JRE

JEUNES RESTAURATEURS

RESTAURANT- & HOTELFÜHRER 2020
ÖSTERREICH

PLUS JRE-SPITZENRESTAURANTS AUS DEN NACHBARLÄNDERN
KROATIEN, SLOWENIEN, DEUTSCHLAND, SÜDTIROL UND DER SCHWEIZ

JRE.AT

TICKET SICHERN!
JRE-CHEF'S-ROULETTE
7. Oktober 2020
Infos siehe Seite 22

INHALT

28 **ALLE JRE-Restaurants in Österreich**
06 JRE-Österreich-Vorstand und Kontaktadresse/Impressum
20 Preiswerter Genuss – das JRE-Reinschmecker-Menü
24 Gratis-Gourmetdinner für treue Gäste – der JRE-Österreich-Stammgästebonus
98 Die Bewertungen der Gourmet-Guides im Überblick
106 Top-Auszeichnungen der JRE Österreich
120 News, Weine, Kochkurse … – die außergewöhnliche Vielfalt der JRE
142 Meisterklasse – die Eliteschmiede für zukünftige Spitzenköche
144 Österreichische JREs in Deutschland und der Schweiz

148 **Alle JRE-Restaurants in Kroatien**
178 **Ausgewählte JRE-Restaurants in Deutschland, der Schweiz und Südtirol**
196 **Ausgewählte JRE-Restaurants in Slowenien**
210 **Alle europäischen JRE-Restaurants im Überblick**

www.jre.at
jeunes restaurateurs - österreich jre

Liebe Freunde und Gäste,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

Foto: Ferdinand Neumüller

Andreas Döllerer & Thomas Dorfer

schön, dass Sie unseren JRE-Guide in Händen haben und dass Sie Ihre kulinarischen Wege zu uns verschlagen haben! Wir sind, man muss es einfach zugeben, ein kleines bisschen verrückt, was unsere Leidenschaft für Küche und Genuss anbelangt. Alle JRE brennen für das, was sie tun – immer auf der Suche nach kreativen Inspirationen, nach perfektem Geschmack und nach Menschen, die genauso denken wie wir. Produzenten, Winzer und natürlich Gäste, für die wir innerhalb unserer grenzüberschreitenden europäischen JRE-Vereinigung mehr als 300 Restaurants in 15 Ländern anbieten können.

Besonders spannend ist dabei die Vielfalt, denn jedes JRE-Restaurant lebt seine eigene gastronomische Philosophie, manche stärker von der Tradition geprägt, andere mehr von der Innovation. Alle aber mit weltoffener Weitsicht und stark verbundenem Miteinander, das Grenzen auflöst.

So freuen wir uns, auch im JRE-Guide 2020 nicht nur unsere sehr individuellen österreichischen Restaurants präsentieren zu können, sondern ebenso die Kolleginnen und Kollegen aus der Nachbarschaft und dem Alpe-Adria-Raum.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Andreas Döllerer und Thomas Dorfer
Präsidenten Jeunes Restaurateurs Österreich

„Best sparkling wine of the world“

TASTINGBOOK.COM

VORSTANDSTEAM

Präsidenten

THOMAS DORFER
Genießerhotel Landhaus Bacher

ANDREAS DÖLLERER
Genießerhotel Döllerer

Delegierte

ANDREAS KRAINER
Genießerhotel Restaurant Krainer

HANS-JÖRG UNTERRAINER
Kirchenwirt in Leogang seit 1326

MARIA STEFFNER
Restaurant Mesnerhaus

Ehrenpräsident

THORSTEN PROBOST

Mehr Informationen zu den
Jeunes Restaurateurs Österreich

Wolfgang Neuhuber
A.R.T. RedaktionsTeam GesmbH
A-5020 Salzburg · Bergstraße 12

T +43 (0) 662 / 82 21 27-11
info@jre.at · jre.at
jre.eu/de/oesterreich-at.at

IM**PRESSUM**

Verantwortliche Leitung: Jeunes Restaurateurs Österreich, Dr. Wolfgang Neuhuber. Redaktion: Andreas Neuhuber. Titelbild: Kirsche & Schokolade (Jürgen Vigne, Restaurant Pfefferschiff), fotografiert von Fabio Winkelhofer. Layout: Aktuell Design, Sandra Wipp. Bildbearbeitung: Harald Pawlik, www.reprowerk.at. Copyright: Jeunes Restaurateurs. Druck: Samson Druck.

SalzburgMilch
DIE PREMIUM MILCHMACHER
TIERGESUNDHEIT, DIE MAN SCHMECKT.

Das Wohl unserer Kühe ist uns ein ganz besonderes Anliegen.
Alles zur einzigartigen Tiergesundheitsinitiative auf **milch.com**
PREMIUM HAUBENKLASSE

EUROPAS KULINARISCHE TRENDSETTER

„NEVER ENDING PASSIONS“ IST DAS LEITMOTIV DER MEHR ALS 350 JRE-MITGLIEDER, DIE IN 15 LÄNDERN MIT GROSSER LEIDENSCHAFT IMMER WIEDER ZUKUNFTS-WEISENDE, KULINARISCHE IMPULSE SETZEN.

JRE – Tradition in Sachen Innovation

Vor mehr als 40 Jahren in Paris gegründet, sind die Jeunes Restaurateurs heute wie damals eine außergewöhnliche Kooperation von Köchen und Restaurateuren, denen eines gemeinsam ist: Ganz viel Herzblut für die Gastronomie. Vielfach ausgezeichnet sind sie durchwegs kulinarische Leitbetriebe in ihren jeweiligen Regionen: www.jre.eu

JRE – junge Ideen als ständige Inspiration

Um eine Mitgliedschaft können sich Köche und Restaurateure unter 42 Jahren bewerben, die nachweislich qualitätsorientiert sind. Die mögliche Aufnahme selbst erfolgt nach einem festgelegten Procedere mit anonymem Qualitätstest. Bis zum 50. Lebensjahr ist man Vollmitglied, danach Table d’Honneur mit eingeschränktem Stimmrecht. All dies garantiert, dass die Kooperation nicht erstarrt, sondern immer wieder durch neue Dynamik bereichert und weiterentwickelt wird.

An der Spitze der internationalen JRE-Vereinigung steht ein 4-köpfiges Präsidium aus vier Ländern, das sich wie folgt zusammensetzt:

Daniel Lehmann,
Präsident
(Hotel-Restaurant Moosegg, Schweiz)

Alexander Dressel,
Vize-Präsident
(Romantik-Hotel Bayrisches Haus, Deutschland)

Daniel Canzian,
Board-Member
(Restaurant Daniel, Italien)

Rik Jansma,
Board-Member
(Restaurant Basiliek, Niederlande)

DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.AT/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary

Fotos: Lukas Kirchgasser

Er zählt durch seine Liebe zur Natur als Kräuterexperte, der auch individuell gebucht werden kann:

Einer der besten Köche Österreichs, u. a. »Gault Millau Koch des Jahres 2008«, steht heute zwar nicht mehr regelmäßig am Herd eines Restaurants, der Kulinarikszene ist er nach wie vor eng verbunden.

Mit der ihm eigenen Leidenschaft für das Echte und Ursprüngliche vernetzt er ausgewählte, regionale Lieferanten mit Köchen, Restaurateuren und Genießern, die die Küche, genau wie er, radikal saisonal und reduziert auf den puren Geschmack sehen.

THORSTEN PROBOST

EHRENPRÄSIDENT DER JEUNES RESTAURATEURS ÖSTERREICH

DIE NATUR ALS ARCHITEKTIN DER KÜCHE

Die saftigen Almwiesen der Lecher Bergwelt mit ihren Blüten und Kräutern ist für den Spitzenkoch eine ständige Inspiration auf der Suche nach dem Ursprung der Lebensmittel. Zurück zu den Wurzeln der Natur mit Produkten, die ausschließlich aus den Alpen und ihren Ausläufern stammen.

PRIVATE DINING FÜR GOURMETS

Ein Erlebnis für Genießer: Thorsten Probosts private Diners nach seinen Prinzipien der »Grund Ehrlich«-Küche, die hervorragend schmeckt und dem Körper gut tut – romantisch zu zweit oder für bis zu 6 Freunde.

Die Gäste wählen Termin, Ort (privat, in der Lecher Kräuterwerkstatt oder an einem nicht alltäglichen Platz), das kulinarische Thema sowie die Zutaten – um alles andere kümmert sich Thorsten Probost; auf Wunsch auch um die perfekt passenden Weine.

www.thorsten-probost.com

www.segafredo.at
www.facebook.com/SegafredoAustria

GENUSSVOLL ONLINE – JRE-WEB**SITE, FACE**BOOK, **INSTA**GRAM …

Immer wissen was gerade läuft? Dann liken Sie uns doch einfach auf Facebook und Instagram und abonnieren unseren Newsletter.

Wie vielfältig die Welt der Jeunes Restaurateurs ist, zeigt die internationale Website www.jre.eu, auf der alle der rund 350 Mitgliedsrestaurants in 15 Ländern ausführlich präsentiert werden. Praktische Zusatzinformationen und eine digitale Karte helfen bei der Planung von genussvollen Ausflügen und/oder Ferienreisen.

Dank direkter Verlinkungen kann man sofort mit dem Lokal seiner Wahl Kontakt aufnehmen und online reservieren. Auf www.jre.at geht es innerhalb dieser europäischen Seite direkt zu allen österreichischen JRE-Restaurants.

Immer „up to date" bleiben Sie auf unserer Facebook-Seite mit laufend aktuellen News und allen Veranstaltungen – von Kochkursen über kulinarisch begleitete Kultur-Events bis hin zu Degustationen. Auf Instagram möchten wir Sie mit tollen Fotos begeistern, und mit unserem Newsletter informieren wir Sie regelmäßig über Neuheiten und spannende Events.

Werden Sie Teil unserer genussvollen Welt und schenken Sie uns Ihr LIKE:

www.facebook.com/jre.at

www.instagram.com/jre_austria

Newsletter
(max. einmal pro Woche) abonnieren auf:
www.jre.at

SCHENKEL delikatessen

ZAREN-LACHS®
DAS ORIGINAL MIT
PERFEKTEM SCHNITT.

ZAREN-LACHS
GERÄUCHERTES RÜCKENFILET

AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN
WWW.SCHENKEL.AT

NEU

BEI DEN JEUNES RESTAURATEURS

Der Kreis der österreichischen JRE-Restaurants ist weitergewachsen. Wir freuen uns, folgende außergewöhnliche Köche und Restaurateure bei uns begrüßen zu können:

In einem der ursprünglichsten Bergtäler Osttirols, dem Villgratental, verführt **Josef Mühlmann** als kochender Patron im Gannerhof mit einer tief verwurzelten, regionalen Bioküche in beispielhafter Qualität.

Mit einem Netzwerk heimischer Spitzenproduzenten zeigt **Andreas Herbst** im Genießerhotel Die Riederalm in Leogang eindrucksvoll, wie eine moderne Hotelküche gleichermaßen nachhaltig und hochqualitativ sein kann.

Familie Müllers Sonnenhof im Tannheimertal ist nicht nur ein Paradebeispiel alpiner Ferienhotellerie, sondern dank der vielfach ausgezeichneten Küche von **Patrick Müller** auch ein Trendsetter der Tiroler Gourmetszene.

Aus Zermatt, wo er einen Michelin-Stern erkocht hat, ist **Klemens Schraml** nach Großraming heimgekehrt, wo er den elterlichen Gasthof völlig neugestaltet und zu einer der spannendsten Genussadressen Oberösterreichs gemacht hat.

Josef Mühlmann

Andreas Herbst

Patrick Müller

Klemens Schraml

Fotos: Matteo Marioli, Herbert Lehmann, Klaus Lonke, Österreich Werbung/Christian Kremser

Der Schlosskeller Südsteiermark öffnet am 1. März seine Pforten.

MARKUS RATH AUF NEUEN WEGEN

Der steirische JRE-Spitzenkoch, der in den letzten sechs Jahren das Rathhaus im Georgium am Längsee zur Kärntner Top-Adresse machte, kocht nun im neuen Schlosskeller Südsteiermark in Leibnitz auf.

Fantastisch ist alleine schon die Lage am Seggauberg, hoch über den Dächern von Leibnitz mit Blick auf den Sulmsee und die südsteirischen Weinberge. Markus Rath verwirklicht hier gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Veronika Fritz einen bodenständigen Küchenstil mit innovativen Akzenten. Der möglichst kurze Weg der regionalen Produkte vom Hersteller auf den Tisch ist ihm dabei ein besonderes Anliegen. Rath, der in herausragenden Restaurants wie Taubenkobel oder Kreuzwirt am Gut Pössnitzberg sein Handwerk erlernt hat, beschränkt sich im Schlosskeller Südsteiermark aber nicht nur auf die steirische Wirtshausküche, auf Wunsch werden abends auch kreative Gourmetmenüs serviert. Für die individuelle und spannende Weinbegleitung sorgt die diplomierte Sommelière Veronika Fritz als Restaurantleiterin.

SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK
8430 Leibnitz · Seggauberg 6 · T +43 (0) 3452 / 74499,
info@schlosskellersuedsteiermark.at
www.schlosskellersuedsteiermark.at

Markus Rath und Veronika Fritz

Fotos: Lukas Kirchgasser (2)

Fotos: Anja Grundböck

REINHARD POHOREC

SENSORIK-AMBASSADOR DER JEUNES RESTAURATEURS ÖSTERREICH

Der 31-jährige Wiener ist nicht nur einer der besten Bar-Men des Landes, sondern auch ein weltweit gefragter Sensorik-Experte und Speaker.

Was Reinhard Pohorec mit den JRE-Köchen verbindet ist die Leidenschaft für alles, was feine Aromen und raffinierten Geschmack betrifft. Das Ergebnis sind keine Gerichte, sondern immer wieder faszinierende Erlebnisse, Genüsse und spannende Getränke, solo oder als Speisenbegleiter.

Ein Botschafter in Sachen Genuss, Spirituosen und Barkultur mit zahlreichen Auszeichnungen: Sensory World Champion, Mixology Newcomer of the Year, Most Innovative Bartender, weltweit erfolgreichster Cognac Educator, Sherry Educator, Kikisake-Shi, World Class Bartender und Certified Advisor of Spirits, um nur einige zu nennen.

Als Konsulent ist er für internationale Top-Konzerne, Produzenten sowie Spitzenhotels tätig, unter anderem Park Hyatt oder Porsche. Zudem betreut er wöchentlich die Gäste der »Tür 7« in Wien, für viele Experten die beste Bar Österreichs.

Durch sein Werken in weltweiten Craft Distilleries, mit Parfumeuren oder Aroma-Herstellern, sowie über die von ihm und Peter Weintögl gegründete Firma Pontica-Drinks, hat er sich außerdem als Produktionsexperte einen Namen gemacht.

www.pohorec.com

Mixte schon in der legendären American Bar im Londoner Savoy Hotel auf: Reinhard Pohorec, der auch einen eigenen Pontica Red Vermouth und, als absolute Rarität, einen Pontica 996 (limited) erzeugt. Erhältlich u. a. auf www.killis.at

MANCHMAL WÄCHST
EIN BAUM WEITER, WENN
ER SCHON EIN TISCH IST.

TEAM 7

– it's a tree story.

TEAM 7 Wels, www.team7-wels.at
TEAM 7 Linz, www.team7-linz.at
TEAM 7 Salzburg, www.team7-salzburg.at
TEAM 7 Graz, www.team7-graz.at
TEAM 7 Wien, www.team7-wien.at
TEAM 7 Küche Wien, www.team7-kueche-wien.at

Pure Verführung: die gefüllten, handgeschöpften Zotter-Schokoladen und das köstliche Biofekt.

Schoko-Spaß in der Zotter-Erlebniswelt.

Bio- und Fair-Quality wird großgeschrieben.

Fotos: Zotter, Heinz Tesarek

ZOTTER SCHOKOLADEN MANUFAKTUR & ESSBARER TIERGARTEN

Die Schokoladen-Erlebniswelt in der Steiermark

Josef Zotter zählt laut internationalem Schokoladentest zu den besten Chocolatiers der Welt, seine Manufaktur gilt als eines der nachhaltigsten Unternehmen Österreichs und seine handgeschöpften Schokoladen sind Kult. Das Erfolgsrezept: Zotter setzt auf Qualität, Vielfalt und Nachhaltigkeit, gepaart mit Kunst und Humor. Die Schokolade wird von der Bohne weg ausschließlich in Bio- und Fair-Qualität gefertigt. Auf der Verkostungstour erlebt man das einmalige Geschmacksspektrum: Käse, Speck oder gar Fisch in der Schokolade? – Alles ist möglich! Anschließend entspannt man im »Essbaren Tiergarten«, genießt artgerechte Speisen im Bio-Restaurant »Öko-Essbar«, spielt eine Partie Bauerngolf oder relaxt in den Hängematten im Schweinewald.

Rund um die Uhr einkaufen – www.zotter.at

Die Welt der Schokolade auf einen Klick: Über 500 Produkte von schräg bis klassisch – von 100%ig puren Kakaoraritäten bis Fruchttafeln und Nougatsorten, von handgeschöpften bis zur eigenen Wunsch-Schokolade.

Hotel- und Gastro-Service:

24 Sorten Kuvertüre und 12 Sorten Nougats bieten ungeahnte Kombinationsmöglichkeiten in der kreativen Gastronomie – hochwertige kleine Gast-Präsente, Kaffee und Trinkschokoladenspezialitäten für den besonderen Genuss.

Originell: Essbarer Tiergarten und Bio-Restaurant »Öko-Essbar«.

ZOTTER SCHOKOLADEN MANUFAKTUR GMBH
Bergl 56
A-8333 Riegersburg
T +43 3152 5554
schokolade@zotter.at

Online-Shop:
www.zotter.at

Öffnungszeiten
Mo. bis Sa. 9.00–20.00 Uhr
(Nov. – April bis 19 Uhr)
Sonn- und feiertags geschlossen.

PREISWERT GENIESSEN MIT DEM **REIN**SCHMECKER-MENÜ

Foto: Petr Blaha

Ein echter Geheimtipp: An bestimmten Tagen und zu bestimmten Terminen bieten JRE-Restaurants Menüs zum verführerischen Schnupperpreis. Eine Einladung, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Jedes der österreichischen JRE-Restaurants – aber auch viele der internationalen Kolleginnen und Kollegen – offerieren ein spezielles, (meist) 5-gängiges »Reinschmecker-Menü« zu einem überaus attraktiven Preis.

Eine wunderbare Gelegenheit, vielleicht mal das eine oder andere »neue« Restaurant unserer Kooperation kennenzulernen. Einige JRE-Mitglieder bieten dazu auch ausgewählte Pauschalen mit Übernachtung im eigenen Haus oder in nahen Partnerhotels, die in Kombination mit dem »Reinschmecker-Menü« in Anspruch genommen werden können.

Die detaillierten Preise, den Umfang des Angebotes und die Zeiten, wann dieses gebucht werden kann, finden Sie auf den folgenden Seiten direkt beim jeweiligen Restaurant.

Für weitere Fragen, Details und allfällige Preisbestätigungen wenden Sie sich bitte direkt an die einzelnen Betriebe.

JRE-CHEF'S ROULETTE: 7. OKTOBER 2020

Vor drei Jahren gegründet, heute eines der beliebtestes Gourmetevents des Landes. Und weil der Schritt über die Grenzen so erfolgreich war, tauschen im Oktober auch wieder deutsche und Schweizer JRE mit unseren Köchen ihre Restaurants.

Wie funktioniert CHEF'S ROULETTE? An diesem Abend wechseln mehr als 30 österreichische und JRE-Spitzenköche aus den Nachbarländern ihre Herde. Natürlich geheim, denn wer wo kocht, bleibt bis zum Menüauftakt ein Geheimnis. Sicher sein können Sie nur, dass Sie in jedem der teilnehmenden Restaurants ein fantastisches kulinarisches Erlebnis mit entsprechender Weinbegleitung erwartet.

CHEF'S ROULETTE-TICKETS sind auch ein großartiges Geschenk!

Wie buche ich CHEF'S ROULETTE? Um teilzunehmen, ist vorab der Kauf eines Tickets nötig. Das ist – angesichts der großen Nachfrage am besten möglichst rasch – in jedem der teilnehmenden JRE-Restaurants möglich.

Tickets für den Termin **zum Pauschalpreis von € 135,– pro Person.**

Das Ticket beinhaltet Aperitif, 5-Gang-Gourmetmenü, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee.

Immer up to date über das CHEF'S ROULETTE und über alle aktuellen Termine sind Sie mit einem **LIKE** unserer Facebook-Seite: **www.facebook.com/jre.at**

ROBBE & BERKING
SILBER
THE MOST FABULOUS SILVER IN THE WORLD
www.robbeberking.com

JRE-STAMMGÄSTE-BONUS 2020

Mit dieser speziellen Stammgäste-Aktion möchten wir uns bei all jenen Genießern bedanken, die innerhalb von zwölf Monaten zu zweit zwölf verschiedene unserer österreichischen JRE-Restaurants besucht haben.

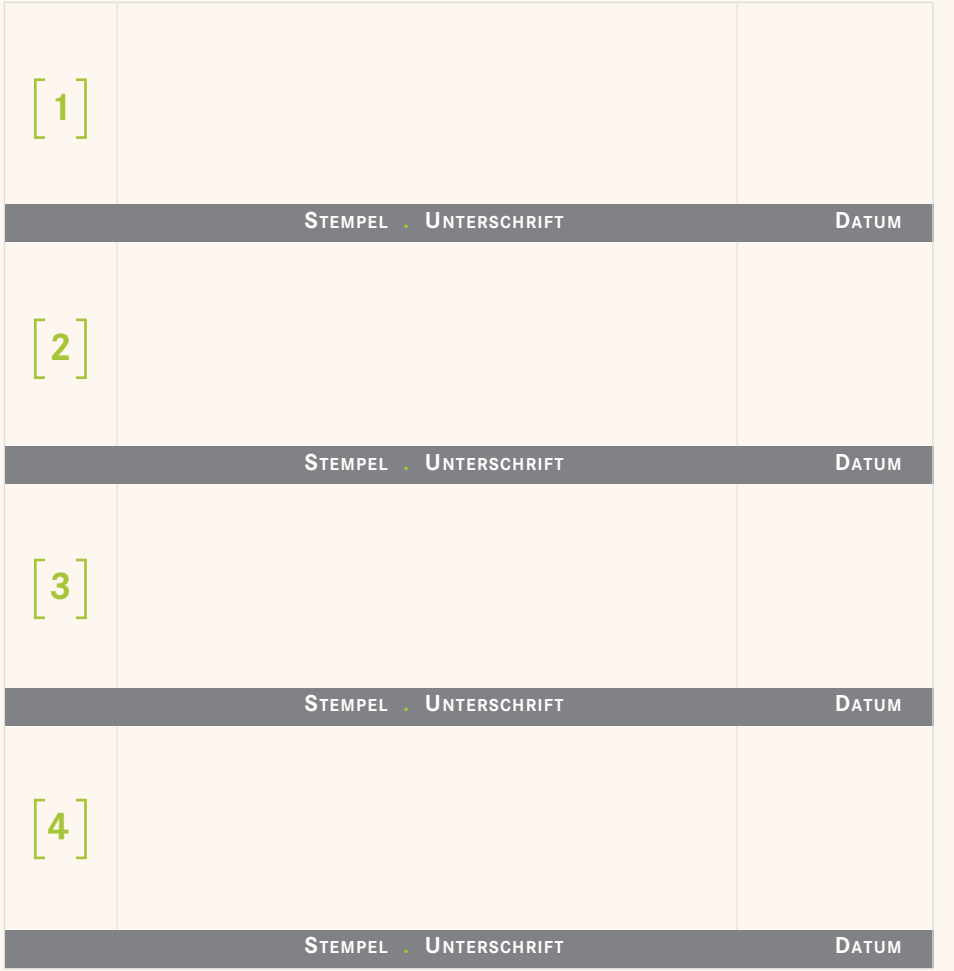
VORAUSSETZUNGEN: Unser Dankeschön ist sehr hochwertig, deshalb freuen wir uns über Ihr Verständnis für folgende Bedingungen beim JRE-Stammgäste-Bonus:

- Diese Stammgäste-Bonus-Aktion ist **ausschließlich für die 32 österreichischen JRE-Betriebe gültig**, die wir in diesem JRE-Guide 2020 zwischen Seite 32 und Seite 94 präsentieren.
- Jeder Restaurantbesuch muss persönlich vom Patron des jeweiligen JRE-Restaurants auf den „Stempel-Seiten" abgestempelt und von diesem unterschrieben und datiert sein.
- Es müssen für die zwölf Stempel **zwölf verschiedene JRE-Restaurants in Österreich** besucht werden. Kein Betrieb darf öfter als einmal aufscheinen!
- **Pro Restaurantbesuch von 2 (zwei) Personen ist – bei einer Mindestkonsumation von € 150,– im Restaurant (nicht Shop, Weinhandel etc.) – nur 1 (ein) Stempel möglich.**
- Diese Stammgäste-Bonus-Aktion ist ab dem ersten Stempeleintrag genau ein Jahr gültig.
- Stempeleinträge können nicht in ein Folgejahr übertragen werden.

