



## FAHRPLAN

Wien – Eisenstadt – Wien  
von 22. April bis 7. Oktober 2009 jeden Mittwoch  
ab Wien Heiligenstadt

### TREFFPUNKT

Wien Heiligenstadt, Bahnsteig 5 um 16.15 Uhr,  
Abfahrt des Zuges 16.35 Uhr

Der Sonderzug, bestehend aus Luxuswaggons, geführt von einer Nostalgie Diesel-Lok fährt durch Wien, Ebenfurt, durch die unvergleichlich pannonische Landschaft nach Eisenstadt

Musik von Josef Haydn stimmt Sie auf die Wirkungsstätte des großen Komponisten ein.

Während der Fahrt verwöhnt Sie das PALAZZO-Team mit den ersten Gängen des Gourmet-Menüs.

### ANKUNFT

Eisenstadt um 19:00 Uhr –  
Transfer zum Schloss Esterházy  
Empfang und Führung im Schloss –  
Transfer zum Bahnhof

### ABFAHRT

Eisenstadt um 20:50 Uhr  
Gourmet Dinner kreiert von Reinhard Gerer, zubereitet und serviert vom PALAZZO-Team während der stimmungsvollen Rückfahrt

### ANKUNFT

Wien Heiligenstadt um 23:00 Uhr

FAHRPREIS INKL. MWST EURO 196,-

In diesem Preis ist inkludiert: Hin- und Rückfahrt im Luxuszug, Empfang und Führung durch das Schloss Esterházy. Gourmet-Menü kreiert von Reinhard Gerer, zubereitet und serviert vom PALAZZO-Team. Getränke sind nicht inkludiert.

## IMPERIAL DINNER TRAIN®



### INFORMATION UND BUCHUNG:

PALAZZO Produktionen GmbH  
A-1040 Wien, Phorusgasse 2 Top 8  
Mo – Fr von 10.00-18.00 Uhr  
Tel: +43 1 581 29 00 – 60 Fax: +43 1 581 29 00 – 40  
Email: [info@dinnertrain.at](mailto:info@dinnertrain.at)  
[www.dinnertrain.at](http://www.dinnertrain.at)

### UNSER PARTNER:

Majestic Emperor Train de Luxe Waggon Charter GmbH  
A-1010 Wien, Opernring 4/Top 8  
Mo – Fr von 10.00 -17.00 Uhr  
Tel.: +43 1 513 28 81, Fax: +43 1 513 28 83  
Email: [gorieck@imperialtrain.com](mailto:gorieck@imperialtrain.com)  
[www.imperialtrain.com](http://www.imperialtrain.com)

Fragen Sie nach unseren Geschenkgutscheinen

MAJESTIC  IMPERATOR  
TRAIN DE LUXE



2009  
WIEN –  
EISENSTADT –  
WIEN

Gourmet-Reise in das Burgenland  
nach Eisenstadt  
mit Besuch von Schloss Esterházy

HAYDN  
www.haydn.at 2009

200 JAHRE JOSEF HAYDN



© Lunardi

# EIN PALAST AUF SCHIENEN

Steigen Sie ein und lassen Sie sich entführen in die Zeit der Habsburger. Erleben Sie den Luxus einer kaiserlichen Reise im Majestic Emperor Train de Luxe zum Schloss Esterházy. In der Nachempfindung des k.u.k. Hofzuges werden die Gäste zu einem Abend der besonderen Art erwartet. Umgeben vom Prunk der österreichisch-ungarischen Monarchie erlebt man den Zauber vergangener Tage.

Im Rahmen des Haydn-Jahres 2009, in dem sich der 200. Todestag des Komponisten jährt, geht die Reise mit dem Majestic Emperor von Wien aus, wo der kleine Haydn als Sängerknabe am Wiener Stephansdom sang, nach Eisenstadt, der Stätte seines eigentlichen Wirkens. Josef Haydn verbrachte fast 30 Jahre seines Lebens als fürstlicher Kapellmeister in Eisenstadt, wo viele seiner unsterblichen Werke entstanden und uraufgeführt wurden. Ein Empfang auf Schloss Esterházy und eine Führung durch die Ausstellung „Phänomen Haydn“ in den prunkvollen Räumlichkeiten geben einen Einblick in das Schaffen des musikalischen Genies.

Begleitet von der unvergänglichen Musik des großen Komponisten und einem exklusiven Vier-Gang-Menü von Starkoch Reinhard Gerer, zubereitet und serviert vom PALAZZO-Team, begeben Sie sich auf eine unvergessliche kulinarische Reise, die in Ihrem Herzen niemals endet.

Informationen zum HAYDN-JAHR 2009 finden Sie unter [www.haydn2009.at](http://www.haydn2009.at)

## REINHARD GERER

– Tradition und  
höchste Qualität



Seine Kreationen bezeichnen Kenner als den siebten kulinarischen Himmel:

Seine Karriere startete der Steirer in der Küchenbrigade von Werner Matt im Restaurant „Prinz Eugen“, das damals als österreichischer Vorreiter der „Nouvelle Cuisine“ galt.

Nach weiteren Stationen u.a. bei Eckart Witzigmann übernahm Reinhard Gerer mit nur 21 Jahren die kulinarische Leitung des Restaurants „Korso“ bei der Oper“ und führte das „Korso“ in die internationale Spitzengastronomie. So wurde er in den höchst elitären Kreis der Köche von „Tradition et Qualité“ aufgenommen.

Die drei unerschütterlichen Grundpfeiler seiner Kochkunst sind Ehrlichkeit, Können und Vorausschau. Seine Philosophie besteht aus dem konsequenten Bekenntnis zur Tradition der österreichischen Küche und zu höchster Qualität. Reinhard Gerer ist außerdem Autor von insgesamt vier Bestseller-Kochbüchern.

## IHR MENÜ IM ZUG

Mousse vom Mangalicaschinken  
mit Frühlingsalat  
\*\*\*

„Halászlé“ mit Neusiedlersee-Zander  
\*\*\*

Zartes Schulterscherzlerl vom Milchkalb  
mit Wurzeln und Krennockerln  
\*\*\*

Topfen-Nougatknödel mit glacierten Weichseln

Änderungen vorbehalten

