine kulinarische, musikalisch und weintastische Sinnesreise – die Dank der erstklassiger Künstler, Protagonisten und Meister Ihres Faches, sicher zu einem außergewöhnlichen und unvergesslichen Erlebnis wird.

Wir freuen uns auf Sie und einen Abend in bester Gesellschaft!

Ihr Gastgeber

Ronny Mechnich -

und das Team vom Flair Park-Hotel Ilshofen

RESERVIERUNG erforderlich / Abendgarderobe erwünscht!





Dr. Jia Jia

Studienleitung Korrepetition Opernschule (Würzburg & Saarbrücken)
In Hangzhou in der chinesischen Provinz Zhejiang geboren und aufgewachsen, erhielt Jia Jia im Alter von drei Jahren ihren ersten Klavierunterricht. Ihre künstlerische Ausbildung in China erfolgte an der Pädagogischen Hochschule Hangzhou, der Musikhochschule Shanghai sowie an der Fakultät für Kunst der Pädagogischen Universität Ostchinas (ebenfalls Shanghai). In Hangzhou und Shanghai konzertierte sie häufig als Solistin, u. a. mit Beethovens 3. Klavierkonzert und in der Shanghai Concert Hall mit Brahms' 1. Klavierkonzert. Im Jahr 2013 wurde ihr von der Pädagogischen Universität Ostchinas der Doktortitel im Fach Musiklinguistik verliehen. Als sehr gefragte Korrepetitorin wirkt sie international bei Vorsingtrainings und Meisterkursen mit.



**Zhou Hong** Der chinesische Tenor Zhou Hong arbeitet derzeit als Chorsänger am Staatlichen Orchester Unter den Linden. Er hat sein Masterstudium an der Hochschule für Musik schlossen. Und sang Don Giovanni, sowie den Don Basilio und Don Curzio in Le nozze die Figaro.



Magdalena Michalko
Die österreichische Sopranistin
schloss ihren Bachelor in klassischem Gesang 2023 am Königlichen Konservatorium in Den
Haag (Niederlande) bei Catrin
Wyn-Davies ab. Ihr Master Studium mit dem Schwerpunkt Oper erhielt sie an der Hochschule für Musik in Würzburg (Deutschland). Ein Höhepunkt Ihrer bisherigen ses unter der Leitung von Norbert Pfafflmeyr.



#### Weingut Dr. Baumann

Das Weingut Dr. Baumann be-wirtschaftet heute eine Rebfläche von mehr als 50 Hektar. Authenti-sche Weine aus Spitzenlagen, in südlich exponierten Steilhängen angelegt, sind das Ergebnis aus Boden und Mikroklima. Begleitet von unserem unermüdlichen Streben nach höchster Qualität menten in der Vinifizierung. Eine wunderbare Voraussetzung für den Sortenspiegel des Weinguts. Viele unserer Rebanlagen sind über 20 Jahre alt.



#### Intro

Grissini mit Parma-Schinken Käsebrocken aus dem Parmesanrad

Prosecco DOCG Adami 2024

Weingut Dr. Baumann Schillerwein QbA 2024



# 1. Gang

Thunfisch-Tartar Wachtelei und Limetten-Kaviar Mayonnaise

Vento Vermentino Toscana 2024
Weingut Dr. Baumann Weissburgunder QbA trocken 2022



# 2. Gang

Wildkräutersuppe
Hokkaido-Ravioli und Olivenöl

Terra D"Arrigo Etna Bianco Sicilia 2024
Weingut Dr. Baumann Sauvignon Blanc QbA trocken 2023



# 3. Gang

Edel-Wildragout Tagliatelle-Cioccolato

La Barbera D'Alba Piemont 2022

Weingut Dr. Baumann Pinot Meunier QbA trocken 2020



## 4. Gang

Gebratenes Kalbsfilet Rotwein-Jus, Trüffelrisotto, glasiertes Minigemüse

Villa Donoratico Bolgheri 2021

Weingut Dr. Baumann Cuvée Cabernet QbA trocken



### 5. Gang

Tiramisu Clássico & Glühweinbirnen-Sorbet

Moscato d'asti

Weingut Dr. Baumann Schwarzriesling Beerenauslese 2018



Küchenmeister
Janko Hilliges
Culinary Chef
Rieber GmbH & Co. KG.
urbanharbor food lab



Jörg Steinbach
Kulinarik-Botschafter
& Spitzenkoch



Mario Mollo
Sommelier



Riccardo Ricci
Trüffel- & Feinkosthändler



Eric Parthun

Moderator, Kreativbox



# **Anmeldung**

Hiermit buche ich/wir verbindlich – bitte ankreuzen, vollständig ausfüllen und per E-Mail an: <a href="mailto:info@parkhotel-ilshofen.de">info@parkhotel-ilshofen.de</a>

	tz/Plätze zur <b>"Kulinarischen Weinprobe"</b> am <b>Samstag, 8. November 2025</b> um <b>18.31 Uhr</b> pro Person 159,00 € (Speisen & Getränke inkl.).
vom bis	zum Sonderpreis von 130,00 € und / oderDZ zum Sonderpreis von 170,00 € (Preis/Zimmer inkl. Frühstück).  ng mit der Veranstaltung "Kulinarische Weinprobe" gültig.
O Bitte informieren Sie mich auch künftig über aktuelle Veranstaltungen. E-Mail:	
Vor- und Nachname Teilnehmer:	
Straße:	
PLZ/Ort:	
Telefon:	
Datum:	Unterschrift:

### Mit freundlicher Unterstützung von:













**Flair Park-Hotel Ilshofen** | Parkstraße 2 | 74532 Ilshofen
Tel. 07904 703-0 | info@parkhotel-ilshofen.de | www.parkhotel-ilshofen.de