**Steinhorn Gin trifft auf Starkoch Toni Mörwald**

Die Ruppersthaler Gin-Brenner Steiner Bros. und Toni Mörwald veranstalten in ihrer Heimat am Wagram am 22. November einen außergewöhnlichen kulinarischen Event. Der Haubenkoch lädt zu einem Gourmet-Abend mit Steinhorn Gin-Begleitung, der erst kürzlich von Falstaff zum besten österreichischen Gin ausgezeichnet wurde.

Am 22. November gibt es ein Feuerwerk für die Geschmacksknospen im Gourmetrestaurant Toni M. in Feuersbrunn. Starkoch Toni Mörwald kreiert ein herrliches Herbstmenü und die Steinerbrüder Johannes und Martin servieren zu jedem Gang einen passenden Serve ihres Steinhorn Gin. Dieser Event ist auch der Auftakt zur „Gin Toni Bar“ im Relais & Châteaux Hotel am Wagram in Feuersbrunn, in der Steinhorn Gin als Pouring Gin serviert wird.

**Lukullische trifft mixologische Kunst**

Die kulinarische Gin-Reise beginnt mit dem klassischen Gin-Aperitiv Negroni und begleitet die Küche von Toni Mörwald über Vorspeise, Zwischengänge, Hauptgericht und Desserts mit raffinierten Varianten. Jeder der fünf Longdrinks bzw. Cocktails spielt dabei mit den vielfältigen Geschmacks- und Geruchsnoten, die den Falstaff-Sieger Steinhorn Gin ausmachen und ergänzen die Kreationen des Haubenkochs.

„Wir sind große Fans von Toni Mörwald, der es schon vor Jahrzehnten geschafft hat, Gastronomie auf Haubenniveau am Wagram zu etablieren. Genau das ist auch unser Anspruch, Premium-Spirituosen wie unseren Steinhorn Gin in seiner Herkunftsregion Wagram zu verankern“, freut sich Johannes Steiner auf die gemeinsame Arbeit mit dem renommierten Starkoch.

Steinhorn Gin wird seit Ende 2017 von den Weinviertler Brüdern Johannes und Martin Steiner in Handarbeit in Ruppersthal in der Region Wagram gebrannt. In der Machart eines London Dry Gins wird er im 60-Liter-Kupferkessel im Pot Still Verfahren hergestellt. Viele der Zutaten stammen aus der Wagramer Region oder aus dem eigenen Garten in Ruppersthal. Bei der Falstaff Gin Trophy 2018 wurde Steinhorn Gin unter knapp 200 Einreichungen mit der Höchstbewertung von 94 Punkten bewertet und wurde damit bester Gin Österreichs und in der internationalen Kategorie „London Dry Gin“ Zweitplatzierter.

Das Herbstmenü mit Steinhorn Gin Begleitung findet im Gourmetrestaurant Toni M. in 3483 Feuersbrunn am Wagram, Kleine Zeile 13-17 am Donnerstag, 22. November ab 19 Uhr statt. Der Preis pro Person beträgt 99,- Euro (inkl. Negroni & Amuse Bouche, Menü mit Ginbegleitung, Mineralwasser, Espresso & Pralinen). Buchung & Anfragen unter [rezeption@moerwald.at](mailto:rezeption@moerwald.at) oder +43 2738 2298 0!

**Presseinfos:**

[www.steiner.store/presse](http://www.steiner.store/presse)

**Hersteller:**  
Steiner Bros. GesbR  
Inh. Johannes & Martin Steiner  
3701 Ruppersthal 38, Österreich

**Kontaktdaten:**

Johannes Steiner  
Tel. [+43 664 6274056](about:blank)  
Mail: [steinergin@gmail.com](mailto:steinergin@gmail.com)   
Web & Shop: [www.steiner.store](https://www.steiner.store)   
Facebook: www.[facebook.com/steinhorngin](https://www.facebook.com/steinhorngin)   
Instagram: www.[instagram.com/steinorngin](https://www.insatgram.com/steinorngin)

**Fotocredits:**   
Mörwald