WICHTIG: Pro JRE-Betrieb ist pro Jahr nur 1 Stempel gültig!

IHR BONUS: Für korrekt und vollständig gefüllte Stempelseiten mit zwölf Stempeln von zwölf verschiedenen österreichischen JRE-Restaurants innerhalb von zwölf Monaten bedanken wir uns mit einem **Gutschein für ein 4-Gang-Menü mit Weinbegleitung für 2 Personen.**

IHR KONTAKT: JRE Österreich-Geschäftsstelle · c/o A.R.T. RedaktionsTeam GmbH
Stephanie Gastager · s.gastager@artmail.at · T +43 (0) 662 / 82 21 27.



[5]

STEMPEL . UNTERSCHRIFT DATUM

[6]

STEMPEL . UNTERSCHRIFT DATUM

[7]

STEMPEL . UNTERSCHRIFT DATUM

[8]

STEMPEL . UNTERSCHRIFT DATUM

[9]

STEMPEL . UNTERSCHRIFT DATUM

[10]

STEMPEL . UNTERSCHRIFT DATUM

[11]

STEMPEL . UNTERSCHRIFT DATUM

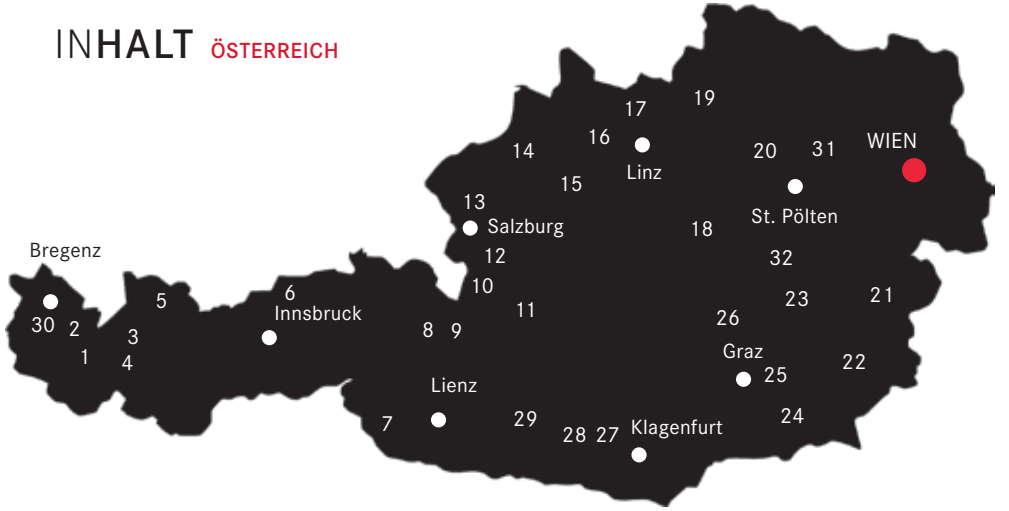
[12]

STEMPEL . UNTERSCHRIFT DATUM

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

RESTAURANTS
ÖSTER**REICH**

INHALT ÖSTERREICH



VORARLBERG

1	Griggeler Stuba im Burg Vital Resort	Lech am Arlberg	32–33
2	Biohotel Schwanen	Bizau	34–35
3	Biohotel & Restaurant Walserstuba	Riezlern im Kleinwalsertal	36–37

TIROL

4	Restaurant Stüva im Genießerhotel Yscla	Ischgl	38–39
5	Hotel Sonnenhof	Grän im Tannheimer Tal	40–41
6	Kulinarik- & Genießerhotel Alpin	Achenkirch am Achensee	42–43
7	Hotel-Restaurant Der Gannerhof	Innervillgraten	44–45

SALZBURG

8	Kirchenwirt in Leogang seit 1326	Leogang	46–47
9	Genießerhotel Die Riederalm	Leogang	48–49
10	Genießerhotel Sonnhof	St. Veit im Pongau	50–51
11	Restaurant Mesnerhaus	Mauterndorf	52–53
12	Döllerers Genießerhotel	Golling bei Salzburg	54–55
13	Restaurant Pfefferschiff	Hallwang bei Salzburg	56–57

OBERÖSTERREICH

14	Lukas Restaurant	Schärding	58–59
15	Genießer-Seehotel Das Traunsee	Traunkirchen im Salzkammergut	60–61
16	Restaurant Rau Nature Based Cuisine	Großraming	62–63
17	Genießerhotel Mühltalhof	Neufelden im Mühlviertel	64–65
18	Genießer- & Kuschelhotel Bergergut	Afiesl im Mühlviertel	66–67

NIEDERÖSTERREICH

19	Restaurant Bärenhof Kolm	Arbesbach	68–69
20	Genießerhotel Landhaus Bacher	Mautern an der Donau	70–71
21	Restaurant Triad	Krumbach	72–73

BURGENLAND

22	Restaurant Csencsits	Harmisch	74–75

STEIERMARK

23	Genießerhotel-Restaurant Krainer	Langenwang	76–77
24	Restaurant Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa	Bad Gleichenberg	78–79
25	Genießerhotel Der Wilde Eder	St. Kathrein am Offenegg	80–81
26	Restaurant Lurgbauer	St. Sebastian bei Mariazell	82–83

KÄRNTEN

27	Seespitz im Falkensteiner Schlosshotel Velden	Velden am Wörthersee	84–85
28	See Restaurant Saag	Techelsberg am Wörthersee	86–87
29	Genießer-Landhotel Die Forelle	Techendorf am Weißensee	88–89

TABLE D'HONNEUR

30	Restaurant Mangold	Lochau (Vorarlberg)	90
31	Gastwirtschaft Floh	Langenlebarn (NÖ)	92
32	Landgasthof Zum Blumentritt	St. Aegyd am Neuwalde (NÖ)	94

GRIGGELER STUBA IM BURG VITAL RESORT

Fotos: Burg Vital Resort

Maximilian Lucian

Hervorragende Ausgangsprodukte, kreative Kompositionen im Dienste des Eigengeschmacks und ein Ambiente, das Noblesse mit Gemütlichkeit verbindet: All diese Aspekte summieren sich zu einem Erlebnis, das man nie mehr vergisst. Man erlebt, wie Kräuter den Geschmack der Produkte der Landwirte transformieren und die Natur zum Architekten der Spitzenküche wird, wenn das Team um Küchenchef Matthias Schütz die Viktualien des Tages in ein fulminantes Überraschungsmenü verwandelt. Die „Griggeler Stuba“ gehört zum Fünf-Sterne-Superior Burg Vital Resort in Oberlech, welches auf einer Höhe von 1.700 Metern einen fantastischen Blick über das Arlbergmassiv bietet.

REINSCHMECKER-MENÜ
7-gängiges Überraschungsmenü p. P. € 186,-;
Weinbegleitung € 120,-, Getränkebegleitung € 95,-

6764 Lech am Arlberg
Oberlech 568
T +43 (0) 55 83 / 31 40
F +43 (0) 55 83 / 31 40-16
office@burgvitalresort.com
www.burgvitalresort.com

Öffnungszeiten
19.00 – 21.30 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag und Dienstag (Sommer); Samstag (Winter)

Hotel
5-Sterne-Superior-Kategorie,
142 Betten
Übernachtung mit HP p. P. ab € 175,– (Sommer) bzw. ab € 250,– (Winter)

BIOHOTEL **SCHWANEN**

Fotos: Biohotel Schwanen (2), Lukas Kirchgasser (2)

Emanuel Moosbrugger

Nach 13 Jahren in New York und San Franzisco ist Emanuel Moosbrugger heimgekehrt in den Bregenzerwald. Den Betrieb führt er nun in 5. Generation. Im Schwanen wird immer biologisch und überwiegend nach Hildegard von Bingen gekocht. Michael Webendorfer und Franziska Hiller sind die Helden in der Küche, Emanuel ist der toughe Typ im Service und schenkt als Sommelier die spannendsten Weine ein. Die moderne und reduzierte Architektur von Hermann Kaufmann im Restaurant und den Zimmern konzentriert sich auf das Wesentliche. Die alte Wälderstube ist herrlich heimelig.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges „WILDE WEIBER Menü“
inkl. ÜN und Frühstück p. P. € 174,–;
mit Weinbegleitung zusätzlich p. P. € 39,-

6874 Bizau
Kirchdorf 77
T +43 (0) 55 14 / 21 33
emanuel@biohotel-schwanen.com
www.biohotel-schwanen.com

Küchenzeiten
11.30 – 13.30 Uhr & 17.30 – 20.30 Uhr
Ruhetage: Di, Mi

Hotel
4-Sterne-Kategorie, 36 Betten
ÜN/F im DZ p. P. € 104,–
bis € 116,–;
mit Genießer-HP + € 25,–

BIOHOTEL & RESTAURANT **WALSERSTUBA**

Fotos: Lukas Kirchgasser (3), Patrick Säly (1)

Bettina & Jeremias Riezler

Im Kleinwalsertal, einem der schönsten Hochgebirgstäler der Alpen, findet sich Familie Riezlers Ferienadresse mit gemütlichen Zimmern, alpenländischem Charme und besten Sport- und Freizeitmöglichkeiten vor der Haustür. Besonderes Augenmerk verdient die Kulinarik, wo Haubenkoch Jeremias Riezler authentische Gerichte mit viel Geschmack, Regionalität und feinster Qualität auf den Tisch zaubert. Originell: Das „Önsche Walser Chuche"-Menü basiert auf regionalen Zutaten, die bereits im 19. Jh. zur Verfügung standen. Neben vier heimeligen Stuben gibt es den „Chuchedisch", die Walser Variante des CHEF'S TABLE.

REINSCHMECKER-MENÜ
„Walser Kost für Leib und Seele" am „Chuchedisch"
inkl. Getränke und ÜN im DZ mit Frühstück für
2 Personen € 449,– (buchbar Mi bis So)

6991 Riezlern
Eggstraße 2
T +43 (0) 55 17 / 53 460
F +43 (0) 55 17 / 65 48 13
info@walserstuba.at
www.walserstuba.at

Öffnungszeiten
Küchenannahmezeiten 18.30–20.15 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag

Hotel
3-Sterne-Kategorie, Nichtraucherhotel
30 Zimmer
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 75,– bis € 125,–;
im EZ € 85,– bis € 95,–

RESTAURANT STÜVA IM GENIESSERHOTEL YSCLA

Fotos: Lukas Kirchgasser (2), Joerg Lehmann (1), Pro Media (1)

Benjamin und Sarah Parth

Mit modernem Gourmetkonzept positionierte sich das „Stüva“ im kulinarischen Rampenlicht. Benjamin Parth, Gault Millau-Koch des Jahres 2019, verbindet in seinen puristischen, reduzierten Gerichten auf unnachahmliche Weise Internationalität und Weltoffenheit mit seinen Tiroler Wurzeln. Mit Sarah Falch hat er eine kongeniale Partnerin und zugleich leidenschaftliche Sommelière an seiner Seite, vom Bertelsmann-Guide mit dem „Service-Award 2018“ ausgezeichnet. Im Weinkeller „Celerina“ lagern rund 9.000 Spitzenweine sowie eine erlesene Auswahl an Champagnern.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü mit einem Glas Champagner als Aperitif pro Person € 99,–

6561 Ischgl
Dorfstraße 73
T +43 (0) 54 44 / 52 75
F +43 (0) 54 44 / 52 75-4
info@yscla.at
www.yscla.at

Öffnungszeiten
täglich 19.00 – 21.00 Uhr
Ruhetage variabel

Hotel
4-Sterne-Kategorie
51 Betten
Übernachtung inkl. Halbpension im DZ
p. P. € 110,– bis € 300,–

HOTEL **SONNENHOF**

Fotos: Sonnenhof / Christina Müller, Chilli photography

Patrick & Rainer Müller

„Regionales kombiniert mit dem Besten aus der Welt“ – die Gourmetstube im 4-Sterne-S-Hotel Sonnenhof im Herzen des Tannheimer Tals zählt zu den führenden Tiroler Gourmet-Adressen. „Berge & Meer“ heißt das raffinierte 8-gängige Menü, das zum reizvollen Streifzug in die Alpen und an die See einlädt. Außergewöhnlich präsentiert sich die Wein- und Champagnerauswahl (Meiningers Weinwelt: „Top 100 der besten Karten im deutschsprachigen Raum“). Ergänzend verwöhnt das Wirtshaus mit heimischen Spezialitäten mit internationalem Touch. Das Ferienerlebnis beginnt vor der Haustür – sei es beim Wandern, Rad- oder Skifahren, entspannt wird in der feinen Wellness samt „(edel)weiß Alpin Spa“.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Gourmetmenü inkl. ÜN/F im DZ „Sonnwend“ p. P. € 199,- (ausgen. Mo, Di, Mi)

6673 Grän
T +43 (0) 56 75 / 63 75
post@sonnenhof-tirol.com
www.sonnenhof-tirol.com

Öffnungszeiten
Sonnenhofs Gourmetstube: 18.30 – 22.00 Uhr; Ruhetage: Mo, Di, Mi
Wirtshaus: täglich 11.30 – 21.00 Uhr.

Hotel
4-Sterne-S-Kategorie, 98 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ p. P. € 110,– bis € 170,–; mit ¾-Verwöhnpension € 120,– bis € 200,–.

KULINARIK- & GENIESSERHOTEL **ALPIN**

Fotos: Lukas Kirchgasser (3), Alpin

Alexander & Caroline Gründler

Alexander Gründler sorgt seit Jahren gemeinsam mit seinem Vater Armin im eleganten Gourmetstüberl ihres Genießerhotels am Tiroler Achensee für eine raffinierte „Alpin-Aromaküche“, wobei Kreationen mit Wild, Merino-Schaf und Fischen aus der Region einen Schwerpunkt bilden. Im behaglichen Genießer-Wirtshaus wiederum werden traditionelle Spezialitäten modern interpretiert serviert. Zeitgemäßer Komfort prägt die Zimmer und Suiten, entspannt wird im feinen Wellnessbereich „Alpinaria“ oder im idyllischen Hotelgarten.

REINSCHMECKER-MENÜ
Gourmet-Night inkl. 1 ÜN mit Genießer-Frühstück, 7-gängigem Menü in „Gründler’s Gourmetstüberl“ und Wellness p. P. im DZ ab € 179,– exkl. Ortstaxe

6215 Achenkirch Nr. 35
T +43 (0) 52 46 / 68 00
hotel@kulinarikhotel-alpin.at
www.kulinarikhotel-alpin.at

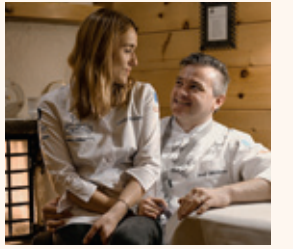
Öffnungszeiten
11.30 –14.00 Uhr & 18.00 –21.00 Uhr
Ruhetage: Gourmetstüberl: Di, Mi
Genießer-Wirtshaus: Mi (nur während der Zwischensaison)

Hotel
4-Sterne-Kategorie, 48 Betten
ÜN/F im DZ p. P. ab € 73,– bis € 107,–; mit Genießer-HP + € 20,–

HOTEL & RESTAURANT **DER GANNERHOF**

Fotos: Josef Mühlmann, cis-Fotografie, edifilm75, Matteo Marioli

Carola & Josef Mühlmann



Das Osttiroler Dorf Innervillgraten ist ein Paradebeispiel für Romantik und Natur pur. Hier findet sich der zauberhafte Bauernhof aus 1719 von Familie Mühlmann – der Gannerhof. Seit Jahren gilt das Restaurant als kulinarischer Leitbetrieb der Region, ungemein heimelig die 300 Jahre alten, holzgetäfelten Stuben. „Die Liebe und der Respekt zum Produkt" prägen Josef Mühlmanns Bioküche (u. a. „Trophée Gourmet-Award 2017"). So wird Bodenständiges neu interpretiert und auch in Vergessenheit geratene Gerichte erleben eine genussvolle Renaissance. Der Weinkeller ist mit seinen rund 350 Top-Weinen ganz auf österreichische Spitzenwinzer ausgerichtet.

REINSCHMECKER-MENÜ
4- bis 5-gängiges Abendmenü inkl. Übernachtung und Brotback-Kurs mit Carola Mühlmann p. P. € 277,–

9932 Innervillgraten
Gasse 93
T +43 (0) 48 43 / 52 40
gannerhof@gannerhof.at
www.gannerhof.at

Öffnungszeiten
18.30–20.30 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag

Hotel
55 Betten (5 Suiten, 17 DZ, 1 EZ)
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 82,– bis € 92,–; inkl. HP im DZ
p. P. € 117,– bis € 127,–

KIRCHENWIRT IN LEOGANG SEIT 1326

Fotos: K1326.com

Geschwister Barbara & Hans-Jörg Unterrainer

Ein denkmalgeschütztes Luxushotel mit fast 700-jähriger Geschichte, Wirte mit Passion, Weitblick für das Wesentliche und ein Team, das das kulinarische Handwerk beherrscht. Diese verführerischen Komponenten treffen im Salzburger Land in Leogang aufeinander und sind das Geheimnis dieses magischen Platzes. Ein österreichischer Küchenstil fein kombiniert mit internationalen Spezialitäten, dazu ein historischer Weinkeller mit Raritäten aus aller Welt laden zum Verweilen in diesem besonderen Haus ein. Ganz nach dem Motto: „Genussvoll die Zeit erleben!“

REINSCHMECKER-MENÜ
„K1326 Gourmetmenü“ mit 1 ÜN in einer Themensuite inkl. Frühstück p. P. ab € 175,–

5771 Leogang
Leogang Nr. 3
T +43 (0) 65 83 / 82 16
F +43 (0) 65 83 / 82 16-0
info@K1326.com
www.K1326.com

Öffnungszeiten
11.30 – 13.30 Uhr & 17.30 – 21.00 Uhr
13.30 – 17.30 Uhr kleine Nachmittagskarte
Ruhetage lt. Aushang

Historisches Hotel
18 Themenzimmer mit Geschichte
Übernachtung mit Frühstück im Themenzimmer p. P. ab € 85,–

GENIESSERHOTEL **DIE RIEDERALM**

Fotos: Lorenz Masser (2), Michael Huber, Herbert Lehmann

Andreas & Andrea Herbst

Heimische Schmankerln in innovativer Aufbereitung und exquisite Gourmetküche mit Salzburger Nuancierung prägen die Gerichte von Juniorchef Andreas Herbst, der in namhaften Spitzenrestaurants sein Handwerk verfeinerte. Verwendet werden regionale Produkte höchster Qualität von nahen Produzenten sowie Kräuter aus dem eigenen Garten. Im Weinkeller findet sich eine erlesene Auswahl an hochwertigen Lagen mit Schwerpunkt Österreich. Die 4-Sterne-S-Ferienadresse findet sich in wunderbarer Naturlage und begeistert mit außergewöhnlicher Wellness, u. a. zwei separaten Pools sowie einzigartigem Thermalpool.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges „Andreas Herbst"-Genießermenü inkl. ÜN, Gourmetfrühstück und Wellness p. P. im Komfortzimmer ab € 175,–

5771 Leogang, Rain 100
T +43 (0) 65 83 / 73 42
info@riederalm.com
www.riederalm.com

Öffnungszeiten
Küche à la carte: 11.30–13.30 Uhr (Bistrokarte) und 18.30–20.15 Uhr
Kein Ruhetag.

Hotel
****S-Kategorie, 66 Zimmer und Suiten, 2.000 m² Wellness
Übernachtung mit Frühstück p. P. € 137,– bis € 261,– bzw. mit ¾-Gourmet-Pension € 149,– bis € 273,– p. P.

GENIESSERHOTEL **SONNHOF**

Fotos: Mario Stockhausen (2), Architekt David Schinerl (1), Lukas Kirchgasser (1)

Vitus & Eva-Maria Winkler

Wertvoll genießen – dieser Leitsatz bestimmt das Handeln der Gastgeber und kommt den Gästen auf wunderbare Weise zugute. Vitus Winkler schöpft dabei alles aus, um immer wieder zu begeistern, zu überraschen und zu verwöhnen. Er hat einen Pakt mit den Kräutern und Produzenten dieser Gegend geschlossen und bereitet mit viel Leidenschaft seine berühmten Kreationen zu. Dabei ist im und um das neu gestaltete 4-Sterne-Hotel – u. a. mit ganzjährig beheiztem Außenpool – Erholung ebenso mit Genuss wie auch dem besonderen Wohlfühlen verbunden – nach dem Motto „verzaubern lassen und die Romantik in der Pongauer Bergwelt genießen".

