

Vino e Cucina

Zu Tisch mit den GARIBALDI-Winzern

Ein Abend voller Genuss und Geschichten.
Erfreuen Sie sich an feinen Menüs, perfekt begleitet von
handverlesenen Weinen – serviert von den Menschen,
die sie mit Herz und Hingabe geschaffen haben.

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN

Buona sera, signore e signori, guten Abend!

Es ist immer ein besonderes Erlebnis, verschiedene Weine zusammen mit ihrem Erzeuger zu probieren.

Wer könnte besser ihren Charakter erklären und die interessanten Geschichten dazu erzählen als die Winzer selbst oder ihre engsten Mitarbeiter?

Wenn zu der Verkostung dann noch feine, passende Speisen auf den Tisch kommen, ist das Genusserlebnis perfekt.

Unter dem Motto **Vino e Cucina – Zu Tisch mit den GARIBALDI-Winzern** bieten wir Ihnen eine Reihe von Winzerabenden mit Degustationsmenü an, alle bei ausgewählten Restaurants, die auch sonst GARIBALDI-Weine auf ihrer Weinkarte anbieten.

Weitere Informationen und die Buchungen bitte direkt bei den Restaurants.

Viel Genuss und gute Gespräche bei hervorragendem Essen, guten Weinen und den Menschen, die dahinterstehen!

GARIBALDI GmbH, Frohschammerstraße 14, 80807 München, Telefon 089/35 63 61-0, Telefax 089/359 29 29, www.GARIBALDI.de

EIN ABEND MIT

Le Pupille

Elisabetta Geppetti tauschte mit 20 Jahren ihr Studium der Kunstgeschichte gegen die Rebschere, um auf dem Familienanwesen in der Maremma Weine auf sehr hohem Niveau zu produzieren. Zusammen mit dem Antinori-Önologen Giacomo Tachis kreierte sie 1987 den Supertoskaner Saffredi, der bis heute eine Ikone ist – so wie sie inzwischen selbst, die „Signora del Morellino“.



Francesco Lo Conte

ZU GAST BEI

Osteria der Katzmacher

Seit 1983 eine Münchner Institution der gehobenen italienischen Küche, früher in Schwabing, heute in zentraler Innenstadtlage. „Vergiss die Liebe nicht“, ist das Motto von Giorgio Cherubini und seinem Team. Dabei geht es ihnen um die Beziehung zwischen Menschen und auch um die Liebe zu den Produkten und deren Qualität.



WANN WO

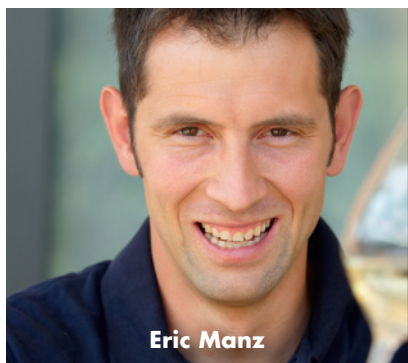
11. März 2026

19:00 Uhr
Osteria der Katzmacher
Bräuhausstr. 6
80331 München
089 33 33 60
der-katzmacher.com
4 Gänge Menü
150 € p.P.
mit Wein
(inkl. Saffredi aus der 12 Liter-Flasche)
Wasser und Caffè

EIN ABEND MIT

Manz

Seit 300 Jahren ist die Familie Manz in Weinolsheim in Rheinhessen ansässig, der große Erfolg als Weingut beginnt mit dem Einstieg von Eric Manz in den elterlichen Betrieb Mitte der 1990er Jahre. Durch seine Umtriebigkeit, seinen Qualitätsanspruch und sein Wissen erhält er regelmäßig hohe Auszeichnungen für sein beeindruckend umfangreiches Weinportfolio.



Eric Manz

ZU GAST BEI

Holzkranch

Er ist gelandet, um zu bleiben. In unprätentiösem Ambiente mit Vintage-Schick betreiben Robert, Michi und Michi nun seit 10 Jahren diese unkonventionelle Stadtteilbar mit Brotzeit und kleinen Speisen. Was zunächst als eine Art „Pop-up-Bar“ für ein Jahr gedacht war, etablierte sich schnell zum „Place to be“ des entspannten Beisammenseins.



WANN WO

25. März 2026

19:00 Uhr
Holzkranch
Georgenstr. 105
80798 München
089 12 25 90 71
holzkranch.de
5 Weine
5 kleine Speisen
inkl. Wasser
79 € p.P.

EIN ABEND MIT

Gobelsburg

Seit 1740 gehört Schloss Gobelsburg im Kamptal zum nahe gelegenen Stift Zwettl der Zisterziensermönche, die hier seit dem 12. Jahrhundert Weinbau betreiben. 1996 übernahmen Michael Moosbrugger und seine Frau Eva die Geschicke des Betriebes. Mit seinen Riedenweinen von Veltliner und Riesling gehört Gobelsburg heute zur Weltelite.



