



RESTAURANT HUBER

DIE MARKEN – EINE REGION IM AUFWIND

Durch den Abend führt Sie
JOSSI LOIBL, WEINAUTOR.

SAMSTAG 20. JUNI 2026

BEGINN: 18.30 UHR

DIE MARKEN – (MARCHE)

DIE MARKEN – (Marche) erleben in Sachen Wein in den letzten 20 Jahren eine überzeugende Qualitätsrevolution.

Die Weinregion in Mittelitalien ist berühmt für ihre hügeligen Lagen zwischen dem Apennin und der Adria. Das Gebiet glänzt mit autochthonen (traditionellen) Rebsorten wie Pecorino, Verdicchio, Montepulciano, Sangiovese und Lacrima di Morro d'Alba.

Diese sind die Botschafter der Region und in diesem Millennium erleben sie eine begeisternde Entwicklung hin zu Spitzenqualitäten mit Intensität, Charakter und großem Reifepotenzial. Geführt von erfahrenen Winzern und jungen Talenten prägen sie diese traditionsreiche Weinregion.

Lassen Sie sich von **Chefkoch Michael Huber** und dem 5-Gänge Menü dazu je Gang 2 erlesene Weine der Wein-Region Marken außerordentlich genussvoll verwöhnen!



Edle Tropfen

SCIGHERA bianco, Frizzante Naturale bio
Azienda Agricola Fiorano

2025 | DONNA ORGILLA, Pecorino Offida DOCG bio
Azienda Agricola Fiorano

2023 | GIULIA ERMINIA, Pecorino Marche bianco IGT bio
Azienda Agricola Fiorano

2025 | KAMI Marche Rosé IGT bio
Azienda Agricola Fiorano

2025 | ROSATO Marche IGT bio
Azienda Agricola Velenosi

2024 | PAOLI Sangiovese Marche IGT bio
Azienda Agricola Fiorano

2023 | PONGELLI Rosso Piceno DOC bio
Villa Bucci

2019 | SER BALDUZIO Marche Rosso IGT bio
Azienda Agricola Fiorano

2020 | VILLA BUCCI Rosso Piceno DOC bio
Villa Bucci

SCIGHERA Rosé, Frizzante Naturale bio
Azienda Agricola Fiorano

Feine Speisen

CRUDO
Branzino | Zitrone

OKTOPUS
Tomate | Kartoffel

VINCISGRASSI
Kalb | Hühnerleber

LAMM
Fenchel | Paprika

ZUPPA INGLESE
Vanille | Schokolade | Himbeere

Sichern Sie sich jetzt Ihre Tickets für genussvolle Stunden mit feinen Weinen aus den Marken und den bekannt erlesenen Speisen aus der Restaurant Huber Küche.

SAMSTAG 20. Juni 2026
5-Gänge-Menü & korrespondierende Weine

189,- EURO/PERSON
(inkl. Aperitif, Wasser & Kaffee)

Michael Huber mit seinem Team und Jossi Loibl
freuen sich über Ihre Reservierung!

IHRE RESERVIERUNG IN 3 SCHRITTEN:

1. Bitte reservieren Sie wegen begrenzter Platzzahl rechtzeitig und verbindlich per Telefon oder direkt bei unserem Serviceteam.
2. Überweisen Sie danach bitte den Betrag von 189,- Euro (pro Person) unter dem Stichwort „MARKEN“ und Ihrem Namen auf das Konto:

Konto: Restaurant Huber
IBAN DE23 7002 0270 0659 3486 91
BIC HYVEDEMMXXX, HypoVereinsbank

3. Sie können auch am Tag der Reservierung bei unserem Restaurantteam bezahlen. Nach Zahlungseingang reservieren wir Ihre Plätze und Ihre Teilnahme ist damit bestätigt.

Aufgrund der komplexen Menüabfolge kann auf Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche vor Ort leider keine Rücksicht genommen werden. Alternativ bieten wir jedoch eine vegetarische Variante des Menüs an. Bitte informieren Sie uns bereits bei der Buchung, ob Unverträglichkeiten oder Allergien vorhanden sind.

Reservierungsinformation: Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie bei Reservierung ein Ticket im Wert von 189,- € pro Person inkl. Steuern kaufen. Wenn Sie die Reservierung bis zu 10 Tage vor Veranstaltungstermin stornieren, werden wir Ihre Vorräuszahlung zurücküberweisen. Bei einer Stornierung innerhalb dieser 10 Tage wird der gesamte Ticketpreis von 189,- € pro Person einbehalten.

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE RESERVIERUNG!
IHR MICHAEL HUBER MIT SEINEM TEAM**



NEWTONSTRASSE 13 | BOGENHAUSEN | 81679 MÜNCHEN

TEL. 0049 (0)89 98 51 52

www.huber-restaurant.de