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Gourmet-Überraschungsmenü mit einer ÜN inkl. Frühstück p. P. ab € 189,– *(außer Di und Mi)*

5621 St. Veit im Pongau
Kirchweg 2
T +43 (0) 64 15 / 43 23
F +43 (0) 64 15 / 43 23-28
sonnhof@verwoehnhotel.at
www.verwoehnhotel.at

Öffnungszeiten
täglich 18.00 – 21.00 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

Hotel
4-Sterne-Kategorie, 50 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 80,– bis € 140,–;
inkl. HP im DZ p. P. € 118,– bis € 198,–
(Sommer); € 131,– bis € 223,– (Winter)

RESTAURANT **MESNERHAUS**

Fotos: Marion Luttenberger (3), Lukas Kirchgasser (1)

Maria & Josef Steffner

Genuss versetzt Berge im Mesnerhaus in Mauterndorf. Im 4-Hauben-Restaurant im Salzburger Lungau mit Wurzeln, die bis ins Jahr 1420 reichen, erlebt man Haubenküche mal erfrischend anders. Regionale Zutaten vereinen sich hier mit Kreativität und phantasievoller Würze. „Die Natur ist unser bester Lieferant", so Josef Steffner über den Einfluss seiner Heimat in seine Kochkunst. Eine kleine Auszeit im Mesnerhaus wird schnell unvergesslich. Nicht nur das kulinarische Erlebnis und die Gemütlichkeit, sondern auch die herzliche Leichtigkeit von Maria und Josef Steffner begeistern ihre Gäste.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü inkl. Gedeck p. P. € 89,–,
inkl. ÜN/F im Hotel Binggl p. P. € 135,–
(nicht buchbar während der Weihnachtsferien)

5570 Mauterndorf
Markt 56
T +43 (0) 64 72 / 75 95
T +43 (0) 664 / 12 25 551
F +43 (0) 64 72 / 75 95-20
info@mesnerhaus.at
www.mesnerhaus.at

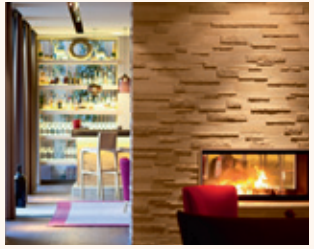
Öffnungszeiten
11.00 – 14.00 Uhr & 17.00 – 22.00 Uhr
(Küchen-Annahmezeiten
11.30 – 13.30 Uhr & 18.00 – 21.30 Uhr)
Ruhetage: Montag, Dienstag
(außer Weihnachten)

NEU: Ab Oktober 2020 eigene Zimmer.

DÖLLERERS GENIESSERHOTEL

Fotos: Döllerers Genusswelten (1), Joerg Lehmann (2), Lukas Kirchgasser (1)

Andreas & Christl Döllerer



Teller für Teller präsentiert Andreas Döllerer im Genießerrestaurant die „Cuisine Alpine“ à la „Alpine Jakobsmuschel“ oder „Fenchel im Gletscherschliff“ – höchst eigensinnige Interpretationen dessen, was in den Salzburger Alpen wächst und von kleinen Produzenten und Bauern aufgezogen wird. Und der Weinkeller ist ein wahrer Großglockner unter seinesgleichen. Als kulinarisches Pendant stehen in „Döllerers Wirtshaus“ österreichische Klassiker auf höchstem Niveau im Mittelpunkt. Zum Übernachten gibt es schöne Komfortzimmer und Suiten, tags darauf verwohnt ein köstliches Frühstück.

REINSCHMECKER-MENÜ
ÜN im DZ (Studio) inkl. Feinkost-Frühstück und 5-gängigem Menü mit Aperitif für 2 Pers. € 430,–
(nicht buchbar während der Salzburger Festspiele)

5440 Golling b. Salzburg
Markt 56
T +43 (0) 62 44 / 42 200
F +43 (0) 62 44 / 69 12 42
office@doellerer.at, www.doellerer.at

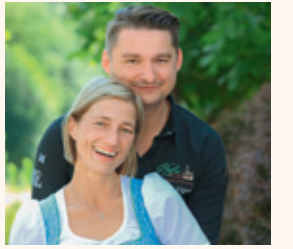
Öffnungszeiten
Restaurant: Küche: Di bis Fr 18–21.30 Uhr,
Sa 12–21.30 Uhr durchgehend.
Wirtshaus: Küche: Di 17–22 Uhr,
Mi bis Sa 11.30–22 Uhr durchgehend.
Während der Salzburger Festspiele durchgehend Küche und nur Mo mittags Ruhetag

Hotel
4-Sterne-Kategorie, 24 Zimmer
ÜN/F im DZ p. P. € 77,– bis € 175,–

RESTAURANT **PFEFFERSCHIFF** ZU SÖLLHEIM

Fotos: Claudia Wuppinger – standbild.at (2), Pfefferschiff (2)

Iris & Jürgen Vigne



Das von Iris und Jürgen Vigne geführte Restaurant am grünen Stadtrand von Salzburg, eingehüllt in einem denkmalgeschützten Ensemble, steht für die neue Art des Genießens – beste Qualität, aber entspannt, gemütlich und in wohltuend persönlicher Atmosphäre. Das 300 Jahre alte Barockjuwel mit wohl einem der schönsten Gastgärten Salzburgs bildet die perfekte Kulisse für unkomplizierten Genuss feinster Gourmetküche und spannender Weinkultur. Neu: eigener Weinkeller im Kremstal, wo temporär 3 Mal im Jahr zur „Kellerroas" geladen wird. Es werden Grüner Veltliner und Riesling ausgebaut, die natürlich auch im Restaurant angeboten werden.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü p. P. € 85,–
(nicht buchbar Freitag und Samstag und während der Salzburger Festspiele)

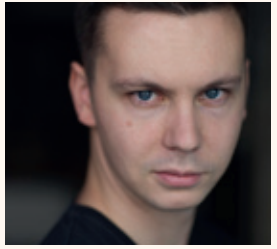
5300 Hallwang bei Salzburg
Söllheim 3
T +43 (0) 662 / 66 12 42
restaurant@pfefferschiff.at
www.pfefferschiff.at

Öffnungszeiten
Küche: Dienstag bis Freitag ab 18.00 Uhr
Samstag 12.00 – 14.00 Uhr &
ab 18.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag
(Festspiele kein Ruhetag; Ostern und während der Sommerfestspiele auch mittags geöffnet)

LUKAS RESTAURANT

Fotos: Joerg Lehmann (3), Hubert Berndorfer (1)

Lukas Kienbauer



Die gelungene Kombination von kreativer Küche, professionellem und zugleich jugendlich-frischem Service und ein ungemein heimeliges Ambiente sind die Erfolgsgaranten für einen der großen Shootingstars der österreichischen Gourmetszene („Restaurant des Jahres 2019“ im Großen Restaurant- & Hotelguide). Es gibt keine Speisekarte, die Überraschungsmenüs sind – ebenso wie die perfekte Getränkebegleitung – individuell abgestimmt, wobei naturnah, saisonal, innovativ und geschmacksintensiv das einheitliche Credo bilden. Die Produkte stammen teils vom eigenen Bauernhof, Tiere werden oftmals im Ganzen verarbeitet, etwa Geflügel oder Fisch an der Karkasse gegart.

4780 Schärding
Unterer Stadtplatz 7
T +43 (0) 664 / 34 13 285
lukas@lukas-restaurant.at
www.lukas-restaurant.at

Öffnungszeiten
18.00–02.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag

GENIESSER-SEEHOTEL **DAS TRAUNSEE**

Fotos: Christof Wagner (3), Lukas Kirchgasser (1)

Lukas Nagl

Am malerischen Traunsee im Herzen des Salzkammergutes befindet sich dieses 4-Sterne-Superior-Hotel in direkter Seelage, das seit drei Generationen von Familie Gröller geleitet wird. Am Herd steht mit 4-Hauben-Koch Lukas Nagl einer der aufstrebendsten Köche des Landes, unter dem das einladende À-la-carte-Restaurant „Bootshaus“ zum Top-Hotspot der Gourmetszene avancierte (u. a. bestes Restaurant Oberösterreichs im Guide A la Carte 2020). Dabei setzt das Team auf unverfälschte Geschmackserlebnisse und schöpft bei den der Jahreszeit angepassten Produkten aus dem reichen Naturschatz von See, Almen und Bergen.

REINSCHMECKER-MENÜ
6-gängiges Gourmetmenü inkl. ÜN von So–Mo im DZ mit Balkon & Seeblick und Feinschmecker-Frühstück p. P. ab € 179,– (Suiten mit Aufpreis)

4801 Traunkirchen
Klosterplatz 4
T +43 (0) 76 17 / 22 16
F +43 (0) 76 17 / 34 96
traunsee@traunseehotels.at
www.dastraunsee.at

Öffnungszeiten
Bootshaus: Do bis Mo 18.00 – 21.00 Uhr,
Sa, So und Fei 12.00 – 14.00 Uhr.
Spezielle Winteröffnungszeiten & Feiern auf Anfrage.

Hotel
4-Sterne-Superior-Kategorie,
39 Zimmer & Suiten
ÜN/F im DZ p. P. € 79,– bis € 139,–

RESTAURANT RAU – NATURE BASED CUISINE

Fotos: MG Visuals, Wolfgang Neuhuber, Volker Wiehbold, Bruno Augsburger

Klemens Schraml

Jahrelang war der junge Oberösterreicher Klemens Schraml in den besten Küchen Europas tätig, wo er zuletzt in Zermatt mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Seit Ende 2018 wieder in Großraming im Nationalpark Kalkalpen, hat er die völlig umgestaltete elterliche Wirtschaft gemeinsam mit Christopher Koller zur spektakulären Bühne verwandelt. Die puristisch-modern ausgerichtete Küche reflektiert mit Fokus auf Österreich und konsequenter Umsetzung eines nachhaltigen Ökogedankens die Heimat, ohne sich kulinarische Grenzen zu setzen – ausgefallene Kombinationen und Texturen gilt es für Genießer zu entdecken.

REINSCHMECKER-MENÜ
6-gängiges Menü – Neue nature based cuisine – mit DZ und Frühstück plus Shuttle-Service zur Unterkunft p. P. € 129,–; Weinbegleitung ca. € 55,–

4463 Großraming
Pechgraben 23
T +43 (0) 664 / 124 69 86
office@im-rau.com
www.im-rau.com

Öffnungszeiten
12.00–22.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag

GENIESSERHOTEL **MÜHLTALHOF**

Fotos: Lukas Kirchgasser (3), Andreas Balon (1)

Philip Rachinger

Nach Lehr- und Lernjahren in renommierten Betrieben, wie Pfefferschiff, Döllerer, Steirereck im Stadtpark oder – als Highlights – bei Isaac McHale von den „Young Turks“ in London und bei Sven Chartier im „Saturne“ in Paris, kehrte Philip Rachinger in heimatliche Gefilde zurück. Seit 5 Jahren sorgt er mit Vater Helmut, der den Mühltalhof bereits zuvor zu einer der führenden Genussadressen machte, für Furore. So genießt man in malerischer Lage höchste Kochkunst gepaart mit gelebter Nachhaltigkeit und einem exzellenten Gespür für das richtige Maß der Dinge. 4-Sterne-Komfortzimmer, feine Wellness-Oase.

REINSCHMECKER-MENÜ
4-gängiges Genießermenü „Carte Blanche“ inkl. einer Übernachtung und Frühstück im DZ p. P. € 129,–

4120 Neufelden
Unternberg 6
T +43 (0) 72 82 / 62 58
F +43 (0) 72 82 / 62 58-3
reception@muehltalhof.at
www.muehltalhof.at

Öffnungszeiten
Samstag und Sonntag 11.30 – 14.00 Uhr
Mittwoch bis Samstag 18.00 – 21.00 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag

Hotel
4-Sterne-Kategorie
44 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 80,– bis € 140,–

GENIESSERHOTEL **BERGERGUT. FÜR PAARE**

Fotos: Bergergut (3), Manuel Seeger (1)

Thomas Hofer & Eva-Maria Pürmayer

Die raffinierte Küche von Thomas Hofer lässt sich am besten mit „Mühlviertler Mund.Art“ beschreiben. Der leidenschaftliche Kochkünstler ist ständig auf der Suche nach neuen Ideen, um seinen Gerichten stets einen neuen Touch zu geben. Dabei setzt er auf 100%ige Produktqualität und schenkt der Mühlviertler Regionalküche ein besonderes Augenmerk. Wohnzimmer-Ambiente prägt das gemütliche Restaurant „Culinariat by Bergergut“ samt Genussgreißlerei. Romantik-Tipp: Das 4-Sterne-S-Genießerhotel mit einzigartigen Themen-Suiten und fantastischer Spa- und Wellnessoase ist nur für Paare buchbar.

REINSCHMECKER-MENÜ
6-gängiges Dinner „Mühlviertler Mund.Art“ mit hopfigem Aperitif inkl. 1 ÜN u. 2-Tages-Wellness in einer Suite
€ 165,– p. P. (Aufpreis Hochsaison, Wochenende & feiertags)

Oberafiesl 7
4170 Afiesl
T +43 (0) 72 16 / 44 51
F +43 (0) 72 16 / 44 51-31
bergergut@romantik.at
www.romantik.at

Öffnungszeiten
Restaurant: Tägl. von 18.00–21.00 Uhr,
Sonntag zusätzlich 12.00–14.00 Uhr

Hotel
4-Sterne-S-Kategorie, 72 Betten
exklusiv für Paare
Übernachtung mit Frühstück p. P.
€ 135,– (im DZ) bis € 335,– (160 m² Penthouse-Suite).

RESTAURANT **BÄRENHOF KOLM**

Fotos: Lukas Kirchgasser

Michael Kolm

„Waldviertel, gewürzt mit der Welt“ – so inspirierend und zugleich spannend klingt das Motto von Michael Kolm. Dem leidenschaftlichen Koch ist exotisches durchaus nicht fremd, und er kombiniert dies frech und mit großer Kreativität mit bester Waldviertler Tradition. Daraus entstehen so pfiffige Kreationen wie knuspriger Schweinebauch mit Calamari, Reisfleisch vom Almochsen mit gebratenen Garnelen und Chilisauce oder Weißmohn-Panna-Cotta mit Marillen und Croissant. Den eleganten Rahmen bildet ein schmuckes Restaurant mit prächtiger Terrasse.
Neu: 3 modern und komplett ausgestattete Lodges.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Gourmetmenü pro Person € 60,–

3925 Arbesbach
Schönfeld 18
T +43 (0) 28 13 / 242
F +43 (0) 28 13 / 242-4
info@baerenhof-kolm.at
www.baerenhof-kolm.at

Öffnungszeiten
11.30 – 14.00 Uhr & 18.00 – 21.00 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag
(Juni bis September nur Mo)

Übernachtung
3 Lodges
ÜN p. P. ab € 60,–; mit Frühstück
zuzüglich p. P. € 12,–

GENIESSERHOTEL **LANDHAUS BACHER**

Fotos: Frank Heuer, Lukas Kirchgasser (2), Rita Newman

Thomas & Susanne Dorfer

In diesem Familienbetrieb par excellence verbindet Thomas Dorfer (Gault Millau-Koch des Jahres 2009, Schlemmer Atlas Spitzenkoch 2020) auf unnachahmliche Weise bodenständige Tradition mit kreativer Raffinesse in höchster Perfektion. 2014 wurde das in der berühmten Wein- und Weltkulturerbe-Region Wachau gelegene Landhaus Bacher bereits zum 2. Mal unter San Pellegrinos „100 beste Restaurants der Welt“ gereiht. Der legendäre Weinkeller mit seinen Weißwein- und Bordeaux-Schätzen lässt keine Wünsche offen, zum Wohnen gibt es komfortable Landhauszimmer (plus Gourmetfrühstück de luxe).

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü inkl. ÜN im DZ für 2 Personen
€ 390,– *(gültig März, April und Mitte Oktober bis Ende Dezember, jew. Mittwoch bis Freitag)*

3512 Mautern
Südtiroler Platz 2
T +43 (0) 27 32 / 82 937
F +43 (0) 27 32 / 74 337
info@landhaus-bacher.at
www.landhaus-bacher.at

Öffnungszeiten
12.00 – 13.30 Uhr & 18.30 – 20.30 Uhr
Sonntag durchgehend warme Küche
Ruhetage: Montag, Dienstag

Hotel
4-Sterne-Kategorie, 20 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 80,– bis € 145,–
im EZ € 105,– bis € 165,–

RESTAURANT **TRIAD**

Fotos: WA Bene Croy, Michael Markl, Triad, Lukas Kirchgasser

Veronika & Uwe Machreich

In einem ehemaligen Stallgebäude, das mit viel Liebe in ein stimmig-einladendes Restaurant verwandelt wurde, verwöhnen Uwe und Veronika Machreich mit höchster kulinarischer Perfektion. Neben traditionell Bodenständigem wird die moderne Küche zelebriert – stets mit regionalem Bezug und viel Grünem aus dem eigenen Garten. Der Bogen ist weit gespannt: gemütliche Gaststube, Hofladen mit regionalen Schmankerln, Kochkurse, Golf-Driving-Range, dienstägliche „Triad privat"-Gourmetabende, Chef's table. Nahe dem Restaurant thront das „Bett in der Wies'n" – ein moderner Holzbau mit atemberaubender Aussicht und hochwertiger Ausstattung.

REINSCHMECKER-MENÜ
Chef's Table Klassik: 5-gängiges Gourmetmenü am Küchentisch inkl. Aperitif und einer ÜN/F im „Bett in da Wies'n"-DZ p. P. € 165,–

2853 Krumbach
Ödhöfen 25
T +43 (0) 26 46 / 83 17
office@triad-machreich.at
www.triad-machreich.at

Küchen-Annahmezeiten
Dienstag Triad „Privat" ab 18.00 Uhr,
Mittwoch bis Freitag 11.30–13.30 &
18.00–20.15 Uhr, Samstag 11.30–
14.30 & 18.00–20.15 Uhr.
Ruhetage: Sonntag, Montag

Übernachtung
5 DZ „Bett in da Wies'n" ÜN/F
p. P. € 85,–; ein Ferienhäuschen
ÜN/F p. P. € 62,–

GASTHAUS **CSENCSITS**

Fotos: Lukas Kirchgasser (2), Csencsits (2)

Jürgen & Melanie Csencsits

Im verträumten südburgenländischen Dorf Harmisch führen Melanie und Jürgen Csencsits dieses ganz besondere Gasthaus, das auf wunderbare Weise ländliche Wirtshausküche mit feinsten Gourmetansprüchen verbindet. Als früherer Küchenchef in einem der besten Restaurants Österreichs, dem Taubenkobel, hat der junge Patron nun zu Hause seinen eigenen Stil entwickelt: Fantasievolle saisonale Gerichte voll Eigengeschmack mit regionalen Qualitätsprodukten ganz nach seinem Credo „stets gehoben, aber niemals abgehoben".

REINSCHMECKER-MENÜ
4-gängiges Menü inkl. Aperitif p. P. € 64,–

7512 Harmisch 13
T +43 (0) 33 66 / 77 220
gasthaus@csencsits.at
www.csencsits.at

Öffnungszeiten
11.30–15.00 Uhr & 17.30–21.30 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag, Mittwoch

GENIESSERHOTEL RESTAURANT **KRAINER**

Fotos: Lukas Kirchgasser (3), Jakob Hiller (1)

Astrid & Andreas Krainer

Das familiengeführte Hotel im Mürztal hat sich in den letzten Jahren als Hort der „Neuen Steirischen Küche“ etabliert. Andreas und Astrid Krainer verwirklichen in der Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten nachhaltig den Slow Food-Gedanken. Ihre Gerichte bringen die kulinarische Tradition des Landes zum Ausdruck und werden zugleich mit reichlich Fantasie neu interpretiert. Bemerkenswert sortiert ist die Weinkarte, legendären Ruf genießt die Konditorei. Die 15 gemütlichen Doppelzimmer sind ideal für einen längeren Aufenthalt.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü inkl. Aperitif und ÜN im Waldheimat-Zimmer pro Person € 156,–

8665 Langenwang
Grazer Straße 12
T +43 (0) 38 54 / 20 22
restaurant@hotel-krainer.com
www.hotel-krainer.com

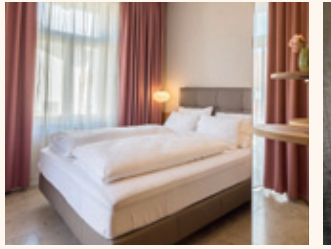
Öffnungszeiten
Café: Di bis Sa 7.30–22.00 Uhr, So 8.30–11.00 Uhr, Restaurant: 11.30–13.30 & 18.30–20.30 Uhr, Wirtshaus im Wintergarten: 11.30–14.00 & 18.00–21.00 Uhr, Ruhetage: So & Mo.

Hotel
4-Sterne-Kategorie, 30 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ p. P. € 68,– bis € 95,–

GESCHWISTER RAUCH & GENIESSERHOTEL VILLA ROSA

Fotos: Lukas Kirchgasser (2), Ingo Pertramer (2)

Sonja & Richard Rauch



Die Geschwister Rauch verwandelten den 120-jährigen Steira Wirt mit einladenden Stuben und Panoramaterrasse in eine der beliebtesten Genussadressen der Steiermark. Die Küche von Richard Rauch ist verwurzelt in der Region und zugleich mit weltoffenem Blick in den Alpe-Adria-Raum. Der Gault Millau-Koch des Jahres 2015 vereint gekonnt klassische mit neuer Zubereitung. Sonja Rauch leitet den charmanten Service und sorgt für die optimale Weinbegleitung. NEU: Zauberhaftes Genießerhotel Villa Rosa als perfekte Ergänzung mit hübschen Zimmern und fulminantem Frühstück! Und für den Genuss zu Hause gibt es einen eigenen Feinkostladen.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü inkl. Weinbegleitung
und ÜN in der Villa Rosa p. P. € 195,–

8343 Bad Gleichenberg
Trautmannsdorf 6
T +43 (0) 31 59 / 41 06
office@geschwister-rauch.at
www.geschwister-rauch.at

Küchenannahmezeiten
11.30 – 13.30 Uhr & 18.00 – 21.00 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

Hotel
4-Sterne-Kategorie
6 Doppelzimmer und 2 Suiten
ÜN/F im DZ p. P. ab € 105,–,
in der Suite ab € 120,–

GENIESSERHOTEL **DER WILDE EDER**

Fotos: Stefan Eder (1), Karl Schrotter (1), Lukas Kirchgasser (2)

Eveline Wild & Stefan Eder

In herrlicher Panoramalage inmitten des steirischen Naturparks Almenland, dem größten zusammenhängenden Almweidegebiet Mitteleuropas, verwöhnt dieses Wellnesshotel samt Gourmetrestaurant mit feinsten Genussmomenten. Spitzenkoch Stefan Eder und seine Lebensgefährtin Eveline Wild, Konditor-Weltmeisterin und Gault Millau-„Pâtissière des Jahres 2018“, ergänzen sich auf geniale Weise. Geboten wird eine außergewöhnliche, regionale Kulinarik, die zugleich durch einen weltoffenen Entdeckergeist geprägt ist. Besonderheiten: „Schokoladen-Himmel“ sowie Back-, Grill- und Kochkurse.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü inkl. ÜN/F im Panorama-DZ, Mittags-Snack und freie Benützung von Hallenbad und WILD-Kräuter-Spa p. P. ab € 177,–

8171 St. Kathrein am Offenegg
Dorf 3
T +43 (0) 31 79 / 82 35-0
F +43 (0) 31 79 / 82 35-5
info@der-wilde-eder.at
www.der-wilde-eder.at

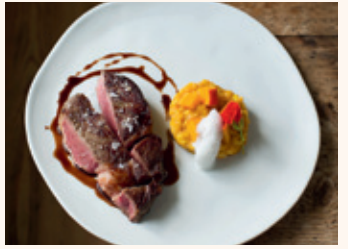
Öffnungszeiten
Mi bis Sa 12.00–16.00 & 18.00–20.00 Uhr, So 12.00–16.00 Uhr
Ruhetage Restaurant: Montag, Dienstag (für Hotelgäste geöffnet)

Hotel
4-Sterne-Kategorie, 23 Zimmer, 1 Châlet
ÜN/F im DZ p. P. € 85,– bis € 150,–

RESTAURANT **LURGBAUER**

Fotos: www.spitzbart.at (1), Joerg Lehmann (3)

Karin & Maximilian Leodolter



In wildromantischer Lage samt fantastischem Panorama findet sich dieses obersteirische, originelle Restaurant mit seiner pfiffigen Designer-Linie. Ursprünglich ein landwirtschaftlicher Betrieb, gilt der „Lurgbauer“ längst als Pilgerstätte für Genießer. Juniorchef Maximilian Leodolter verfeinerte sein Handwerk unter anderem im Steirereck. Rindfleisch-Spezialitäten – neu interpretiert und mit spannend-überraschenden Akzenten – stehen im Mittelpunkt. Eine kleine, feine Auswahl an „Klassikern“ sowie vegetarische Gerichte runden das Angebot ab. Zum Übernachten laden zauberhafte Komfortzimmer ein.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Abendmenü inkl. Aperitif und Weinbegleitung p. P. € 85,–

8630 St. Sebastian bei Mariazell
Lurg 1
T +43 (0) 38 82 / 37 18
lurgbauer@mariazell.at
www.lurgbauer.at

Öffnungszeiten
12.00–14.00 & ab 18.00 Uhr
Ruhetage: 1. 5. bis 31. 10.: Mo und Di
1. 11. bis 30. 4.: Mo bis Do
(Advent Do und Weihnachtsferien täglich geöffnet)

Wohnen am Bauernhof
4-Blumen-Kategorie (Höchstbewertung), 12 Betten
ÜN/F im DZ p. P. € 76,– bis € 114,–

SEESPITZ IM FALKENSTEINER SCHLOSSHOTEL VELDEN

Fotos: Falkensteiner Hotels & Residences (1), Walter Luttenberger (1), Joerg Lehmann (2)

Thomas Gruber

Die Geschmackvielfalt Kärntens, handverlesene Slow-Food-Produkte und spannende Weine aus der Region bzw. des Alpe-Adria-Raumes sowie die unverfälschte, klare Küche von Spitzenkoch Thomas Gruber genießt man neuerdings im ganzjährig geöffneten „Seespitz Restaurant & Living“ direkt am Wörthersee mit angeschlossener Lounge und Marina. Ein ganz besonderes Erlebnis und einfach unschlagbar – der Insider-Geheimtipp: Aperitif im Schaukelstuhl in der Lounge, abwechslungsreiches Sharing-Menü auf den See-Terrassen und Digestif auf dem hauseigenen Motorboot mit Blick auf den Sonnenuntergang!