Barbara Koller

ZU GAST BEI

Avin

Seit vier Jahren bietet das Avin am Glockenbach seinen Gästen feine Weine und „modern Tapas“, wie sie ihre international inspirierten Kreationen nennen. Bei Alexander Glocker und Lukas Stepper macht jeder Teller der fein angerichteten kleinen Speisen Lust auf den nächsten, natürlich mit der jeweils passenden Weinempfehlung.



WANN WO

22. April 2026

19:00 Uhr
Avin
Am Glockenbach 8
80469 München
089 28 94 07 91
avin.restaurant
4 Gänge Menü
145 € p.P.
mit Wein

EIN ABEND MIT

Ca'Rossa und **Drusian** >> 13. Mai Barolo und Barbaresco kennt jeder, die DOCG Roero am linken Ufer des Tanaro ist dagegen fast ein Geheimeitipp. Erst in den 1990er Jahren konnten sich einzelne selbstständige Weingüter wie Ca'Rossa von Angelo Ferrio etablieren. Gefragt ist sein weißer Arneis, doch auch für seine Roten aus Barbera und Nebbiolo erhält er regelmäßig hohe und höchste Bewertungen.



Angelo Ferrio

ZU GAST BEI

Burda Bar

Nicht nur für die Mitarbeiter der Hubert Burda Media im Arabellapark liefert die Burda Bar von morgens bis abends italienische Momente. Seit 2008 betreibt der Sizilianer Sebastiano di Maggio zusammen mit seinen Geschwistern die Tagesbar. Seine kleinen feinen Köstlichkeiten serviert das tolle Team immer mit einer Portion guter Laune.



WANN WO

12. Mai 2026

18:00 Uhr
Burda Bar
Arabellastr. 23
81925 München
089 92 50 12 00
facebook.com/burdabar
Proseccchi und Weine
4 kleine Speisen
90 € p.P.

EIN ABEND MIT

Drusian

Seit 2019 gehört das Prosecco-DOCG-Gebiet um Conegliano Valdobbiadene zum UNESCO Weltkulturerbe. Noch um die steilsten Hänge winden sich die Weinbergsterrassen, die allein in Handarbeit zu bewirtschaften sind. Hier produziert Francesco Drusian seit 1988 seine Schaumweine, und zwar wie nur wenige große Top-Erzeuger aus eigenen Trauben.



Carlo Faganello

ZU GAST BEI

Dizzy Daisy

Tagsüber ein modernes, französisch inspiriertes Bistro, abends unkomplizierte, jugendliche Weinbar mit kleinen, feinen Snacks – die Dizzy Daisy im Glockenbachviertel ist ein lebendiger und nachbarschaftlicher Ort. Gastronom Robert Benke möchte seinen Gästen guten Wein über Geschmack und Lebensgefühl näherbringen.



WANN WO

13. Mai 2026

18:00 Uhr

Dizzy Daisy

Thalkirchner Str. 10

80337 München

089 23 02 16 45

dizzy-daisy.de

4 Prosecci

Bistroküche

inkl. Wasser

89 € p.P.

EIN ABEND MIT

Girlan

200 Winzerfamilien bewirtschaften 220 Hektar – die 1923 gegründete Kellerei Girlan hat sich in den letzten Jahren unter der Leitung von Oscar Lorandi und Kellermeister Gerhard Kofler zu einem der führenden Betriebe Südtirols entwickelt. Mit ihren berühmten Einzellagen aus Überetsch und Südtiroler Unterland erreichen sie Höchstbewertungen.

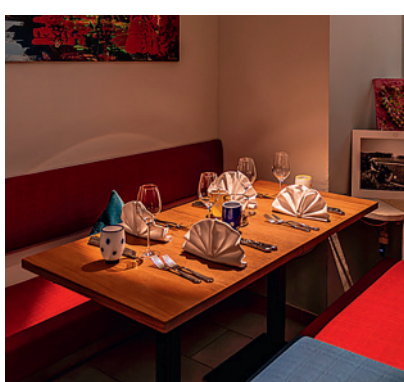


Marc Pfitscher

ZU GAST BEI

Ristorante Galleria

Im Herzen von München verführt seit 1998 das kleine, moderne Galleria mit italienischen Gaumenfreuden. Sternekoch Andrea Pomiano Colesso und die Gastgeberin Maria Grazia De Luca verwöhnen die Gäste mit besonderer Herzlichkeit.