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü inkl. Aperitif à la Maître und ÜN im DZ p. P. ab € 209,– (auf Anfrage und nach Verfügbarkeit)

9220 Velden am Wörthersee
Schlosspark 1
T + 43 (0) 42 74 / 52 000-0
schlossvelden@falkensteiner.com
www.schlossvelden.falkensteiner.com

Öffnungszeiten
Täglich zwischen 11.30 Uhr und 22 Uhr (Küchenpause zwischen 17 und 18 Uhr und ab 20.45 Uhr)

Hotel
5-Sterne-Kategorie, 104 Zimmer und Suiten, 3.600 m² Acquapura Spa & Slow.Living
ÜN/F im DZ p. P. ab € 129,–

SEE RESTAURANT **SAAG**

Fotos: Saag (2), Daniel Waschnig (2)

Kerstin & Hubert Wallner

Einer der angesagtesten Plätze am Wörther See ist die inspirierende Heimat für einen der kreativsten Köche Kärntens. In malerischer Seelage setzt Hubert Wallner, vielfach prämiert, u. a. auch Gault Millau „Koch des Jahres 2020“, auf beste Produkte aus dem Alpe-Adria-Raum, die er mit großer geschmacklicher Intensität auf den Teller bringt. Besonderes Augenmerk gilt exquisiten Olivenölen, perfekt bestückt ist auch der Weinkeller. Für zusätzliche Highlights sorgen spannende Gourmet-Events, wobei sich der Bogen von Gastkoch-Auftritten über Trüffel- und Hummerdinners bis zu Kochkursen spannt.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü mit Weinbegleitung, einem Glas Champagner, Mineralwasser und Kaffee p. P. € 89,–
(gültig nur mittags)

9212 Techelsberg am Wörther See
Saag 11
T +43 (0) 42 72 / 43 501
office@saag-ja.at
www.saag-ja.at

Öffnungszeiten
März bis Juni:
Küche: Mi, Do, Fr, Sa 18 – 21 Uhr,
So, Fei 12 – 14 und 18 – 21 Uhr
Juli bis August:
Küche: Mo, Mi, Do, Fr, Sa 18 – 21 Uhr,
So, Fei 12 – 14 und 18 – 21 Uhr
September bis Januar:
Küche: Mi, Do, Fr, Sa 18 – 21 Uhr,
So 12 – 17 Uhr durchgehend

GENIESSERHOTEL **DIE FORELLE**

Fotos: Ferdinand Neumüller (3), Martin Lugger (1)

Hannes & Monika Müller

Fragt man 3-Hauben-Koch und Gastgeber Hannes Müller nach seiner Küchenlinie, so lautet die Antwort „Rückbesinnung auf das Wesentliche und Reduktion auf das, was die Natur gibt." – „Berg.See.Küche" lautet daher das genussvolle Motto und bietet eine ungemein spannende kulinarische Reise durch das einmalig schöne Weißensee-Tal. Kräuter und Blüten etwa stammen aus dem eigenen Garten oder nahen Wiesen, für biologisches Fleisch oder Frischfisch aus dem nur wenige Meter vom Genießerhotel entfernten See sorgen leidenschaftliche Produzenten. Dazu gibt es viele neue Annehmlichkeiten im Wohn-, Genuss- und Wellnessbereich sowie ein pfiffig gestyltes Gourmetrestaurant.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü mit Weinbegleitung p. P. € 102,–, inkl. ÜN im DZ p. P. € 224,–

9762 Techendorf am Weißensee 80
T +43 (0) 47 13 / 23 56
F +43 (0) 47 13 / 23 56-8
info@dieforelle.at
www.dieforelle.at

Öffnungszeiten
Ab 18.00 Uhr
Ruhetage: So, Mo (nicht geschlossen, ausschließlich Hausgäste-Menü)

Hotel
4-Sterne-Kategorie, 60 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ p. P. € 98,– bis € 136,–
Mit Genießer-¾-Pension p. P. € 120,– bis € 159,–

Fotos: Markus Gmeiner (2), Mangold

Michael & Andrea Schwarzenbacher

RESTAURANT **MANGOLD**

Dieses führende Restaurant im Umkreis von Bregenz lädt in behaglichen Stuben zur Einkehr, die im Sommer um romantischen Innenhof-Garten und Terrasse ergänzt werden. Michael Schwarzenbacher bereitet aus bevorzugt regionalen Produkten Gerichte zu, die über traditionelle Färbung verfügen und zugleich von persönlicher Innovationskraft geprägt sind. Vertraute Rezepte, zeitgemäße Leichtigkeit und sicheres Küchenhandwerk bringen harmonische Kreationen oft auch mit mediterranem Touch hervor. Bei der Weinauswahl aus ca. 300 Positionen kann man sich getrost in die Hände der charmanten Gastgeberin begeben.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü inkl. Aperitif
für 2 Personen € 170,–

TABLE d'Honneur JRE

6911 Lochau
Pfänderstraße 3
T +43 (0) 55 74 / 42 431
F +43 (0) 55 74 / 42 431-9
office@restaurant-mangold.at
www.restaurant-mangold.at

Öffnungszeiten
12.00–14.00 Uhr & 18.00–22.00 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag

AMEDEO MODIGLIANI | LIEGENDER AKT

Fandler ölmühle | 1926

MEISTER-WERKE IN ÖL

Seit jeher sind die größten Künstler auf der Suche nach Schönheit, um sie in einzigartigen Meisterwerken zu verewigen.
Unser Tipp: eine regelmäßige Dosis Omega-3-Fettsäuren. Zum Beispiel in Form unseres wohltuenden Hanföls zur innerlichen Reinigung. Aber auch in unserem Hanfmehl finden Sie eine Portion davon – glutenfrei, zusammen mit wertvollen Ballaststoffen und pflanzlichen Proteinen. Denn wahre Schönheit entsteht dort, wo Körper, Geist und Seele in Harmonie sind.

ÖLMÜHLE FANDLER | PÖLLAU | WWW.FANDLER.AT

Fotos: Skarwan (1), Lehmann (1), Kirchgasser (1)

Elisabeth & Josef Floh

GASTWIRTSCHAFT **FLOH**

„Der Floh“ ist zugleich modern und traditionsbewusst, frech und respektvoll, originell und bodenständig. Er ist einerseits Wirtshaus (inklusive Schank, was ihm wichtig ist) und andererseits Restaurant mit außergewöhnlicher Küche. Er ist Pilgerstätte für Weinkenner (weil er einen der tollsten Weinkeller Österreichs hat, eigene Grüner-Veltliner-Karte mit 560 Positionen (!), „Weinkarte des Jahres“ im Guide Gault Millau 2015). Er kocht nach dem Prinzip des „Radius 66“, das er erfunden hat, fast ausschließlich mit Zutaten aus maximal 66 Kilometern Entfernung. Und seit der Eröffnung des „Floh-Markt“ ist er außerdem eine sehr unwiderstehliche Greißlerei.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü pro Person € 61,50

TABLE d'Honneur JRE

3425 Langenlebarn
Tullner Straße 1
T +43 (0) 22 72 / 62 809
floh@derfloh.at
www.derfloh.at

Öffnungszeiten
Mittags: Mo und Fr 11.30–14.00 Uhr;
Sa und So 11.30–15.00 Uhr;
Donnerstag mittags variabel.
Abends: Sonntag und Montag
18.00–21.00 Uhr;
Donnerstag, Freitag und
Samstag 18.00–22.00 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

z o t t e r

SCHOKO-ERLEBNISWELT
DAS SÜSSE AUSFLUGSZIEL FÜR GROSS UND KLEIN

Zotter zählt zu den besten und innovativsten Schokoladenherstellern der Welt und ist eines der nachhaltigsten Unternehmen in Österreich. Besuchen Sie unsere Schokoladen-Manufaktur, erleben Sie, wie Schokolade entsteht und naschen Sie nach Herzenslust rund 300 klassische und verrückte Schokoladen, Nougats und Pralinen. Unsere Erlebnis-Bio-Landwirtschaft lädt außerdem zu Entspannung und tierischem Vergnügen ein. Mit vielen Essensmöglichkeiten vor Ort!

FAIR
BEAN to BAR

INFOS ZUM TAGESAUSFLUG & ONLINE-RESERVIERUNG AUF: **WWW.ZOTTER.AT**

LANDGASTHOF
ZUM BLUMENTRITT

TABLE d'Honneur JRE

Der Landgasthof „Zum Blumentritt“ im niederösterreichischen St. Aegyd, am historischen Wallfahrtsweg nach Mariazell, gilt längst auch als Treffpunkt anspruchsvoller kulinarischer Pilger. Eine liebenswerte Institution am Lande. Küchenchefin Ulli Hollerer-Reichl entwickelt aus überwiegend bodenständigen Spitzenprodukten ihre ausdrucksstarken, mit viel Esprit verfeinerten regionalen Spezialitäten. Schwester Christa sorgt für perfekten Service und Getränkebegleitung. Zum Übernachten empfehlen sich die behaglichen 3-Sterne-Zimmer, zum Entspannen stehen eine hauseigene Sauna und Infrarotkabine bereit.

REINSCHMECKER-MENÜ
ÜN im DZ inkl. Frühstück, 5-gängigem Menü und Aperitif für 2 Personen € 220,–

3193 St. Aegyd, Markt 20
T +43 (0) 27 68 / 22 77
F +43 (0) 27 68 / 22 77-1
office@zumblumentritt.at
www.zumblumentritt.at

Öffnungszeiten
11.30 – 14.00 Uhr &
18.00 – 20.30 Uhr
Ruhetage: Di, Mi ganztägig,
So abends

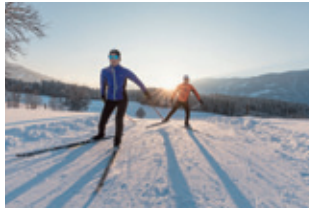
Hotel
3-Sterne-Kategorie, 18 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 47,–
Gourmet-HP zzgl. € 46,–

Fotos: Lukas Kirchgasser

Ulli Hollerer-Reichl & Christa Hollerer

TRANSGOURMET | COOK

Eine herrliche Auswahl an Wander-, Mountainbike- und Talradwegen erwartet den Aktivurlauber! Im Winter wiederum stehen bestens präparierte Pisten- sowie Loipenkilometer bereit. Feinsten Kulturgenuss gibt es beim »Internationalen Jazzfestival«!



Fotos: Klemens König, Florian Lechner, Lolin, sportalpen.com, Matthias Heschl

SAALFELDEN LEOGANG IM SALZBURGER LAND

DIE KONTRASTREICHSTE URLAUBSREGION ÖSTERREICHS!

Ob Panorama-Wandern oder unvergessliche Radtour, ob Langlauf-Idylle oder perfekte Ski Alpin-Bedingungen – Saalfelden Leogang präsentiert sich als ganzjährige Urlaubsoase der Superlative. Hochkarätige Kunst- und Kultur-Events runden das vielfältige Angebot ab.

Es ist eine ganz besonders schöne Ecke im Salzburger Pinzgau, die zugleich zum wohligen Entspannen, zu feinsten Gourmetgenüssen und zu spannenden Aktivitäten je nach Lust und Laune einlädt. Frühling bis Herbst präsentiert sich die Landschaft als wahres Naturjuwel für Wanderer und Biker, während der weißen Jahreszeit ziehen Lang- und Skiläufer ihre Spuren in den glitzernden Schnee. Einen erstklassigen Ruf genießt die Region auch in Sachen Kultur. Aushängeschild ist das traditionsreiche »Internationale Jazzfestival«, das in der letzten Augustwoche mit namhaften Künstlern über die Bühne geht. Ergänzend sorgen die Veranstaltungsreihe »ALM:KULTUR« sowie »Tonspuren am Asitz« für Unterhaltung. Auch die hochwertige Hotellerie steht diesem Anspruch um nichts nach, als absolut top erweisen sich die modernst ausgestatteten Wellnessbereiche sowie außergewöhnliche Specials à la Wald-SPA, Dinner im Hochsitz u.v.m.

Foto: Lolin

Natur, wohin das Auge blickt – und dazu herzhafte Schmankerln in gemütlicher Hütten-Atmosphäre.

SAALFELDEN LEOGANG TOURISTIK GmbH
Mittergasse 21a,
5760 Saalfelden,
T +43 / 65 83 / 70 660
info@saalfelden-leogang.at
www.saalfelden-leogang.com

Die Mitglieder der Jeunes Restaurateurs Österreich im Spiegelbild der Restaurantführer

Seite 70	Genießerhotel Landhaus Bacher	Niederösterreich	www.landhaus-bacher.at	18,5		98		99		
Seite 92	Gastwirtschaft Floh	Niederösterreich	www.derfloh.at	16		83		94		
Seite 94	Landgasthof Zum Blumentritt	Niederösterreich	www.zumblumentritt.at	14		82		88		
Seite 68	Restaurant Bärenhof Kolm	Niederösterreich	www.baerenhof-kolm.at	13		74		87		
Seite 72	Restaurant Triad	Niederösterreich	www.triad-machreich.at	15		84		95		
Seite 64	Genießerhotel Mühltalhof	Oberösterreich	www.muehltalhof.at	17,5		93		95		
Seite 66	Genießerhotel Bergergut	Oberösterreich	www.romantik.at	13,5		84		89		
Seite 62	Restaurant Rau	Oberösterreich	www.im-rau.at	15,5		80				
Seite 58	Lukas Restaurant	Oberösterreich	www.lukas-restaurant.at	16		90		92		
Seite 60	Genießer-Seehotel Das Traunsee	Oberösterreich	www.dastraunsee.at	17,5		94		96		
Seite 56	Restaurant Pfefferschiff	Salzburg	www.pfefferschiff.at	16,5		94		95		
Seite 54	Genießerhotel Döllerer	Salzburg	www.doellerer.at							
	Döllerers Genießerrestaurant			18,5		99		99		
	Döllerers Wirtshaus			14,5		82		94		
Seite 50	Genießerhotel Sonnhof	Salzburg	www.verwoehnhotel.at	17		91		94		
Seite 52	Restaurant Mesnerhaus	Salzburg	www.mesnerhaus.at	17		88		95		
Seite 46	Kirchenwirt Leogang seit 1326	Salzburg	www.K1326.com	14,5		82		91		

Was die Symbole bedeuten, finden Sie auf Seit 102.

Die Mitglieder der Jeunes Restaurateurs Österreich im Spiegelbild der Restaurantführer

Seite 48	Genießerhotel Die Riederalm	Salzburg	www.riederalm.com		(13,5)		(83)			
Seite 44	Hotel-Restaurant Der Gannerhof	Tirol	www.gannerhof.at		(15)		(82)		(90)	
Seite 42	Kulinarik- & Genießerhotel Alpin	Tirol	www.kulinarikhotel-alpin.at		(16)		(80)		(92)	
Seite 38	Stüva im Genießerhotel Yscla	Tirol	www.yscla.at		(18,5)		(97)		(97)	
Seite 40	Hotel Sonnenhof	Tirol	www.sonnenhof-tirol.com		(16)		(92)		(92)	
Seite 32	Griggeler Stuba im Burg Vital Resort	Vorarlberg	www.burgvitalresort.com		(18)		(95)		(97)	
Seite 34	Biohotel Schwanen	Vorarlberg	www.biohotel-schwanen.com		(15)		(79)		(89)	
Seite 90	Restaurant Mangold	Vorarlberg	www.restaurant-mangold.at		(16)		(91)		(94)	
Seite 36	Biohotel Walserstuba	Vorarlberg	www.walserstuba.at		(14)		(79)		(88)	
Seite 86	See Restaurant Saag	Kärnten	www.saag-ja.at		(18)		(96)		(98)	
Seite 84	Seespitz im Schlosshotel Velden	Kärnten	www.schlossvelden.falkensteiner.com		(16)		(89)		(94)	
Seite 88	Genießerhotel Die Forelle	Kärnten	www.dieforelle.at		(17,5)		(94)		(95)	
Seite 78	Geschwister Rauch	Steiermark	www.geschwister-rauch.at		(18)		(96)		(93)	
Seite 80	Genießerhotel Der Wilde Eder	Steiermark	www.der-wilde-eder.at		(15)		(74)		(89)	
Seite 82	Restaurant Lurgbauer	Steiermark	www.lurgbauer.at		(15)		(74)		(88)	
Seite 76	Genießerhotel Krainer	Steiermark	www.hotel-krainer.com		(16,5)		(82)		(90)	
Seite 74	Gasthaus Csencsits	Burgenland	www.csencsits.at		(14,5)		(82)		(89)	

Was die Symbole bedeuten, finden Sie auf Seit 102.

Die **Restaurant-Symbolerklärungen** auf einen Blick

GAULT MILLAU

- 4 Hauben: Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung
- 3 Hauben: Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität
- 2 Hauben: Sehr gute Küche, mehr als das Alltägliche
- 1 Haube: Ambitionierte Küche

A LA CARTE

- ***** Österreichs beste Küchen
- **** Kreative Küche für höchste Ansprüche
- *** Sehr gute Küche
- ** Empfehlenswerte Küche
- * Ambitionierte, solide Küchenleistung

- Wein- und Glaskultur von internat. Format
- Erstklassige Wein- und Glaskultur
- Seriöses, ausgewogenes Weinprogramm

FALSTAFF RESTAURANT GUIDE

Max. 100 Punkte:
Küche (50), Service (20), Wein- und Getränkekarte (20), Ambiente (10).

- 4 Gabeln 95 – 100 P.
- 3 Gabeln 90 – 94 P.
- 2 Gabeln 85 – 89 P.
- 1 Gabel 80 – 84 P.

SCHLEMMER ATLAS

- XXXXX Eine der besten Küchen
- XXXX Hervorragende Küche
- XXX Sehr gute Küche
- XX Gute Küche
- X Empfehlenswerte Küche
- ↑ Zwischen zwei Bewertungsstufen

DIOGENES
MÖBEL WIE GUTER WEIN
HELMUT PRAMSTALLER

„DIOGENES“ GEBRÜDER PRAMSTALLER KG
A-9990 DEBANT / GLOCKNERSTR. 4
TEL: +43 4852 / 62 4 98 / FAX: +43 4852 / 62 1 97
FASSDESIGN@DIOGENES.AT / WWW.HELMUT-PRAMSTALLER.AT

WIR SIND
SCHNEE!
DER SCHNEEREICHSTE
WINTERSPORTORT ÖSTERREICHS!
OBERTAUERN
WWW.OBERTAUERN.COM

AWARDS, HAUBEN, STERNE, GABELN…
DIE JRE IM RAMPENLICHT

EINFACH TOP!

Unglaublich, wie viele Awards und Spitzen-Bewertungen regelmäßig an Mitglieder der österreichischen JRE vergeben werden. Das bestätigt auch ein Blick in die Restaurantführer, denn 102 Gault Millau-Hauben, 118 A la Carte-Sterne und 95 Falstaff-Gabeln sprechen eine klare Sprache.

Foto: Michael Chuop

Gault Millau-Herausgeber Karl und Martina Hohenlohe mit Hubert Wallner.

GAULT MILLAU-KOCH DES JAHRES 2020

Eine der begehrtesten Auszeichnungen der österreichischen Gastronomie landete auch heuer wieder bei einem Spitzenkoch aus den Reihen der JRE – genauer gesagt am Wörthersee bei **Hubert Wallner** vom See Restaurant Saag. Zitat: »Er verfügt über ein außergewöhnliches Talent, wenn es darum geht, bekannte Gerichte neu zu interpretieren und so für Überraschungsmomente zu sorgen. Seine Küchenlinie besticht durch leise, aber umso tiefgründigere Töne.«

Backofen-Schinken

- 100 % ÖSTERREICHISCHES FLEISCH
- OHNE ZUSATZ VON GESCHMACKSVERSTÄRKERN
- VON NATUR AUS LACTOSE- UND GLUTENFREI
- HANDGEFERTIGT

Nr. 03 DER GENUSSVOLLE Mein BERGER Schinken

EINFACH TOP!

HÖCHSTE KREATIVITÄT

Die »Trophée Gourmet für Kreative Küche« ging 2019 erstmals in ihrer 31-jährigen Geschichte in die Steiermark. Die hochkarätige Fachjury unter der Ägide von A la Carte vergab den »Oscar der österreichischen Kulinarik-Szene« an **Richard Rauch** (Geschwister Rauch).

Foto: Richard Tanzer für A la Carte

Trophée Gourmet-Sieger unter sich: Spitzenwinzer Bernhard Ott und Richard Rauch

NEUE HAUBENVERTEILUNG

Nach französischem Vorbild gibt es seit der Ausgabe 2020 fünf (anstelle von vier) Hauben für die höchste Bewertung ab 19 Punkten und bereits eine Haube für 11 bis 12,5 Punkte. Unverändert mischen die JRE-Restaurants ganz vorne mit. So gab es 4 Hauben für **Benjamin Parth** (Yscla), **Thomas Dorfer** (Bacher) und **Andreas Döllerer** (Döllerer) mit 18,5 Punkten, für **Matthias Schütz** (Burg Vital Resort), **Hubert Wallner** (Saag) und **Richard Rauch** (Geschwister Rauch) mit 18 Punkten, für **Philip Rachinger** (Mühltalhof), **Lukas Nagl** (Das Traunsee) und **Hannes Müller** (Die Forelle) mit 17,5 Punkten sowie für **Vitus Winkler** (Sonnhof) und **Josef Steffner** (Mesnerhaus) mit 17 Punkten. Zu den Aufsteigern zählen **Astrid** und **Andreas Krainer** (Krainer), die – wie **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff) – mit 16,5 Punkten knapp dahinter rangieren.

Philip Rachinger

Hannes Müller

Vitus Winkler

Astrid und Andreas Krainer

Fotos: Lukas Kirchgasser, Martin Lugger, Mario Stockhausen, Petr Blaha

Gault&Millau
2020

Die neuesten Ergebnisse aus der Haubenwelt:
800 Restaurants, neu getestet und bewertet.

Plus: Die besten Weine, Wirtshäuser, Hotels und Almhütten.
Neu in dieser Ausgabe: Golfclubs, Cafés und Bars.

Zwei Bücher, ein Preis: € 39,- für Ihren Wegweiser in die Welt des guten Geschmacks
www.gaultmillau.at

Bleiben Sie up to date mit unseren täglichen Nachrichten
auf **Facebook** und **Instagram**.

WEIN-AWARDS HOCH ZWEI

Eindrucksvoll: Weinkeller im Burg Vital Resort

Foto: Herbert Lehmann

Spektakuläre Würdigungen, national wie international, für das Oberlecher **Burg Vital Resort:** Das amerikanische Fachmagazin »Wine Spectator« zeigte sich vom Zusammenspiel von hervorragender Kulinarik und perfekt harmonierender Weinkultur im 5-Sterne-Superior-Hotel mehr als angetan und verlieh mit dem »Grand Award 2019« die höchste Auszeichnung. Auch der Guide Gault Millau 2020 schloss sich dieser Begeisterung an und zeichnete die Ferienadresse mit der »Weinkarte des Jahres« aus.

Foto: Döllerer

Alex Koblinger und Andreas Döllerer

DER GROSSE RESTAURANT- & HOTEL-GUIDE

Zweimal Grund zur Freude in Döllerers Genusswelten: Der deutsche Bertelsmann Verlag kürte 2020 **Andreas Döllerer** zum »Koch des Jahres Österreich« und **Alex Koblinger** zum »Sommelier des Jahres Österreich«. Zitate: »Andreas Döllerers Speisen sind eine Hommage an seine Heimat, aus der er auch fast alle Zutaten für seine ausgeklügelte Cuisine Alpine bezieht«; »Alex Koblinger, der einzige Master Sommelier im deutschsprachigen Raum, berät als Chefsommelier im Gourmetrestaurant und Wirtshaus, arbeitet im Weinhandelshaus Döllerer, leitet Verkostungen und hat eine Weinwerkstatt zur Schulung entwickelt – mehr Wein geht einfach nicht!« Darüber hinaus wurden **Kerstin** und **Hubert Wallner** (Saag) mit dem »Gastgeber-Award Österreich« geehrt.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

sknife
swiss knife

Handgefertigt in der Schweiz
Eingedeckt in den weltbesten Restaurants

sknife ag, 2502 biel/bienne, 032 322 97 55
Vertrieb durch www.welt-der-messer.ch

www.sknife.com

EINFACH TOP!

3 SCHLEMMER ATLAS-SPITZENKÖCHE

Neben den beiden JRE-Österreich-Präsidenten **Andreas Döllerer** (Döllerer) und **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher) schaffte es 2020 auch wieder **Thorsten Probost** (JRE-Österreich Ehrenpräsident) in die Riege der mit dem Maximum von 5 Kochlöffeln ausgezeichneten »Spitzenköche des Jahres«.

Andreas Döllerer

Thomas Dorfer

Thorsten Probost

Fotos: Lukas Kirchgasser, Reidinger, David Payr

Mit hervorragenden 4 Kochlöffeln plus bewertet wurden **Philip Rachinger** (Mühltalhof), **Benjamin Parth** (Yscla), **Matthias Schütz** (Burg Vital Resort) und **Hubert Wallner** (Saag), 4 Kochlöffel gab es für **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff), **Vitus Winkler** (Sonnhof), **Josef Steffner** (Mesnerhaus), **Hannes Müller** (Die Forelle) und **Richard Rauch** (Geschwister Rauch).

Werden Sie Teil unserer genussvollen Welt und schenken Sie uns Ihr LIKE:

www.facebook.com/jre.at

www.instagram.com/jre_austria

NEWSLETTER
(max. einmal pro Woche) abonnieren auf:
www.jre.at

EINFACH TOP!

VON ENTDECKUNGEN UND JUNGEN TALENTEN

»The worlds 50 best restaurants«, eine der wichtigsten Ranglisten für Gourmets, führt in einer eigenen Kategorie der »50 best discovery« die spannendsten Aufsteiger und Entdeckungen. Hier wurden auch sieben österreichische Restaurants aufgenommen, darunter **Landhaus Bacher, Döllerers Genießerrestaurant, Mühltalhof** und **Geschwister Rauch vulgo Steira Wirt.**

Jährlich zeichnet auch der französische Restaurantführer »La Liste« die weltbesten Gastronomiebetriebe aus, mittendrin das **Restaurant Stüva im Genießerhotel Yscla,** wobei **Benjamin Parth** außerdem den »Young Chef Award« erhielt, eine Auszeichnung, die jährlich nur einer Handvoll junger Aufsteiger zuteil wird.

Foto: Pro Media

Benjamin Parth

A LA CARTE-BUNDESLAND-SIEGER

Lukas Nagl (links) / Matthias Schütz

Fotos: Joerg Lehmann / Burg Vital Resort

Gemeinsam mit **Heinz Reitbauer** (Wien, Steirereck) führt **Andreas Döllerer** (Sbg., Döllerer) das Österreich-Ranking 2020 mit 99 Punkten an, knapp dahinter mit 98 Punkten unter anderem **Thomas Dorfer** (NÖ, Landhaus Bacher).
Weitere JRE-Bundesland-Sieger sind **Richard Rauch** (Stmk., Geschwister Rauch, 96), **Lukas Nagl** (OÖ, Das Traunsee, 94) sowie **Hubert Wallner** (Ktn., Saag 96, punktegleich mit Frierss Feines Eck). Die Höchstnote mit 5 Sternen gab es außerdem noch für **Benjamin Parth** (T, Yscla, 97) und **Matthias Schütz** (Vbg., Burg Vital Resort, 95).

GABELFLUT & NACHHALTIGKEIT

Sensationelle 99 (von 100) Punkten vergab der Falstaff Restaurant Guide 2019 an **Andreas Döllerer** (Döllerers Genusswelten) und **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher), dicht gefolgt mit 98 Punkten von **Hubert Wallner** (Saag). Die Höchstbewertung von 4 Gabeln erhielten auch noch **Benjamin Parth** (Yscla, 97), **Matthias Schütz** (Burg Vital Resort, 97), **Lukas Nagl** (Das Traunsee, 96), **Philip Rachinger** (Mühltalhof, 95), **Uwe Machreich** (Triad, 95), **Hannes Müller** (Die Forelle, 95), **Josef Steffner** (Mesnerhaus, 95) und **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff, 95), der auch regelmäßig im Guide Michelin »Main Cities of Europe« mit einem Stern ausgezeichnet wird. Darüber hinaus verlieh Falstaff den Award für »Nachhaltigkeit & Innovation« an **Josef Floh** (Floh).

Foto: Lukas Kirchgasser

Josef Floh

JRE-EHRUNGEN

Beim internationalen JRE-Europakongress, der 2019 in Liège in Belgien stattfand, durfte **Sonja Rauch** (Geschwister Rauch & Villa Rosa) den »Unternehmer-Award« entgegennehmen. Weiters ging der »JRE-Taste of Origin-Award« an **Andreas Döllerer** für seine ungemein innovative »Cuisine Alpine«.

Fotos: Ingo Petramer, Emilie Thissen

JRE-Award für Sonja Rauch / Andreas Döllerer

AUSTRIAS 50 BEST CHEFS & MEHR

Bei der jährlichen Rolling-Pin-Auszeichnung der 50 besten Köche des Landes mischen einmal mehr die JRE eindrucksvoll mit: **Andreas Döllerer** (Döllerer) landete mit Platz 2 am Stockerl, dies verfehlte **Thomas Dorfer** (Bacher) mit Rang 4 knapp. In den Top-10 landeten noch **Philip** und Vater **Helmut Rachinger** (Mühltalhof, 6), **Richard Rauch** (Geschwister Rauch, 9) und **Hubert Wallner** (Saag, 10). Weiters unter den 50 Besten: **Josef Steffner** (Mesnerhaus), **Lukas Nagl** (Das Traunsee), **Benjamin Parth** (Yscla), **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff), **Vitus Winkler** (Sonnhof), **Jürgen Csencsits** (Csencsits), **Astrid** und **Andreas Krainer** (Krainer) sowie **Matthias Schütz** (Burg Vital Resort).

Hubert Wallner wurde außerdem von Rolling Pin zum »Koch des Jahres 2019« geehrt, und auch das Landhaus Bacher durfte über zwei Sonder-Auszeichnungen jubeln: **Lisl Wagner-Bacher** bekam den »Lebenswerk-Award« und **Gerald Baltram** den »Patissier-Award«.

Hubert Wallner

Lisl Wagner-Bacher

Gerald Baltram

Fotos (4): Rolling Pin

Schlemmer Atlas Community

Jetzt Mitglied werden und besuchte Restaurants bewerten.

Jetzt Restaurants bewerten auf
schlemmer-atlas.de

Schlemmer Atlas

Enoteca mit umlaufender Weinbibliothek

Einzigartiger Rahmen für Feiern und Veranstaltungen

Fotos: Döllerers Weinhandelshaus

Hochkarätige Weine und feinste Schmankerl

Weinleidenschaft pur, v.l.n.r.: Raimund, Sabine, Hermann und Christian Döllerer.

DÖLLERERS WEINHANDELSHAUS & ENOTECA

DIE VINOPHILE GENUSSWELT IM SALZBURGER LAND

Edle Tropfen & feine Schmankerl

Döllerers Enoteca im Süden Salzburgs und direkt vor den Toren Gollings begeistert mit einem überwältigenden Sortiment von mehr als 400.000 Flaschen von über 230 bekannten Weingütern sowie Schaumwein- und Spirituosenerzeugern aus aller Welt und in jeder Preisklasse. Erlesene Alimentari, Accessoires und Bücher runden das vielfältige Angebot ab. Die im venezianischen Stil gehaltene Enoteca samt rundum verlaufender Weinbibliothek erweist sich als perfekt für eine kleine Auszeit mit Wein, feinsten Antipasti und Jausenspezialitäten sowie für eine stilvolle Feier im einladenden, gemütlichen Ambiente!

Rund um die Uhr einkaufen – www.weinhandelshaus.at

Eingebung und Gusto kennen keine Uhrzeit. Darum findet man in Döllerers Online-Shop nicht nur erlesene Weine inklusive Speise-Empfehlungen, sondern auch allerhand Köstliches, was in Döllerers Genussimperium dafür gedacht ist, sich nach Hause schicken zu lassen. Die fantastische Auswahl umfasst Säfte, herzhafte Schmankerl, vinophile Glaskultur, Geschenkideen und Genuss-packerl für jeden Anlass sowie Bücher und Gutscheine u.v.m.

Weingroßhandel

»WEIN und SERVICE« wird bei der weinaffinen, leidenschaftlichen Familie Döllerer ganz groß geschrieben. Das Weinhandelshaus be-liefert die Gastronomie und Hotellerie in Österreich, Deutschland und Südtirol und steht für persönliche Kompetenz, Verlässlichkeit, starkes Lieferservice sowie umfassende Betreuung.

DÖLLERERS WEINHANDELSHAUS & ENOTECA
Kellau 160
A-5431 Kuchl
T +43 6244 20 567
weinhandel@doellerer.at
www.doellerer.at

Online-Shop:
www.weinhandelshaus.at

Öffnungszeiten
Mo. bis Mi. 9.30–18.30 Uhr
Do. und Fr. 9.30–23.00 Uhr
Sa. 9.30–12.30 Uhr

Fotos: Kirchenwirt seit 1326

KIRCHENWIRT SEIT 1326

KUNST IM SAMERSTALL
UND GRENZENLOS ALPINE KÜCHE

In Verbindung mit dem Kultur- und Kunstverein Samerstall renovierte der »Kirchenwirt in Leogang seit 1326« einen weiteren Teil seines denkmalgeschützten und zugleich ältesten Wirtshaus-Ensembles im Salzburger Land. Ebenfalls neu: das kulinarische Konzept mit dem K1326 Gourmetmenü.

»Die historischen, mystisch anmutenden Gewölbe des Samerstalls sind in ihrer ruhigen Ausstrahlung Balsam für die Seele«, freut sich Gastgeberin Barbara Kottke über die renovierten Räumlichkeiten. Sie sind nun der stilvolle Rahmen für eine Ausstellung der international hochdekorierten Künstlerin Evi Fersterer – ein zeitloser Ort der Stille.

Kulinarisch fokussiert Patron und JRE Hans-Jörg Unterrainer den Kirchenwirt mit Stefan Birnbacher als Küchenchef auf eine innovative, alpine Küche mit einem Netzwerk an Produzenten und Winzern, das nicht in Staatsgrenzen einengt, sondern europäisch bereichert. Im Bild oben: Alpenstopp (»Salzburg & Steiermark« mit confiertem Salzburger Stör, Karfiol, Grünkohl und dem exklusiven Ölblend Nr. 3 Distel & Haselnuss der steirischen Manufaktur Fandler). www.K1326.com

Foto: Space 73

SPACE 73 – EINFACH NUR COOL

Ischgls neuer »Chill-out-Space« im Genießerhotel Yscla trägt ganz die Handschrift von 4-Hauben-Koch Benjamin Parth. Werke weltbekannter Street-Art- und Pop-Art-Künstler wie »Mr. Brainwash« setzen starke Akzente, dazu gibt es exquisite Snacks und Fingerfood sowie Spitzenweine, Champagner und Cocktails. www.yscla.at

EDERS WILDes Chalet

Für ein einmaliges Naturerlebnis ist im steirischen Kathrein am Offenegg ab Frühsommer gesorgt: Die beiden Gastgeber und Spitzenköche Stefan Eder und Eveline Wild vom Genießerhotel »Der WILDe EDER« verwandeln ihre Sterzhütte, ein zauberhaftes, alleinstehendes »Vogelhäuschen«, in ein verträumtes Chalet – wobei man natürlich alle Annehmlichkeiten des Hotels genießen kann. www.der-wilde-eder.at

©Zuchna Visualisierung

Foto: Karl Schrotter

SONNENHOF WIRD 4 STERNE SUPERIOR

Ab 20. Mai erstrahlen 18 Zimmer in Familie Müllers Sonnenhof im Tannheimer Tal in neuem Glanz. Dafür werden diese vollständig entkernt und neu gestaltet. Ganz nach dem Motto »wir werden nicht größer, nur schöner« stehen in Zukunft nunmehr 48 überaus geräumige Doppelzimmer, Junior-Suiten und Suiten bereit.
www.sonnenhof-tirol.com

Foto: Architekt D. Schinerl

PONGAUER PANORAMAPOOL

Die exponierte Panoramalage des Genießerhotels Sonnhof gilt sogar unter Einheimischen als »Sonnenbalkon« im Salzburger Land. Und wenn dazu noch ab Sommer ein ganzjährig beheizter Gartenpool (mit Inneneinstieg) samt Aromadampfbad, finnischer Sauna und edlem Ruheraum dazukommt, muss man schon so gut kochen wie Vitus Winkler, damit die Gäste freiwillig diese Relaxoase wieder verlassen. www.verwoehnhotel.at

Foto: M. Stockhausen

Foto: Jürgen Skarwan

»FLÖHLICH, FLÖHLICH« AN DER DONAU

Wieder ein Grund mehr, beim Josef Floh im niederösterreichischen Langenlebarn vorbeizuschauen: Flohs Donaugartl, die neue donauseitige Außenstelle im Grünen, präsentiert sich gemütlich mit viel Holz. Ein lauschiges Plätzchen mit viel Natur und einigen typischen Floh-Extras, wie Kräutergarten zum Selberschneiden, Naschgarten, Bocciabahn, Co-Working-Space-Sommer-Büro und Fernrohr-Entdeckerplatz. www.derfloh.at

Fotos: Joerg Lehmann, Markus Brand Werbe-Architektur

MESNERHAUS MIT ZIMMERN

Gute Nachrichten für die Fans von Maria und Josef Steffner. Ab voraussichtlich Oktober bietet ein neuer Anbau an das Lungauer Spitzenrestaurant 6 gemütliche, barrierefreie Zimmer und eine Suite, die über das Restaurant, aber auch extra zugänglich sind. Besonders fein wird auch das Frühstück mit einer Karte zum Auswählen. www.mesnerhaus.at

NEUES AMBIENTE BEI DÖLLERER

Völlig umgestaltet hat JRE-Präsident Andreas Döllerer sein Genießerrestaurant in Golling – für noch mehr Genuss seiner 4-Hauben-»Cuisine Alpine«. Das gesamte Lokal wurde akustisch stark verbessert und optisch unterteilt, um die Atmosphäre noch behaglicher zu machen. Außerdem gibt es nun »mit Döllerers Wohnzimmer« einen »Privat-Extra-Raum«, der für kleine geschlossene Gesellschaften eine wunderbare Bereicherung ist. www.doellerer.at

Foto: Joerg Lehmann

GEO SAISON – TOP-50

Ehrenvolle Auszeichnung für das Genießer-Seehotel »Das Traunsee«, dessen Private-Suite im Kloster von der Jury des deutschen Elite-Reisemagazins unter die besten neuen Ferientipps Europas gereiht wurden. Kulinarisch empfehlen sie außerdem im Restaurant Bootshaus »Lukas Nagls Flusskrebs-Germknödel und die von ihm persönlich entdeckten Süßwasser-Muscheln aus dem Traunsee«.

www.dastraunsee.at

©www.traunseehotels.at; Christof Wagner

NEUE SEEBÜHNE FÜR THOMAS GRUBER

Mit dem »Seespitz« in traumhafter Lage am Wörthersee bekommt JRE Thomas Gruber im Falkensteiner Schlosshotel Velden einen spannenden, neuen Rahmen für seine außergewöhnlichen Kreationen – ab Herbst und mit eigenem Sommer- und Winter-»Outfit«: Während der warmen Jahreszeit hell, beige und türkis gehalten, im Winter in eher erdigen, dunkleren und zugleich behagliche Gemütlichkeit ausstrahlenden Tönen. www.schlossvelden.falkensteiner.com

Fotos: Falkensteiner Hotels & Residences, Joerg Lehmann

Alle JRE-Weine als attraktives Degustationspaket erhältlich!
Siehe Seite 139.

WEINGUT BERNHARD OTT, WAGRAM

GRÜNER VELTLINER
RIED FEUERSBRUNNER KIRCHTHAL

JRE-Edition 2018

Gemeinsam mit dem Wagramer Spitzenwinzer Bernhard Ott haben die Jeunes Restaurateurs (JRE) mit Österreichs Parade-Weißweinsorte Grünen Veltliner eine Sonderedition kreiert, die bei Weingenießern und der Fachwelt gleichermaßen begeistert aufgenommen wurde.

Außergewöhnlich ist alleine schon die Lage der Ried Feuersbrunner Kirchthal (sprich »Kiritoi«), wo zehn Jahre alte Reben in biodynamischem Anbau in Schotter und Löss wurzeln. Geprägt vom hohen Kalkgehalt des Bodens besticht der für JRE erstmals als Einzellage ausgebaute Grüne Veltliner durch puristische, feine Kräuteraromen sowie eine exotische, gelbe Frucht. Die kühle Aromatik wird von einer lebendigen Säure getragen. Ein vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter, der stets unterstützt, sich aber nie in den Vordergrund drängt (91 Punkte in Robert Parker's Wine Advocate).

Foto: Bernhard Angerer

0,75 l, € 27,20 www.ott.at

Der Wein ist direkt über das Weingut sowie in D und A (auch für Privatkunden) über das Weinhandelshaus erhältlich: www.weinhandelshaus.at

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Mit JRE-Restaurants aus DEUTSCHLAND und der SCHWEIZ

CHEF'S ROULETTE 2020
Mittwoch, 7. Oktober

Foto: vogl-perspektive.at

DER ORIGINELLSTE GOURMETEVENT ÖSTERREICHS:
Mehr als 30 JRE-Spitzenköche tauschen an einem Abend ihre Restaurants.
Wer wo kocht, bleibt bis zum ersten Gang ein Geheimnis.

Am besten sofort Tickets sichern – direkt in jedem JRE-Restaurant
www.jre.at

Alle JRE-Weine als attraktives Degustationspaket erhältlich! Siehe Seite 139.

WEINBAU UWE SCHIEFER, EISENBERG

BLAUFRÄNKISCH HUMMERGRABEN

JRE-Edition 2017

Wenn es um Österreichs rote Paradeweinsorte Blaufränkisch geht, kommt man an Uwe Schiefer nicht vorbei. Der »Hummergraben« ist eine fantastische Lage, bei der die Philosophie des burgenländischen Starwinzers »Großer Wein entsteht im Weingarten« eindrucksvoll bestätigt wird.

Ein satt rubinroter Blaufränkisch, der lange am Gaumen bleibt. Er stammt von zwei kleinen Parzellen des Eisenberges. Der Duft ist geprägt von Waldbeeren und Herzkirsche, begleitet von Zwetschken, Kriecherl, reifen Brombeeren, Hagebutten sowie Bitter- und Blutorangen. Der »Hummergraben« schmeckt sehr elegant, fast burgundisch, mit weichem, reifen Tannin bei schlanken 13%, wobei frische rote Frucht, Kräuterwürze und eine terroirtypische Graphit-Pfefferkombination für Trinkspaß sorgen. Gut kombinierbar etwa mit geschmortem Rind, Lamm oder Gamsrücken.

Foto: Andreas Durst

0,75 l, € 36,–
www.weinbau-schiefer.at

Der Wein ist in D und A (auch für Privatkunden) exklusiv nur über das Weinhandelshaus erhältlich: www.weinhandelshaus.at

REISETBAUER Brand
www.reisetbauer.at

„Qualität schafft Freundschaft!“
Hans Reisetbauer

Hans Reisetbauers Rosenmarillenbrand für die JRE präsentiert sich intensiv im Duft, frisch-fruchtig, mit sehr typischer Reife und eleganten Steinobstnoten; am Gaumen schmeckt sie weich und cremig mit geschmeidigem Fruchtschmelz, ist von rassiger Lebendigkeit und anhaltend.

DRINK RESPONSIBLY

Alle JRE-Weine als attraktives Degustationspaket erhältlich!
Siehe Seite 139.

WEINGUT WIENINGER, WIEN

WIENER GEMISCHTER SATZ
DAC RIED FALKENBERG 1ÖTW

JRE-Edition 2018

Wien ist nicht nur eine großartige Stadt, sondern birgt auch ein erstklassiges Weinbaugebiet. Dessen Aushängeschild ist der »Gemischte Satz« und mit Fritz Wieninger haben die JRE einen Topwinzer als Partner, der diesen charaktervollen österreichischen Wein perfekt macht.