WANN WO

10. Juni 2026

19:00 Uhr

Ristorante

Galleria

Sparkassenstr. 11

80331 München

089 297995

ristorante-galleria.de

4 Gänge Menü

140 € p.P.

mit Wein

EIN ABEND MIT

Mastroberardino

Das Weingut mit einer Tradition seit 1878 gehört zu den Besten Kampaniens. Ihm ist es zu verdanken, dass autochthone Rebsorten wie Aglianico, Greco, Fiano und Falanghina in der Weinwelt einen Namen haben. Der Taurasi DOCG Radici aus Aglianico ist eine Legende. Aufgrund seiner Komplexität und Langlebigkeit nennt man ihn auch „Barolo des Südens“.



Piero Mastroberardino

ZU GAST BEI

Bar dell'Osteria

Die Bar als kleiner Ableger der legendären Osteria Italiana in der Schellingstraße eröffnete 2012 ihre Pforten.

Mit viel italienischem Flair und Dolce-Vita-Feeling verwöhnen Prisco De Stefano und seine Tochter Viviana mit italienischen Klassikern auf gehobenem Niveau und einer großen Weinauswahl.



WANN WO

7. Juli 2026

19:00 Uhr

Bar dell'Osteria

Schellingstr. 60

80799 München

089 28 67 36 70

bar-dell-osteria.de

4 Gänge Menü

95 € p.P.

mit Wein

EIN ABEND MIT

Santa Barbara

Vom Banker zum Winzer – das ist Stefano Antonucci, ein Mann voll Energie und überschäumendem Charakter. In den 1980er Jahren hauchte er der in den Marken heimischen Rebsorte Verdicchio neues Leben ein und erreicht bald die höchsten Auszeichnungen. Damit nicht genug – bis heute feilt Stefano gerne an neuen Weinen.



Stefano Antonucci

ZU GAST BEI

Ornella

Im denkmalgeschützten Orlando-Haus direkt am Platzl diniert man in herrschaftlichem Ambiente unter goldenen Stuckaturen. Das erfahrene Münchner Gastronomen-Trio Dino Klemencic, Uli Springer und Friedemann Findeis eröffnete 2022 ihr Restaurant als Hommage an die Schauspielerin Ornella Muti. Sinnlichkeit trifft hier auf moderne italienische Küche.



WANN WO

4. August 2026

19:00 Uhr

Ornella

Platzl 4

80331 München

089 26 20 15 60

ornella.de

4 Gänge Menü

120 € p.P.

mit Wein

EIN ABEND MIT

Petrolo

In dritter Generation führt heute Luca Sanjust das renommierte Weingut in den Hügeln zwischen Florenz und Arezzo. Auf hervorragendem Terroir produziert er mit Akribie und sehr niedrigen Erträgen seine Kleinode, unter anderem den GALATRONA, der schon als zweitbesten Wein der Welt gefeiert wurde. Seit 2016 sind alle Weine bio-zertifiziert.



Luca Sanjust

ZU GAST BEI

Ristorante Acetaia

Seit 1999 lockt das Acetaia die Feinschmecker in sein geschmackvolles Jugendstil-Ambiente am Nymphenburger Kanal. Inhaber und aufmerksamer Gastgeber ist der hervorragende Weinkenner Michele Perego. Der Aceto Balsamico tradizionale, Jahrzehnte gereift, ist Namensgeber und verfeinert die eine oder andere exquisite Kreation von Küchenchef Giorgio Maetzel.



WANN WO

29. September 2026

19:00 Uhr

Ristorante

Acetaia

Nymphenburger

Straße 215

80639 München

089 13 92 90 77

restaurant-acetaia.de

4 Gänge Menü

160 € p.P.

mit Wein

EIN ABEND MIT

Fèlsina

Das herrschaftliche Anwesen von Fèlsina liegt in Castelnovo Berardenga nord-östlich von Siena, am südlichsten Punkt des Chianti-Classico-Gebiets. Es wird im Gambero Rosso als eines der zehn besten Weingüter Italiens gewürdigt. Seit Jahrzehnten gehört Fèlsina mit seinen Weinikonen auch bei GARIBALDI zum festen Stamm der italienischen Spitzenweingüter.



Giovanni Poggiali

ZU GAST BEI

Bar del Giorno

Gegenüber dem Elisabethmarkt ist Jimmy tagtäglich ein umsichtiger, immer freundlicher Gastgeber. Alberto der Koch kommt aus dem Piemont, entsprechend auch seine Küche und das Menü. Draußen sitzt man an karierten Tischdecken und genießt das Treiben der Stadt. Das umfangreiche italienische Weinangebot lädt zum Probieren ein.



WANN WO

6. Oktober 2026

19:00 Uhr

Bar del Giorno

Elisabethplatz 1a

80796 München

089 27 37 27 66

bar-del-giorno.de

4 Gänge Menü

115 € p.P.

mit Wein