Ein Paradebeispiel für den Wiener Gemischten Satz, dessen herkunftstypische Aromatik sich in feiner Stilistik widerspiegelt. Als ungemein authentischer Terroir-Wein entsteht er dadurch, dass die Trauben in einem auf kargem Kalkboden ausgepflanzten Weingarten am Bisamberg gemeinsam wachsen, gemeinsam geerntet und gemeinsam verarbeitet werden. Der Wein hat in der Nase zarte Röstaromen mit Duft nach Waldhonig, einen Hauch von Karamell und Nuancen von Orangenzesten. Am Gaumen ist er elegant, komplex, stoffig mit guter Länge und etwas Nougat im Nachhall. Sehr gutes Reifepotenzial.

Foto: Herbert Lehmann

0,75 l, € 23,40 www.wieninger.at

Der Wein ist direkt über das Weingut sowie in D und A (auch für Privatkunden) über das Weinhandelshaus erhältlich: www.weinhandelshaus.at

Die erfrischende Verführung.

Eine ganz spezielle Liaison – die dezente Süße des Bergapfelsafts trifft die erfrischenden Würze der Zitronenverbene.

www.kohl.bz.it
RITTEN | SÜDTIROL

Fotos: moodley brand identity

STK – STEIRISCHE WEINE IN HÖCHSTER QUALITÄT

Die zwölf „Steirischen Terroir- & Klassikweingüter“ sind charakterstarke Persönlichkeiten mit individuellen Geschichten und höchst eigenständigen Weinen, vereint in einer gemeinsamen Konstante: die Steiermark und ihre besten Weinlagen.

Steile Hänge in hohen Lagen, unberechenbare Witterung – die Steiermark scheint auf den ersten Blick nicht für den Weinbau geeignet. Doch gerade diese schwierigen Bedingungen sind es, die den unverwechselbaren Charakter und hohen Wiedererkennungswert des steirischen Weins ausmachen. Sein großer Erfolg und die wachsende internationale Nachfrage sind nicht zuletzt den zwölf STK-Weingütern zu verdanken, die mit ihren Qualitätssiegeln **STK, 1STK** und **GSTK** für steirische Weine in höchster Qualität stehen.

STK – STEIRISCHE TERROIR- UND KLASSIKWEINGÜTER
A-8461 Ratsch a. d. Weinstraße 45
info@stk-wein.at, www.stk-wein.at

Die STK Weingüter auf einen Blick:

Weingut Gross
www.gross.at

Weingut Lackner-Tinnacher
www.tinnacher.at

Weingut Wolfgang Maitz
www.maitz.co.at

Weingut Frauwallner
www.frauwallner.com

Weingut Neumeister
www.neumeister.cc

Weingut Erich & Walter Polz
www.polz.co.at

Weingut Tement
www.tement.at

Weingut Erwin Sabathi
www.sabathi.com

Weingut Hannes Sabathi
www.hannessabathi.at

Weingut Sattlerhof
www.sattlerhof.at

Weingut Winkler-Hermaden
www.winkler-hermaden.at

Weingut Wohlmuth
www.wohlmuth.at

Foto: Miele

EIN REIGEN DES GENUSSES

Wenn mehr als 30 Jeunes Restaurateurs in Österreich kreative Ideen haben, sind jede Menge origineller Veranstaltungen die logische Folge. Wäre schade, wenn Sie da nicht auch mal mit dabei wären …

Bei so vielen kreativen Köchen gibt's immer wieder Top-Events, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Von Pop-up-Restaurants an oftmals fantastischen Plätzen bis zur lustigen Küchenparty, vom Wirtshausfestival bis zum kreativen Degustationsabend der Extraklasse, von Kochkursen bis zu Chef's Roulette – der Veranstaltungskalender der Jeunes Restaurateurs birgt immer jede Menge Highlights für Genießer.

Durch die freundschaftliche Verbindung untereinander kommt es auch regelmäßig zu spannenden Gastauftritten internationaler Kollegen. Das »E« bei JRE steht nicht ohne Grund für die europaweite Kooperation, was den Events zusätzlichen Esprit verleiht. Dass dabei hervorragende Produzenten und Winzer eingebunden sind, versteht sich angesichts der konsequenten Qualitätsphilosophie von selbst.

Immer up to date sind Sie mit einem **LIKE** unserer Facebook-Seite:
www.facebook.com/jre.at

WHISKYKOMPETENZ
AUS EINER HAND – DAS IST SERVICE!

Top Spirit, die Vertriebsorganisation aus dem Hause Schlumberger – steht für Top Marken, Top Kompetenz und Top Service im gesamten Getränkebereich.

Mit einem breiten Portfolio bietet Top Spirit für Handel und Gastronomie das passende Sortiment aus einer Hand, mit klarem Fokus auf Premium-Produkte.

TOPSPIRIT
TOP MARKEN. TOP SERVICE. TOP KOMPETENZ.

DEN BESTEN ÜBER DIE SCHULTER SCHAUEN

TIPP:
KOCHKURS-
Geschenkgutscheine

Foto: Der Wilde Eder

Wunderbar entspannt geht Stefan Eder vom Genießerhotel »Der WILDe EDER« mit seinen Teilnehmern ans Werk.

Foto: Döllerer

In Döllerers Genusswelten gibt es neben Kochkursen auch spezielle Tages-Weinseminare mit Master Sommelier Alex Koblinger (www.alexkoblinger.com), die in sehr stressfreier Atmosphäre auch für beginnende Weinliebhaber ohne besondere Fachkenntnisse perfekt sind.

Wie wär's mal mit einem Kochkurs? Ob für sich selbst oder als Geschenk, ein Seminar in einem unserer Betriebe ist immer ein genussvolles, lehrreiches und lustiges Erlebnis.

So vielfältig wie die JRE-Restaurants sind die Themen: Ob Grillen, Fisch oder Wild, ob Kräuter oder Gemüse, ob klassisch oder kreativ, ob Brotbacken, Pasta oder Desserts und Pralinen – interessierte Hobbyköche erwartet ein breites Potpourri an Möglichkeiten.

Manche der Kurse sind kombiniert mit Besuchen bei Produzenten, bei einigen stehen der fachkundige Vortrag und das Zusehen im Mittelpunkt, bei anderen wird selbst fleißig Hand angelegt.

Je nach Interesse kann somit jeder das maßgeschneiderte Programm wählen. Eines haben aber alle Seminare gemeinsam: Sie vermitteln auf unkomplizierte Weise einen reichen Schatz an Wissen, Tipps und Tricks. Und es gibt immer ein wunderbares Menü in fröhlicher Runde als Ausklang.

Alle Termine auf **www.facebook.com/jre.at** oder auf den Websites der Restaurants. Anmeldungen ausschließlich direkt bei den JRE-Betrieben.

NEUES POP-UP-FORMAT »DERTISCH«

JRE-Koch und Bärenhof-Gastgeber Michael Kolm sorgt mit seinem Projekt »DERTISCH« für Aufsehen: Ein einzigartiges Pop-up-Format an insgesamt 10 Terminen, bei dem die Location für das 6-gängige Genießermenü erst kurz vor der Veranstaltung preisgegeben wird (Anreise mit einem Private-Shuttle). Aufgrund des großen Erfolges vergangenen Winter gibt es im Jänner 2021 eine Fortsetzung. Achtung: Je Abend nur ein Tisch für 20 Personen – rasche Buchung ist daher unbedingt ratsam. www.baerenhof-kolm.at

Foto: Bärenhof

Fotos (2): Martin Huber

ALMKULINARIK BY RICHARD RAUCH

4-Hauben-Genuss in den steirischen Bergen: Im Sommer 2019 startete die Ferienregion Schladming-Dachstein gemeinsam mit 4-Hauben-Koch Richard Rauch ein außergewöhnliches Konzept, das aufgrund des großen Erfolges im vergangenen Winter auch wieder diesen Sommer fortgeführt wird. Auf ausgewählten Almen steht jeweils ein speziell interpretiertes Gourmetgericht à la Rauch auf der Karte – etwa je nach Saison Dachstein-Burger, Buchteln pikant, Wurzelfleisch vom Saubackerl, Dachstein-Nusskuchen oder gegrilltes Saiblingsfilet (siehe Bild).
www.schladming-dachstein.at/almkulinarik

Der Koch.Campus bewegt die österreichische Küche

Die Arbeit des Koch.Campus bringt wertvolle Ergebnisse für die landwirtschaftlichen Produzenten, für die österreichische Gastronomie sowie für Institutionen, die die Weiterentwicklung der heimischen Küche und der heimischen Grundprodukte forcieren und international anspruchsvoll positionieren.

Foto: Robert Herbst

Mitglieder des Koch.Campus:

1 Reihe: Josef Mühlmann, Erich Stekovics, Thorsten Probost, Hans Reisetbauer, Heinz Reitbauer, Josef Floh

2 Reihe: Wolfgang Schenk, Thomas Dorfer, Priska Stekovics, Klaus Buttenhauser

In fachlichen Workshops, Verkostungen, Vorträgen, Exkursionen und Diskussionen setzen sich die Mitglieder des Koch.Campus mit regionalen Grundprodukten auseinander und evaluieren deren Qualitätspotenzial auf Basis von unterschiedlichen Arten und Rassen, Kultivierungs- und Aufzuchtvarianten, Alters- und Reifestufen sowie Zubereitungsmethoden.

35 Köche, die mehrheitlich ein Familienunternehmen leiten und daher naturgemäß nachhaltig und langfristig arbeiten, haben sich mittlerweile dem Koch.Campus angeschlossen. Weiters sind landwirtschaftliche Pionier-Produzenten Mitglieder im Koch.Campus.

Sie wollen die Arbeit des Koch.Campus unterstützen? Dann werden Sie Förderer des Koch.Campus und wenden Sie sich bitte an info@kochcampus.at für den Erhalt des »Fördermenüs«.

www.kochcampus.com

DÖLLERERS JRE-DEGUSTATIONS-KARTONS:

3-er Paket: je einer der drei JRE-Weine € 82,27 exkl. Porto

6-er Paket: je zwei der drei JRE-Weine € 155,88 exkl. Porto

3 WEINE UND EIN EDELBRAND

Große Klasse und sehr individuell: Gemeinsam mit den Spitzenwinzern Bernhard Ott, Uwe Schiefer und Fritz Wieninger haben Österreichs Jeunes Restaurateurs drei außergewöhnliche Weine kreiert, allesamt limitierte Sonderabfüllungen aus erstmals abgefüllten Speziallagen. Passend dazu: der JRE-Marillenbrand von Hans Reisetbauer.

GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHTHAL, JRE-EDITION 2018
WEINGUT OTT, Wagram/Niederösterreich, www.ott.at

BLAUFRÄNKISCH HUMMERGRABEN, JRE-EDITION 2017
WEINBAU SCHIEFER, Eisenberg/Burgenland, www.weinbau-schiefer.at

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC RIED FALKENBERG 1ÖTW, JRE-EDITION 2018
WEINGUT WIENINGER, Wien, www.wieninger.at

2018 ROSENMARILLENBRAND *aus Wachauer und Südtiroler Marillen (Aprikose), BRENNEREI HANS REISETBAUER, Oberösterreich, Österreich,* www.reisetbauer.at

Alle Weine sowie der Marillenbrand sind in Deutschland und Österreich über das Weinhandelshaus Döllerer auch einzeln bestellbar (auch für Privatkunden, www.weinhandelshaus.at). Die Weine von Ott und Wieninger sowie der Edelbrand ebenso direkt bei den Produzenten.

BUCH TIPPS

SALZKAMMERGUT – das Kochbuch

Einst Inspiration für Künstler und kaiserliche Sommerfrische. Heute wieder Sehnsuchtsziel und kulinarische Neuentdeckung.

Pionier der rasanten kulinarischen Entwicklung des Salzkammergutes in den vergangenen Jahren ist JRE Lukas Nagl vom Genießer-Seehotel »Das Traunsee«. Seine Interpretationen regionaler Rezepte zählen zum Spannendsten, was die österreichische Küche derzeit zu bieten hat. Weltoffen, der Tradition verbunden, immer auf der Suche nach zeitgemäß Neuem. Co-Autorin Katharina Seiser liefert dazu spannende Hintergrundinformationen.

Lukas Nagl, Katharina Seiser, Wolfgang Gröller, Thomas Apolt (Fotos)
SALZKAMMERGUT. Das Kochbuch
Brandstätter Verlag, 248 Seiten, ISBN978-3-7106-0355-6, € 35,-

KRÄUTERREICH – Geheimnisse der alpinen Küche

Das etwas andere Kochbuch des Salzburger Shooting-Stars Vitus Winkler, der auch schon Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann überzeugte.

Ausgezeichnet mit dem »Gourmand-Award 2020«

Eine der spannendsten Neuerscheinungen der letzten Jahre: Der Pongauer 4-Hauben-Koch vom Genießerhotel Sonnhof führt bei seinen Kräutertouren zu Bergseen, Almen und Gipfeln des Salzburger Landes. Die dabei entstehenden Gerichte sind wunderbar elegant und klar, aber gleichzeitig verspielt und romantisch, bodenständig und gehoben, unkompliziert und anspruchsvoll, raffiniert und traditionell ...

Vitus Winkler
KRÄUTERREICH. Geheimnisse der alpinen Küche
Matthaes Verlag, 240 Seiten, ISBN: 9783875154351, € 49,90

SPRUNGBRETT ZUR KARRIERE

Wer in Küche und Service so richtig durchstarten möchte, findet keinen besseren Ausbildungsplatz, als bei den international bestens vernetzten österreichischen Jeunes Restaurateurs.

Mit mehr als 350 Partnerrestaurants in 15 Ländern sind die Jeunes Restaurateurs das ideale Netzwerk für eine internationale Karriere ehrgeiziger junger Köche und Sommeliers.

Die JRE sind Arbeitgeber, die sich gut auf jedem Lebenslauf machen und gleichzeitig optimale Aus- und Fortbildung garantieren.

Jedes unserer JRE-Restaurants ist ein idealer Lehrbetrieb, für alle jene, die bei den Besten der Branche lernen möchten – um selbst einmal die Spitze zu erklimmen und die kulinarische Welt zu erobern.

Bei Interesse einfach direkt an das gewünschte JRE-Restaurant schreiben, in dem Sie arbeiten möchten. Alle österreichischen JRE Restaurants im Überblick:

www.jre.at

JRE-MEISTERKLASSE KULINARIK

In Zusammenarbeit mit JRE Österreich bietet die Tourismusschule Bad Hofgastein mit der bereits etablierten und weitum bekannten »Meisterklasse Kulinarik« die maßgeschneiderte Ausbildung für den heimischen Kochnachwuchs. Am besten jetzt anmelden für das nächste Schuljahr.

Mehr als 40 SchülerInnen aus Salzburg, der Steiermark, Kärnten, Lettland, Rumänien, den Niederlanden und aus Deutschland im Alter von 14 bis 18 Jahren besuchen die 3 Klassen der »Meisterklasse Kulinarik«. Der Lehrplan ist ganz auf höchste Kochkunst ausgerichtet. Auf dem Programm stehen u. a. Patisserie, Brotbacken, Wein und Käse wie auch Fragen der gesunden Ernährung. Fächer wie Buchhaltung und Kostenrechnung spielen eine wichtige Rolle, als Fremdsprache wird ausschließlich Englisch unterrichtet.

Nach drei Jahren erhalten die Absolventen den Abschluss einer Hotelfachschule (berufsbildende mittlere Schule) und verfügen über die Qualifikationen als Koch, Restaurantfachmann und Hotel- und Gastgewerbe-Assistent. Darüber hinaus werden sie auf Prüfungen zum Jungsommelier, Käsekenner und Jungbarkeeper vorbereitet.

Fotos: TS Bad Hofgastein

Praxis, Praxis, Praxis steht bei der 3-jährigen »Meisterklasse Kulinarik« der Tourismusschule Bad Hofgastein im Mittelpunkt der Ausbildung. Nach dem großen Auftakterfolg startet im Herbst 2020 der vierte Lehrgang.

Die Köche der österreichischen Jeunes Restaurateurs sind nicht nur Paten der jeweiligen Schüler, sondern auch tageweise persönlich zu verschiedensten Themen als »Lehrmeister« in der Schule.

ALS GANZ BESONDERES QUALITÄTSMERKMAL STEHEN DIE JRE-KÖCHE ALS PARTNER BEREIT

Jeder Schüler kann sich einen Partnerbetrieb aussuchen, bei dem er die Pflichtpraktika in den Ferien absolviert. Dazu unterrichten die JRE-Partner einen Nachmittag pro Woche und arbeiten auch eng am Schulküchen-Lehrplan mit.

Highlights sind spannende Exkursionen in Österreich und in die europäischen Zentren der Kulinarik, wie das Piemont oder Frankreich, bei denen internationale Eindrücke gesammelt und Kontakte geknüpft werden.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

TOURISMUSSCHULE
BAD HOFGASTEIN

Infos und Anmeldungen:

TOURISMUSSCHULE BAD HOFGASTEIN
Doktor-Zimmermann-Straße 16
5630 Bad Hofgastein
T +43 (0) 6432/6392
hofgastein@ts-salzburg.at
www.ts-salzburg.at

ÖSTERREICHISCHE JRE-SPITZENKÖCHE & RESTAURATEURE IN DEN NACHBARLÄNDERN

Wir präsentieren fünf exquisite Gourmetadressen in Deutschland und der Schweiz mit österreichischen Gastgebern, die hier ihr Glück suchten und fanden.

SCHWEIZ

HERIBERT DIETRICH . GASTHAUS HÖHWALD

Silvia und Heribert Dietrich mit Sohn Florian

In idyllischer Lage findet sich das Gasthaus Höhwald im verträumten Walserdorf Monbiel auf 1.300 m Höhe. In diesem ursprünglich-alpenländischen Ambiente mit duftendem Holz und edlen Stoffen, mit kuscheligen Fellen und offenem Feuer lädt Familie Dietrich zu einer regional inspirierten Küche mit naturnahen Produkten und nach der Nachhaltigkeits-Philosophie. Neu ab April 2019 unter gleicher Führung: **Gasthaus Weiss Kreuz** in Malans.

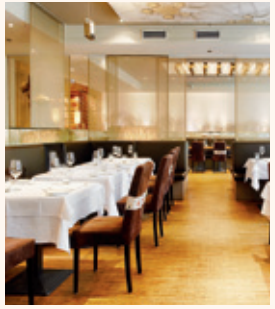
Gasthaus Höhwald
Monbielerstrasse 171 · 7250 Klosters
T +41 (0) 81 / 422 30 45
www.hoehwald-klosters.ch

Das **Gourmetmagazin** mit **Hotelführer**
zu mehr als **38 Genießerhotels & -restaurants** in
Österreich, Bayern, Südtirol und der Schweiz.

www.geniesserhotels.com

DEUTSCHLAND

ALEXANDER TSCHEBULL . RESTAURANT TSCHEBULL



Yvonne und Alexander Tschebull

Ein bisschen Alpenrepublik in Hamburg, im hohen Norden Deutschlands – mit feiner österreichischer Küche in moderner und raffinierter Interpretation. Neben Alexander Tschebulls Klassikern wie Wiener Schnitzel, Tafelspitz und Kaiserschmarrn verführen innovative neue Kreationen, die gekonnt den Bogen zwischen den mediterranen Gefilden und seiner Heimat schlagen.

Restaurant & Beisl-Bar Tschebull
Mönckebergstraße 7 · Levantehaus · 20095 Hamburg
T +49 (0) 40 / 32 96 47 96 · www.tschebull.de

DEUTSCHLAND

MICHAEL QUENDLER . HOTEL DIE MÜHLENHELLE

Im wunderschönen, zauberhaft gelegenen Gutshaus aus dem 18. Jh. sorgen Birgitta und Michael Quendler für unvergessliche Genussmomente. Das elegante Restaurant (u. a. Michelin Stern) verwöhnt mit exzellenter Kochkunst. Im gemütlichen Bistro wiederum laden österreichische Schmankerln zum Verweilen. Weiters: 8 Komfortzimmer, Vinothek (Verkostungen).

Hotel & Restaurant Die Mühlenhelle
Hohler Straße 1 · 51645 Gummersbach
T +49 (0) 22 61 / 29 00 00 · www.muehlenhelle.de

Birgitta und Michael Quendler

DEUTSCHLAND

DANIEL SCHMIDTHALER . HOTEL ALTE SCHULE

Nicole und Daniel Schmidthaler

Idyllisch in der Mecklenburgischen Seenplatte liegt dieses Kleinod mit Gourmetrestaurant und feinem Hotel, die Wirkungsstätte des Sternekochs, der in seiner Küche sowohl regionale Spezialitäten wie auch gehobene Kochkunst zelebriert. Grundlage bilden das Wild aus umliegenden Jagdrevieren, fangfrischer Fisch oder erlesene Waldpilze und Naturkräuter.

Hotel Alte Schule
Zur Alten Schule 5 · 17258 Feldberger Seenlandschaft
T +49 (0) 39 831 / 22 02 3 · www.hotelalteschule.de

DEUTSCHLAND

BERTL SEEBACHER . RESTAURANT KRAFTWERK

Ein denkmalgeschütztes ehemaliges Kraftwerk in Oberursel bildet die spannende Kulisse für die vielfach prämierte Küche, die Bertl Seebacher als „international mit alpenländischem Touch“ bezeichnet. Mit seiner Philosophie eines „Casual Fine Dining“ steht das originelle Genießer-Restaurant für hochwertige, ambitionierte Gastronomie ohne Hemmschwelle.

Restaurant Kraftwerk
Zimmersmühlenweg 2 · 61440 Oberursel
T +49 (0) 61 71 / 92 99 83 · www.kraftwerkrestaurant.de

Daniela Finkes und Bertl Seebacher

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

RESTAURANTS KRO**ATIEN**

IN**HALT**

1	Restaurant Pergola	Savudrija	164
2	Landhotel & Restaurant San Rocco	Brtonigla	165
3	Restaurant Badi	Umag	166
4	Restaurant Marina	Novigrad	167
5	Restaurant Zigante	Livade	168
6	Restaurant Monte	Rovinj	169
7	Hotel-Restaurant Draga di Lovrana	Lovran	170
8	Restaurant Plavi Podrum	Opatija	171
9	Hotel-Restaurant Villa Ariston	Opatija	172
10	Hotel & Restaurant Boškinac	Novalja	173
11	Restaurant Foša	Zadar	174
12	Konoba Boba	Murter	175
13	Restaurant Pelegrini	Šibenik	176
14	Restaurant Dubravkin put	Zagreb	177

Liebe Freunde und Genießer,

Foto: Restaurant Marina

Marina Gaši

der Alpe-Adria-Raum wächst immer mehr zusammen, und es ist uns daher eine große Freude, mit unseren kroatischen JRE-Restaurants wieder in diesem Guide mit dabei zu sein.
Dies symbolisiert auch die enge und freundschaftliche Kooperation unter uns Köchen, die längst grenzüberschreitend geworden ist. In Kroatien selbst wird die anspruchsvolle Gastronomie immer mehr zum Leitthema, und unsere JRE-Mitglieder repräsentieren sehr deutlich, wie moderne Küche innovative Wege in die Zukunft geht, ohne den Bezug zur Region und ihren Produkten zu verlieren.
Wir laden Sie ein, sich auf den Weg an die Adria zu begeben, um – immer dem Duft unseren Küchen nach – einige der schönsten Ecken unseres Landes kennenzulernen. Gerne sind wir Ihre Gastgeber und bringen Ihnen die vielen kulinarischen Besonderheiten Kroatiens näher.
Ich möchte diese Gelegenheit nutzen, allen österreichischen, deutschen und Schweizer Gästen zu danken, die Kroatien und unsere JRE-Restaurants besuchen.
Wir freuen uns, Sie auch 2020 wieder herzlich bei uns willkommen zu heißen!

Marina Gaši
Präsidentin JRE Kroatien

VORSTANDSTEAM

Präsidentin:
MARINA GAŠI Marina

Vize-Präsident:
VJEKO BAŠIĆ Boba

Schatzmeister:
BORIS ŠULJIĆ Boškinac

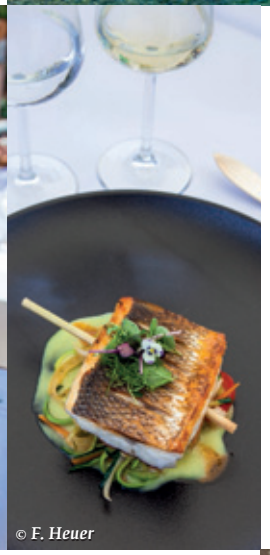
Delegierte:
DANIJELA GAJSKI Dubravkin put

Office JRE-Croatia
IRINA BAN
T +385 (0) 99 / 34 73 321
irina.ban@jre.eu
www.jre.eu/hr

KVARNER
Gourmet & Food

© F. Heuer

© F. Heuer



© F. Heuer

CROATIA
Full of life

THE KVARNER REGION TOURIST BOARD
51410 OPATIJA, NIKOLE TESLE 2
T +385 (0)51 272 988
E kvarner@kvarner.hr
WWW.KVARNER.HR

KVARNER
Gourmet & Food
The brand of the Kvarner Region Tourist Board

NEWS VON DEN KROATISCHEN JEUNES RESTAURATEURS

STERNE UND HAUBEN

Mit ihren hohen Bewertungen in den beiden international wichtigsten Gourmet-Guides MICHELIN und GAULT MILLAU unterstreichen die kroatischen JRE-Restaurants ihre Rolle als gastronomische Aushängeschilder Kroatiens.

Besonders erfreulich ist ein weiterer Michelin-Stern: Nach Monte in Rovinj und Pelegrini in Šibenik ist er nun auch bei Küchenchef Deni Srdoč im Restaurant Draga di Lovrana hoch über Lovran an der Opatija-Riviera gelandet.

Gault Millau kommt seit zwei Jahren als eigenständige Kroatien-Ausgabe auf den Markt, wobei 2019 Fabricio Vežnaver (Pergola) und Matija Bregeš (Boškinac) mit der »Trophy Great Chef of Tomorrow 2019« ausgezeichnet wurden.

Bei Redaktionsschluss dieses JRE-Guides waren die Ausgaben 2020 noch nicht präsent. Erscheinungstermin jeweils März. Gault Millau gibt es als Druckausgabe an allen INA-Tankstellen sowie als Gratis-App zum Download und online: www.gaultmillau.com, Michelin online auf www.viamichelin.at

Danijel Dekić, Monte

Deni Srdoč, Draga di Lovrana

Rudolf Štefan, Pelegrini

Fotos: Robert Pichler, Petr Blaha, La Vie Studio, Pelegrini

AUSZEICHNUNGEN JRE-KROATIEN

Restaurant	Gault Millau 2019		Michelin 2019	
Monte	17/20	4	✿	2
Pelegrini	17/20	4	✿	2
Pergola	16/20	3	The Plate	2
Boba	16/20	3	The Plate	2
Boškinac	15,5/20	3	The Plate	2
Draga di Lovrana	15/20	3	✿	3
Foša	15/20	3	The Plate	2
Dubravkin Put	15/20	3	The Plate	3
Badi	15/20	3	The Plate	2
Marina	15/20	3	The Plate	2
San Rocco	14/20	2	The Plate	2
Zigante	14/20	2	The Plate	3
Plavi Podrum	14/20	2	–	–
Villa Ariston	14/20	2	–	–

Gault Millau
- 4 Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung
- 3 Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität
- 2 Sehr gute Küche, mehr als das Alltägliche
- 1 Ambitionierte Küche

Michelin
- ✿ Eine sehr gute Küche, verdient besondere Beachtung
- The Plate – Küche mit guter Qualität
- 3 sehr komfortabel
- 2 ziemlich komfortabel

Foto: Kozlovic

Foto: Petr Blaha

Schon der erste JRE-Malvazija, ein gemeinsames Projekt des vielfach ausgezeichneten, istrischen Weingutes Kozlović mit den kroatischen JRE-Spitzenköchen, war ein voller Erfolg.

Mit dem JRE-Malvazija 2016 kommt 2020 der lang ersehnte zweite Jahrgang auf den Markt: Streng limitiert und mit von Hand angebrachten, künstlerischen Doppel-Etiketten, die die außergewöhnliche Qualität optisch unterstreichen, ist der Wein nur in den kroatischen JRE-Restaurants erhältlich. Dort gibt es dazu auch eine exklusive Geschenksbox im lässigen Design als genussvolles Mitbringsel.

Das Weingut Kozlović in Momjan in Istrien zählt zu den besten Kroatiens und erobert derzeit nicht nur mit Malvazija (Tipp: Santa Lucia), sondern auch mit weiteren Raritäten, wie Santa Lucia Red (sehr rar) und Muskat Momjan, die internationale Weinwelt. Am architektonisch sehenswerten Gut werden verschiedenste Degustationen angeboten, für einen Besuch sollte man sich unbedingt Zeit nehmen.

Ein Treffen
wie es sein sollte

Istrien
KROATIEN
Voller Leben
FLOS OLEI
World's best Olive Oil
Region 2016 - 2020
Nur in Istrien
www.istra.com

Foto: JRE Croatia-Archive

CHEF'S AT SEA 2020

Im Juni 2020 (Datum bei Redaktionsschluss noch offen, bitte Facebook JRE-Croatia beachten) geht dieses Top-Event in die dritte Runde.

An einem einzigen Abend ist in jedem kroatischen JRE-Restaurant ein JRE-Kollege aus einem anderen Land Gastkoch. Diese bereiten ein Gourmetdinner für maximal acht Gäste zu und präsentieren zu den Gerichten im persönlichen Gespräch ihre ganz individuelle Küchenphilosophie. Für alle Beteiligten sicher ein unvergesslicher Abend, um genussvoll in die Welt der JRE einzutauchen.

GOURMETWOCHEN FÜR JUNGE GENIESSER

Von 15. bis 31. Oktober 2020 lädt JRE-Kroatien zum zweiten Mal Gäste unter 25 Jahren, die sich für die feine Küche der JRE-Restaurants interessieren, zum preiswerten Hochgenuss.

Denn sie können in diesen zwei Wochen ein 3-gängiges Lunchmenü zum Spezialpreis von € 25,- bestellen. Wichtig: Nur bei vorheriger Reservierung!

Foto: Dean Dubokovič

Chiavalon. Das weltweit meistprämierte extra native Olivenöl Kroatiens. Ein Originalprodukt aus Istrien

100% ORGANISCH | 100% ISTRISCH | 100% MIT LEIDENSCHAFT GEMACHT

Vertrieb Österreich & Deutschland: DÖLLERER WEINHANDELSHAUS GMBH
www.weinhandelshaus.at, weinhandel@doellerer.at

Fotos: Boškinac

BOŠKINAC – BOUTIQUEHOTEL MIT WEINGUT

Immer edler wird dieses kleine Paradies auf der Insel Pag, dessen Weine die perfekte Abrundung zu den Ambitionen im kulinarischen Bereich sind.

Einfach wunderschön! Die sanfte Harmonie zwischen Architektur und Insel-Lifestyle, zwischen Meer und Hinterland findet ihren gelungen Ausdruck in der Neugestaltung dieses Boutiquehotels und JRE-Restaurants. Hochwertige Materialien mit regionalem Bezug widerspiegeln bis ins kleinste Detail die Inselwelt von Pag. Gäste erwarten zehn luxuriöse Zimmer im edlen Landhausstil und eine eindrucksvolle Penthouse-Suite, zum Relaxen steht ein Pool mit Bar bereit. Interessant für Weingenießer: Das hauseigene Weingut zählt zu den besten Kroatiens. www.boskinac.com

JRE-NONINO COCKTAIL

Exklusiv für Kroatiens JRE-Restaurants hat die Brennerei Nonino gemeinsam mit den JRE-Köchen einen kreativen Cocktail entwickelt.

Zutaten: 4 cl Aperitivo Botanical Nonino, 2 cl Amaro Nonino, 6 cl Sparkling brut, 0,5 cl Ginger Spirit Nonino, 2 cl Sodawasser.

In einem Glas mit Eiswürfeln shaken und Zitronenschale sowie einen Hauch von Ginger hinzufügen. Cheers!

Foto: Nonino

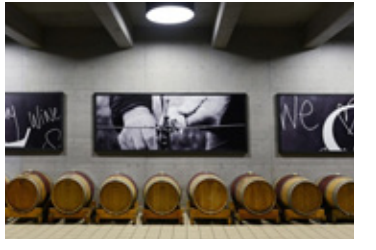


Foto: Chiavalon

Sandi und Tedi Chiavalon erobern die Gourmetwelt.

JRE-OLIVENÖL DER SPITZENKLASSE

Der Name Chiavalon steht für eine der international besten Olivenöl-Manufakturen und mittlerweile auch für hervorragende Tomatensauce und Bio-Marmeladen.

Seit zwei Jahren bietet die biologisch arbeitende Familienproduktion in Istrien einen gemeinsam mit den JRE-Köchen entwickelten Olivenöl-Blend mit speziellem JRE-Label. Dieses harmonisch ausbalancierte Öl überzeugt mit fein bitterer, scharfer Note, die mit eleganter Fruchtigkeit verschmilzt und ist in der Küche vielseitig einsetzbar. Tipp: Interessante Degustationen in Vodnjan nach Voranmeldung. www.chiavalon.hr

Das JRE-Olivenöl ist bei allen JRE-Restaurants in Kroatien, bei vielen in Österreich und online auf www.weinhandelshaus.at erhältlich.

PERFEKT FÜR IHREN KROATIEN-URLAUB

Jede Menge Insider-Tipps – das ist das Erfolgsgeheimnis der seit Jahren erscheinenden Gästemagazine für die kroatischen Regionen Istrien und Kvarner, die bequem per Post bestellbar sind.

ISTRIEN MAGAZIN 2020

Neben spannenden Reisereportagen begibt sich die Redaktion auf Design-Shoppingtour nach Rovinj, ins Künstlerdorf Grožnjan, stellt führende Winzer vor und verrät allerlei Wissenswertes rund um die schwarze Trüffel. Dazu gibt es eine Fülle an Infos für Familien, Sportler und, nicht zuletzt, Feinschmecker.

KVARNER MAGAZIN 2020

Die legendären Rivieren von Opatija und Crikvenica und die Inselwelten von Rab, Losinj, Cres und Krk bergen lohnenswerte Geheimnisse, die man mit diesem Magazin perfekt entdecken kann – natürlich mit den besten Restaurantadressen inklusive JRE. Dazu viele Tipps rund um Rijeka, der europäischen Kulturhauptstadt 2020.

ZU BESTELLEN AUF

www.istrienmagazin.at (€ 4,- Unkostenpauschale inkl. Versand)

www.kvarnermagazin.at (kostenlos)

Fotos: Dean Dubokovič (2), Petr Blaha (1)

Fabricio Vežnaver

RESTAURANT **PERGOLA**

Inmitten von Privathäusern verbirgt sich dieses kleine, schlichte Familienrestaurant, das sich als spannender Newcomer für Gourmets etabliert hat. Fisch ist das zentrale Thema von Fabricio Vežnaver, das er vielfältig variiert und kreativ auf den Teller bringt. Mix-Carpaccio aus Wildfang ist ebenso ein signature dish wie die parmesanbestrichene Teigtasche „Tonno“ mit Zucchini-Crevetten-Füllung oder das lauwarme Seezungentatar mit Zucchini, Rosinen und Pinienkernen. Obst, Gemüse und Bio-Olivenöl kommen aus Papa Ricardos riesigem Garten; Weltklasse-Olivenöl liefert Nachbar Mate. Istriens Top-Winzer sind auf der vorwiegend weiß gehaltenen Weinkarte bestens vertreten.

HR-52475 Savudrija
Sunčana 2, Zambratija
T + 385 (0) 52 / 75 96 85
F + 385 (0) 52 / 75 96 85
fabricioveznaver@gmail.com
www.pergola.com.hr

Öffnungszeiten
Täglich 18.00 – 23.00 Uhr
Ruhetag: Montag

LANDHOTEL **SAN ROCCO**

Das einladende kleine Landhotel San Rocco ist dank seiner Lage zwischen Hinterland und Küste die adäquate Bühne für ein Genießerrestaurant, das frische Produkte von Land und Meer gekonnt fusioniert. Absolute Klasse zeichnet auch das Olivenöl aus eigener Produktion aus. Eine hervorragende Weinauswahl rundet den perfekten Gesamteindruck ab. In den warmen Monaten speist man in mediterraner Atmosphäre am Gartenpool oder in der Outdoor-Loggia; im Winter in der Edelkonoba des Hotels. Für einen längeren Aufenthalt stehen 14 moderne Doppelzimmer in vier verschiedenen Kategorien, Außenpool sowie eine kleine Wellness bereit.

HR-52474 Brtonigla
Srednja Ulica 2
T +385 (0) 52 / 72 50 00
F +385 (0) 52 / 72 50 26
info@san-rocco.hr
www.san-rocco.hr

Öffnungszeiten
Täglich 12.00 – 22.00 Uhr

Heritage – Hotel
4-Sterne-Kategorie, 28 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 60,– bis € 105,–

Fotos: Dean Dubokovič (2), Rajan Milosevič (1)

Teo Fernetich

Fotos: Badi (1), Dubokovič (1), Jurjak (1)

Ivan Badurina

RESTAURANT **BADI**

Vor mehr als 30 Jahren, im Jahr 1986, öffnete auf halbem Weg zwischen Umag und Novigrad – im idyllischen Fischerdörfchen Lovrečica – das Restaurant Badi. Heute genießt die elegant designte und zugleich auf Anhieb einladende Adresse einen hervorragenden Ruf unter Gourmets, wie auch die 2017 erstmals verliehene Gault Millau-Haube eindrucksvoll unterstreicht. Überaus kreative, saisonal-regionale Spezialitäten prägen ebenso die Karte wie frische Meereskreationen. Diesen hohen Anforderungen wird auch das behutsam erstellte Weinsortiment in allen Belangen gerecht, womit einem gelungenen Genussabend nichts im Wege steht.

52470 Umag (Lovrečica)
Umaška 12
T +385 (0) 52 / 75 62 93
info@restaurant-badi.com
www.restaurant-badi.com

Öffnungszeiten
13.00–23.00 Uhr
Ruhetag: Montag
(nur während der Wintermonate)

RESTAURANT **MARINA**

Nur wenige Schritte außerhalb der Marina (nicht zu verwechseln mit dem Restaurant in der Marina) versteckt sich dieses erstklassige Fischrestaurant im Obergeschoss eines eher unscheinbaren Gebäudes. Trotzdem gelangten Marina Gaši (Küchenchefin) und ihr Partner Davor Buršić (Serviceleitung) unglaublich schnell in den Fokus der Feinschmecker; mit kreativen Gerichten aus fangfrischem Adriafisch und einer Auswahl an hervorragenden Weinen mit istrianischem Schwerpunkt. In der Küche verlässt sich die Autodidaktin längst nicht allein auf die hervorragende Qualität lokaler Produkte – sie kombiniert Geschmäcker und Konsistenzen in äußerst spannender, absolut genussbringender Weise.

HR-52466 Novigrad
Sv. Antona 38
T + 385 (0) 52 / 72 66 91
T + 385 (0) 99 / 81 21 267
www.marinarestaurant.eu

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Montag von 12.00–15.00 & 19.00–23.00 Uhr

Fotos: Marina

Marina Gaši & Davor Buršić

Fotos: Zigante

Antonella Zigante

RESTAURANT **ZIGANTE**

Das im verträumten Ort Livade im beschaulichen Hinterland Istriens gelegene Restaurant zählt seit Jahren zu den kulinarischen Aushängeschildern dieser beliebten Ferienregion. Berühmtheit erlangte das Zigante nicht zuletzt durch seine fantastischen Trüffelspezialitäten mit – je Saison – weißen oder schwarzen Trüffeln. Sie prägen auf unnachahmliche Weise die kreativen Gerichte, die gekonnt Tradition und Moderne miteinander kombinieren. Für den behaglichen Rahmen sorgen gemütliche Stuben sowie eine idyllische Terrasse. Zum Wohnen stehen moderne Zimmer mit 4-Sterne-Komfort bereit.

HR-52427 Livade 7
T + 385 (0) 52 / 66 43 02
F + 385 (0) 52 / 66 43 03
info@livardetartufi.com
www.restaurantzigante.com

Öffnungszeiten
Täglich 12.00–22.00 Uhr

Hotel
4-Sterne-Kategorie, 3 Doppelzimmer
Übernachtung mit (Trüffel-)Frühstück
im DZ p. P. € 100,– bis € 160,–

RESTAURANT **MONTE**

Ein zauberhaftes Restaurant samt elegantem Wintergarten knapp unterhalb der Basilika von Rovinj beherbergt laut Guide Gault Millau und zahlreichen Feinschmeckerstimmen die derzeit innovativste Gourmet-Adresse Istriens. Vier Hauben und ein Michelin-Stern bürgen für höchste Kreativität und Qualität, das gute Weinangebot und die elegante Atmosphäre für einen stimmungsvollen Abend. Feinste Kreationen mit sensibel komponierten Aromen zeichnet die Küchenlinie von Danijel Dekić aus. Die liebevolle Umsorgung der Gäste von seiner Frau Tjitske und ihrem Serviceteam veredelt das Erlebnis zu einem ganzheitlichem „Wohlgefühl".

HR-52210 Rovinj
Montalbano 75
T +385 (0) 52 / 83 02 03
F +385 (0) 52 / 83 02 03
restaurant@monte.hr
www.monte.hr

Öffnungszeiten
Täglich 18.30–23.30 Uhr

Michelin:

Fotos: Monte

Tjitske & Danijel Dekić

Michelin:

Fotos: Draga di Lovrana

Deni Srdoč

HOTEL-RESTAURANT **DRAGA DI LOVRANA**

Mit einer fantastischen Fernsicht – das Meer zu Füßen und die Bergwelt in unmittelbarer Nähe – begrüßt das historische, behutsam revitalisierte Hotel-Restaurant seine Gäste. Man wählt zwischen stimmungsvollem Restaurant und herrlicher Panoramaterrasse, ehe man sich ganz den kulinarischen Genüssen hingibt. Eine besondere Spezialität sind die Fisch- und Meeresfrüchte-Gerichte, für deren Frische hauseigene Fischerboote garantieren. Darüber hinaus setzt Chefkoch Deni Srdoč auf natürliche Grundprodukte der umliegenden Landschaft des Naturparks Učka und der Kvarner Inseln. Das Haus beherbergt zudem ein kleines Hotel mit eleganten Doppelzimmern, Juniorsuiten und Außenpool.

HR-51415 Lovran
Lovranska Draga 1
T +385 (0) 51 / 29 41 66
info@dragadilovrana.hr
www.dragadilovrana.hr

Öffnungszeiten
Mo 18.00 – 23.00 Uhr, Di bis So 13.00 – 23.00 Uhr. Winter teilweise geschlossen; geöffnet siehe Website.

Hotel
4-Sterne-Kategorie, 24 Betten
ÜN mit Frühstück im DZ p. P.
ab € 105,–

RESTAURANT **PLAVI PODRUM**

Obwohl das Plavi Podrum (Blauer Keller) im idyllischen Fischerdorf Volosko eines der traditionsreichsten Restaurants an der legendären Riviera von Opatija ist, präsentiert sich seine Küche zeitgemäß und innovativ. Traditionell kroatische Gerichte werden gekonnt mit neuen Ideen kombiniert, wobei Fisch und Meeresfrüchte die Karte prägen. Gastgeberin Danijela Kramarić, die bereits zweimal Kroatiens Sommeliermeisterschaften gewann und sich auch bei internationalen Weinbewerben immer wieder im Spitzenfeld behauptet, zählt zu den führenden Weinexpertinnen des Landes. Entsprechend hochkarätig ist die Weinauswahl zusammengestellt.

HR-51410 Opatija
Obala F. Supila 12
T +385 (0) 51 / 70 12 23
F +385 (0) 51 / 74 11 95
dkramari@inet.hr
www.plavipodrum.com

Öffnungszeiten
Täglich 12.00 – 24.00 Uhr

Fotos: Plavi Podrum

Danijela Kramarić

Fotos: Villa Ariston

Cyntia Vučaj

HOTEL-RESTAURANT **VILLA ARISTON**

Einfach traumhaft am Meer gelegen präsentiert sich die Villa Ariston als ungemein charmante Ferienadresse mit einer der besten Küchen an der Adria (Kroatiens Restaurant des Jahres 2017). Der Gastgarten liegt wunderschön und hat direkten Zugang zur 11 km langen Meer-Promenade. Die raffinierte Küchenphilosophie verbindet genussvolle Tradition mit modernem Zeitgeist, in deren Mittelpunkt frischeste Produkte aus der umliegenden Region stehen. Die Ende des 19. Jahrhunderts erbaute Villa empfiehlt sich zudem auch als behagliches Urlaubsdomizil und beherbergte bereits zahlreiche internationale Prominenz.

HR-51410 Opatija
Marsala Tita 179
T +385 (0) 51 / 271 379
F +385 (0) 51 / 271 494
info@villa-ariston.hr
www.villa-ariston.hr

Öffnungszeiten
täglich 13.00–24.00 Uhr

Hotel
Komfortzimmer, Junior- und Präsidentensuite; ÜN mit Frühstück pro Doppelzimmer ab € 110,–.

HOTEL & RESTAURANT **BOŠKINAC**

Dieses liebevoll geführte Spitzenrestaurant auf der Insel Pag entführt Feinschmecker mit seiner ambitionierten Kreativküche aus saisonalen, lokalen Produkten in eine genussvolle Welt adriatischer Geschmäcker und Düfte. Dazu gibt es Spitzenweine des international renommierten, hauseigenen Weingutes sowie Bestes aus Kroatien. Die verträumte Lage inmitten von Weingärten und Olivenhainen, nur einen Kilometer vom Strand, könnte nicht schöner sein und ist auch perfekt für eines der zauberhaftesten Hotel-Hideaways in Kroatien. Ein kleines Juwel mit acht luxuriösen Zimmern, drei Appartements und einer Suite in elegant-mediterranem Stil.

HR-53291 Novalia
Škopaljska ulica 220
T +385 (0) 53 / 66 35 00
F +385 (0) 53 / 66 35 01
info@boskinac.com
www.boskinac.com

Öffnungszeiten
Täglich 12.00–23.00 Uhr

Hotel
4-Sterne-Kategorie, 22 Betten

Fotos: Boškinac

Mirela & Boris Šuljić

Fotos: Restaurant Foša (2), Iva Perincic (1)

Saša Began

RESTAURANT **FOŠA**

Das unter anderem auf Meeresspezialitäten fokussierte Restaurant Foša im Herzen von Zadar liegt beschaulich in einem gleichnamigen Hafen und in unmittelbarer Nähe der historischen Altstadtmauer aus dem 11. Jahrhundert. Sowohl Interieur und Ambiente wie auch die Küchenlinie sind geprägt von einer harmonischen Kombination aus regionalen, dalmatinischen Ansätzen mit modernem Zeitgeist. So spiegelt beispielsweise das Menü des Hauses wunderbar die traditionelle Regionalküche gepaart mit kreativer Raffinesse wider. Auf Anfrage werden individuelle Genussmenüs für verschiedenste Anlässe organisiert und kreiert.

HR-23000 Zadar
Kralja Dmitra Zvonimira 2
T + 385 (0) 23 / 31 44 21
F + 385 (0) 23 / 31 43 91
info@fosa.hr
www.fosa.hr

Öffnungszeiten
Täglich geöffnet von
12.00–24.00 Uhr

KONOBA **BOBA**

Auf der Insel Murter, Teil des Nationalparks der Kornaten, findet sich mit diesem Lokal eine überaus empfehlenswerte Einkehradresse mit herzlich-familiärer Gastlichkeit und südländischem Flair. Der Hausname „Boba“ steht für Engangement, Familiengeschichte und Heimatverbundenheit. Gastgeber Vjeko Bašić setzt auf ausschließlich lokale, frische Zutaten, die mit einem modernen Touch ihren Weg auf die Teller finden. Natürlich spielen das Meer und ihre Bewohner die Hauptrolle, viele Kräuter zum Verfeinern wachsen im eigenen Familiengarten, deren Düfte und Aromen auch die idyllische Restaurantterrasse prägen.

HR-22243 Murter
Butina 20
T +385 (0) 98 / 94 85 272
info@konobaboba.hr
www.konobaboba.hr

Öffnungszeiten
11.00 – 02.00 während der Hochsaison; genaue Zeiten saisonabhängig, ebenso Ruhetage.

Fotos: Konoba Boba

Vjeko Bašić

Michelin:

Fotos: Pelegrini

Rudolf Štefan

RESTAURANT **PELEGRINI**

Im Herzen der historischen Altstadt von Šibenik, an der prächtigen St. James Kathedrale, finden Genießer eines der meistausgezeichneten Restaurants des Landes. Den stilvollen Rahmen bildet die 700 Jahre alte Villa Pelegrini-Tambača, für die kulinarischen Höhenflüge zeichnet Rudolf Štefan verantwortlich. Auf ungemein raffinierte und abwechslungsreiche Weise werden im „Pelegrini" Tradition und moderne Kreativität miteinander kombiniert. Höchstes Augenmerk legen der prämierte Koch und sein bestens ausgebildetes Team auf feine Produkte aus der Region, mit denen sie das gastronomische Erbe Kroatiens auf unvergleichliche Weise repräsentieren.

HR-22000 Šibenik
Jurja Dalmatinca 1
T +385 (0) 22 / 21 37 01
reservations@pelegrini.hr
www.jre.eu/pelegrini

Öffnungszeiten
12.00–15.00 & 18.30–24.00 Uhr
Ruhetage: Sonntagabend und Montag

RESTAURANT **DUBRAVKIN PUT**

Nur wenige Gehminuten von der Altstadt Zagrebs, direkt an einem zauberhaften Wald, verbirgt sich dieses stilvolle Gourmet-Restaurant mit seiner kreativ inspirierten, mediterranen Küche, bei der nicht zuletzt Fischspezialitäten ihren großen Auftritt haben. Das moderne Ambiente des Lokals mit seiner Weinbar strahlt einladende Behaglichkeit aus. Die überall präsentierten Weinflaschen sind Programm und widerspiegeln die außergewöhnliche Kompetenz bei kroatischen und internationalen Weinen. Die Karte umfasst mehr als 600 Positionen, von denen der Großteil auch glasweise erhältlich ist. Spezielle Degustationsmenüs bieten einen Querschnitt durch Küche und Weinkeller.

HR-10000 Zagreb
Dubravkin put 2
T +385 (0) 1 / 48 34 975
info@dubravkin-put.com
www.dubravkin-put.com

Öffnungszeiten
11.00–01.00 Uhr
Ruhetag: Sonntag

Fotos: Dubravkin put (2), DS-Studio (1)

Daniela Gajski

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

BENACHBARTE RESTAURANTS DEUTSCH**LAND**, **SÜD**TIROL UND SCH**WEIZ**

IN**HALT**

DEUTSCHLAND

1	Romantik-Hotel Residenz am See	Meersburg	180
2	Das Marktrestaurant	Mittenwald	181
3	Berghotel Schlossanger Alp	Pfronten	182
4	Landgasthof Zum Löwen	Oberopfingen	183
5	Huberwirt	Pleiskirchen	184
6	Christians Restaurant	Kirchdorf	185
7	Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss	Oberstdorf	186

ITALIEN (SÜDTIROL)

8	Restaurant Kuppelrain	Kastelbell	187
9	Restaurant Zum Löwen	Tisens	188
10	Restaurant Schöneck	Pfalzen	189
11	Hotel-Restaurant Kirchsteiger	Völlau	190
12	Restaurant Unterwirt Gufidaun	Klausen	191
13	Restaurant Culinaria im Farmerkreuz	Dorf Tirol	192

SCHWEIZ

14	Restaurant Truube	Gais	193
15	Zunfthaus Zum Löwen	Sargans	194

Markus Philippi

ROMANTIK HOTEL **RESIDENZ AM SEE**

Mit Blick auf den Bodensee lässt es sich trefflich genießen, ideale Voraussetzungen nicht nur für einen ausgedehnten Wochenendtrip oder Urlaub mit Genussgarantie. Dafür sorgt Markus Philippi in Meersburg im Residenz-Restaurant mit regionaler Küche und im schicken Gourmet-Restaurant Casala. Fein und raffiniert, aber ohne Schnörkel präsentieren sich seine Gerichte, die klassisch-französisch ausgerichtete Küche beinhaltet mediterrane Akzente, die perfekt in die beeindruckende Landschaft passen.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer € 450,– für 2 Personen

D-88709 Meersburg
Uferpromenade 11
T +49 (0) 75 32 / 80 04-0
info@hotel-residenz-meersburg.de
www.hotel-residenz-meersburg.de

Öffnungszeiten
Casala: Do bis So (Winter) bzw. Do bis Mo (Sommer) abends; Residenz-Restaurant (nur Sa, So, Fei auch mittags) + Vino Rustikal: Do bis Mo (Wi) bzw. Mi bis Mo (So) mittags & abends

Hotel (ÜN-Preise pro Zimmer inkl. HP)
2 EZ ab € 129,–, 20 DZ ab € 234,–
1 Apartment ab € 294,–
2 Suiten ab € 369,–

DAS **MARKTRESTAURANT**

Andreas Hillejans Leidenschaft gilt der neuen deutschen Küche. In seinem gemütlichen Restaurant in Mittenwald vor herrlichem Bergpanorama bietet er seinen Gästen ländlich inspirierte Arrangements auf hohem handwerklichem Niveau, die voller kreativer Überraschungen stecken. Die Produkte und Zutaten für seine Gerichte holt sich Andreas Hillejan aus der direkten Umgebung, frische und saisonale Spitzenprodukte aus bäuerlichen Betrieben bestimmen den Küchenzettel in seinem neuen Restaurant.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-Gang-Menü inklusive Aperitif € 190,–
für 2 Personen

D-82481 Mittenwald
Dekan-Karl-Platz 21
T +49 (0) 88 23 / 92 69-595
info@das-marktrestaurant.de
www.das-marktrestaurant.de

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag mittags & abends
Ruhetage: Sonntag, Montag (außer an Feiertagen)

Nancy Paul & Andreas Hillejan

Bernhard Ebert & Barbara Schlachter-Ebert

BERGHOTEL **SCHLOSSANGER ALP**

Vor der eindrucksvollen Kulisse der Allgäuer Bergwelt, eingebettet in die wild-romantische Landschaft der Voralpen, zelebriert Barbara Schlachter-Ebert in ihrem stilvoll dekorierten Restaurant im Berghotel Schlossanger Alp Heimatverbundenheit, Liebe zum Kochhandwerk und Begeisterung für Genuss. Bodenständige Zubereitungen und landestypische Gerichte beherrscht die Köchin ebenso wie feine und finessenreiche Gourmetarrangements.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer € 391,– für 2 Personen

D-87459 Pfronten
Am Schlossanger 1
T +49 (0) 83 63 / 91 45 50
info@schlossanger.de
www.schlossanger.de

Öffnungszeiten
Täglich mittags & abends

Hotel
20 DZ € 209,– bis € 259,–
15 Suiten € 283,– bis € 426,–

LANDGASTHOF **LÖWEN**

Der Landgasthof Löwen repräsentiert alte Schule im besten Sinne des Wortes. Hier im Allgäu, nahe Memmingen, führt Familie Ruhland diesen schmucken Betrieb bereits seit 100 Jahren. Der junge Küchenchef Alexander Ruhland setzt diese Tradition in 4. Generation auf eindrucksvolle Weise nahtlos fort – mit regionaler Küche, die er gekonnt mit internationalen Einflüssen kombiniert. Seine stark saisonal geprägten Spezialitäten kommen unverfälscht zur Geltung. Gewitzt verbindet er sie mit klassisch-französischen Akzenten und anderen Elementen aus der ganzen Welt.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü inkl. Aperitif € 180,– für 2 Personen

D-88457 Oberopfingen
Kirchdorfer Straße 8
T +49 (0) 83 95 / 667
info@loewen-oberopfingen.de
www.loewen-oberopfingen.de

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag
18.00 – 21.00 Uhr,
Sonntag 11.30 – 13.30 Uhr und
18.00 – 21.00 Uhr
Ruhetag: Montag

Hotel
6 DZ ab € 65,– und 4 EZ ab € 89,–
(jeweils ÜN pro Person)

Alexander Ruhland

Sandra & Alexander Huber

HUBERWIRT

Genuss und Lebensfreude stehen beim Huberwirt in Pleiskirchen (75 Sitzplätze) seit elf Generationen im Vordergrund. Die Wirtshausküche modern und innovativ zu interpretieren ist die kochende Leidenschaft von Alexander Huber. Dabei setzt der junge Koch in seinen raffinierten Gerichten vor allem auf frische heimische Produkte. Mit handwerklichem Können und einem sicheren Gespür für Geschmack bietet Alexander Huber eine »Provinzküche« voller Power und Überraschungen.

D-84568 Pleiskirchen
Hofmark 3
T +49 (0) 86 35 / 201
info@huber-wirt.de
www.huber-wirt.de

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Sonntag

REINSCHMECKER-MENÜ
5-Gang-Menü inklusive Aperitif € 190,–
für 2 Personen

CHRISTIANS
RESTAURANT

Seit mehr als 25 Jahren führt Christian F. Grainer den elterlichen Gasthof, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Aus dem Traditionshaus bayrischer Gastlichkeit hat der Patron mit Bedacht ein kleines Genusszentrum gemacht, im stilvollen Ambiente des Restaurants, des Festsaals und des historischen Stadls verschmilzt alpenländisches Traditionsbewusstsein mit moderner Gastronomie, die sich unter anderem aus den frischen und saisonalen Produkten der Region bedient.

D-83527 Kirchdorf
Dorfstraße 1
T +49 (0) 80 72 / 85 10
info@christians-restaurant.de
www.christians-restaurant.de

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Samstag ab 18.00 Uhr,
Sonntag 12.00–18.00 Uhr (Küchenannahmeschluss)

Hotel
1 Appartement € 75,– bis € 95,–

REINSCHMECKER-MENÜ
5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer € 315,– für 2 Personen

Christiane & Christian Grainer

Peter A. Strauss

ALPIN LIFESTYLE HOTEL **LÖWEN & STRAUSS**

„Ess Atelier Strauss“ heißt das Gourmet-Konzept dieser unter anderem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Ferienadresse. Hier kombiniert Spitzenkoch Peter A. Strauss Klassiker mit Elementen der Moderne und kreiert so neue, raffinierte und überraschende Spezialitäten. Im Fokus stehen saisonale Produkte in ihrer reinsten Form. Durch filigrane Handarbeit werden die Gerichte gekonnt in Szene gesetzt. Auch das etwas legerere Restaurant „Löwenwirtschaft“ steht dem hohen Anspruch um nichts nach – um auch hier stets seinem Erfolgsmotto „Verarbeitung frischer Natur“ vor der beeindruckenden Allgäuer Bergkulisse geschmackvoll gerecht zu werden.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer € 375,– für 2 Personen

D-87561 Oberstdorf
Kirchstraße 1
T +49 (0) 83 22 / 80 00 80
willkommen@loewen-strauss.de
www.loewen-strauss.de

Öffnungszeiten
Ess Atelier Strauss: Do bis So abends;
Löwenwirtschaft: Mi bis So ganztägig

Hotel
2 EZ ab € 59,–, 15 DZ ab € 89,–.
5 Suiten ab € 140,–, 2 Luxussuiten ab € 160,–

RESTAURANT **KUPPELRAIN**

Direkt am kleinen Bahnhof des beschaulichen Südtiroler Ortes Kastelbell findet sich das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant. Während am Herd Vater Jörg Trafoier und Sohn Kevin für wunderbar kreative Gerichte verantwortlich zeichnen, ist der fantastisch bestückte Weinkeller fest in der Hand von Sommelière Sonya Egger. Tochter Nathalie rundet als gelernte Konditorin und Patissière das perfekte Gesamterlebnis ab. Ergänzend gibt es auch ein Lokal im Bistro-Stil, Le Petit Kuppelrain, das mittags mit kleiner Karte punktet, ergänzt um 3- sowie 5-gängige Menüs. Für Sommertage empfiehlt sich die idyllische Gartenterrasse. Tipp für Gruppen: Genuss im bäuerlichen Stadel-Ambiente (30 bis 90 P.).

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü p. P. € 90,–;
mit Weinen und Säften € 125,–

I-39020 Kastelbell
Bahnhofstraße 16
T +39 0 473 / 62 41 03 und
T +39 0 335 / 23 19 79
info@kuppelrain.com
www.kuppelrain.com

Öffnungszeiten
Jeweils Dienstag bis Samstag,
Restaurant ab 19.00 Uhr
(Reservierung erforderlich)
Bistro 12.00–17.00 Uhr
(warme Küche bis 15.00 Uhr oder nach Vereinbarung)
Ruhetage: Sonntag, Montag

Fotos: Schmidt, Fischer, Seehauser

Sonya Egger & Jörg Trafoier

Fotos: Michael Schinharl

Alois, Anna & Elisabeth Matscher

RESTAURANT zum **LÖWEN**

Dieses historische Südtiroler Juwel blickt auf eine lange Vergangenheit bis ins Jahr 1405 zurück und verbindet auf spielerische Weise und dank liebevoll durchdachter Architektur gekonnt Historie und Moderne. Anna und Alois Matscher führen den „Löwen“ in 4. Generation und feierten 2017 ihr 30-jähriges Jubiläum. Die passionierte Köchin setzt überwiegend regionale Produkte zu typisch Südtiroler Gerichten um, denen sie auf unnachahmliche Weise eine Prise Leichtigkeit sowie Modernität mit mediterranem Einfluss verleiht. Eine besondere Spezialität sind ihre Kreationen mit Innereien. Für die ideale Weinauswahl garantiert Sommelier Alois Matscher, für eine rundum angenehme Betreuung Tochter Elisabeth.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü inkl. Aperitif und Weinbegleitung
für 2 Personen € 250,–

I-39010 Tisens
Hauptstraße 72
T +39 0 473 / 92 09 27
F +39 0 473 / 92 73 12
info@zumloewen.it
www.zumloewen.it

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Sonntag 12.00–13.30
& 19.00–21.30 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag

RESTAURANT **SCHÖNECK**

Dieses bezaubernde Restaurant findet sich inmitten schönster Natur an der Pustertaler Sonnenstraße. Stilvolles Ambiente, Südtiroler Bauernstuben, Veranda im Stil der Tiroler Jahrhundertwende, Piano-Bar mit offenem Kamin, idyllische Terrasse und rustikaler Weinkeller mit Flusssteinen und antikem Holz sowie über 500 edlen Weinen bilden den Rahmen für die vielfach ausgezeichnete Küche. Michelin-Sternekoch Karl Baumgartner sorgt für eine kreative regionale, aber auch italienisch-mediterrane Küche. Das Service-Team rund um Siegfried und Mary Baumgartner überzeugt mit Professionalität und zugleich familiärem Flair – ein Anspruch, mit dem die Gastgeberfamilie seit über 30 Jahren verwöhnt.

REINSCHMECKER-MENÜ
6-gängiges Degustationsmenü p. P. € 90,–
(exkl. Weinbegleitung gemäß Empfehlungen der Woche)

I-39030 Pfalzen
Schloss-Schöneck-Straße 11
T +39 0 474 / 56 55 50
info@schoeneck.it
www.schoeneck.it

Öffnungszeiten
12.00–14.00 & 19.00–21.30 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag

Fotos: Rui, Cavadini, Schöneck

Siegfried, Karl und Mary Baumgartner

Lenka, Dominik & Christian Kirchsteiger

HOTEL RESTAURANT **KIRCHSTEIGER**

Im Herzen von Völlan oberhalb Merans zählt das „Kirchsteiger“ seit Jahren zu den kulinarischen Aushängeschildern der Region. Kein Wunder, war Gastgeber Christian Kirchsteiger auch einmal der jüngste Michelin-Sterne-Koch Südtirols. Seine heimische Küche verbindet das Herzhafte aus Tirol mit den südländischen Einflüssen Italiens, die er raffiniert mit nördlicher Perfektion und südlicher Leichtigkeit auf die Teller zaubert. Zum Verwöhnenlassen lädt die urige Ultner Stube ein oder – an lauschigen Sommertagen – die prächtige Sonnenterrasse. Keine Wünsche offen lässt auch die Weinauswahl mit über 3.000 ausgewählten Weinen, vorrangig aus besten Anbaugebieten Südtirols und Italiens.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü p. P. € 56,–; Weinbegleitung inkl. Säfte, Mineralwasser und Kaffee p. P.€ 30,–

I-39011 Völlan/Lana
Probst-Wieser-Weg 5
T +39 0 473 / 56 80 44
F +39 0 473 / 56 81 98
info@kirchsteiger.com
www.kirchsteiger.com

Öffnungszeiten
12.00–14.00 &
18.30–21.30 Uhr
Ruhetag: Donnerstag

Hotel
4 Sterne
10 Komfort-Suiten
ÜN mit Frühstück p. P. ab € 65,–

RESTAURANT **UNTERWIRT GUFIDAUN**

Entschleunigung heißt das Zauberwort beim Unterwirt im idyllischen Eisacktal – sowohl was die malerische Naturkulisse wie auch das Restaurant selbst betrifft. Im stilvoll-gotischen Ambiente, die älteste Stube stammt aus dem 13. Jahrhundert, kommt Südtirol in seiner reinsten Form auf den Tisch. Regional verankert und zugleich mit mediterraner Anlehnung – so liest sich Thomas Haselwanters Kochphilosophie, die man unbedingt auch selbst kennenlernen und „erschmecken“ sollte. Ein weiterer Hort der Entspannung ist die überdachte Panoramaterrasse. Wer sich in diese Südtiroler Ferienecke verliebt, für den stehen auch gemütliche Zimmer (sowie Garten samt Pool) bereit.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü p. P. € 78,–;
Weinbegleitung p. P. € 25,– bis € 30,–

39043 Klausen
T +39 0 472 / 84 40 00
F +39 0 472 / 84 40 65
info@unterwirt-gufidaun.com
www.unterwirt-gufidaun.com

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag
18.30–21.00 Uhr
Mittagessen (mind. 10 P.) nur nach vorheriger Reservierung
Ruhetage: Sonntag, Montag

Hotel
7 Zimmer und Suiten
ÜN mit Frühstück p. P. ab € 62,–

Fotos: Udo Bernhard

Alex & Thomas Haselwanter

Fotos: Rainer Schmidt

Stefan und Manfred Kofler

RESTAURANT **CULINARIA IM FARMERKREUZ**

Diese Gourmetadresse von den Brüdern Manfred (Küchenchef) und Stefan Kofler (Restaurantleiter) befindet sich oberhalb von Dorf Tirol und bietet einen herrlichen Ausblick weit über Meran, bis Schloss Tirol und hinein in Südtirols Bergwelt. Mittags wird das Haus als Bistro geführt mit einfach-präzisen Gerichten aus regionalen Grundprodukten sowie mit feinen Anklängen der mediterranen, italienischen Küche. Abends verwandelt es sich in ein mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Feinschmeckerrestaurant. Das Menü „ALPS TO SEA“ begeistert durch seine Leichtigkeit und nachhaltige Bodenständigkeit, stets mit Mut für neue, verblüffende Kombinationen.

REINSCHMECKER-MENÜ
8-gängige „kulinarische Reise von den Alpen zur See“
pro Person ab ca. € 105,–

I-39019 Dorf Tirol (BZ)
Via Aslago 105
T +39 0 473 / 92 35 08
info@culinaria-im-farmerkreuz.it
www.culinaria-im-farmerkreuz.it

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag 11.00–15.00
& 18.30–23.30 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag

RESTAURANT **TRUUBE**

Die gemütliche Stuben-Atmosphäre der einstigen Dorfbeiz ist geblieben, verändert hat sich die Ausrichtung des typischen Appenzeller Hauses. Die außergewöhnliche Küche mit kunstvoll arrangierten Menüs und edlen Trouvaillen aus dem Keller avancierte innerhalb kürzester Zeit zum absoluten Insider-Tipp unter Kennern und Genießern. Die romantische Ortschaft Gais begeistert mit einer prächtigen Naturlandschaft, die auch die Gastgeber Silvia und Thomas Manser bei ihrer kreativen Gourmetküche blendend einzusetzen wissen. So schöpfen sie aus dem reichen Fundus regionaler Spezialitäten und gesunder Produkte zwischen St. Gallen und Appenzell.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü mit Weinbegleitung
pro Person CHF 190,–

CH-9056 Gais
Rotenwies 9
T +41 (0) 71 / 79 31 180
info@truube.ch
www.truube.ch

Öffnungszeiten
Freitag bis Montag 11.30–14.00 Uhr
& 18.00–21.30 Uhr,
Donnerstag 18.00–21.30 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

Fotos: ID Manser, Karl-Heinz Hug, Lukas Bidinger

Thomas und Silvia Manser

Fotos: Plus Schweiz GmbH (2), Zunfthaus Zum Löwen

Thomas & Katharina Dolp

ZUNFTHAUS **ZUM LÖWEN**

Gäste spüren stets, wo Patron und Spitzenkoch Thomas Dolp mit seiner Familie die Ferien verbrachte. Denn je nach Region präsentieren sich die raffinierten Gerichte mit asiatischem, orientalischem oder mediterranem Einfluss. Selbstverständlich kommt auch die Schweiz nicht zu kurz, was die beliebten Hausklassiker eindrucksvoll unterstreichen. Für den 34-jährigen Gastgeber spielt Saison, Region und Frische harmonisch ineinander – das genussvolle Ergebnis ist eine junge und moderne Art der Gastronomie, die dabei aber nie die traditionellen Werte vergisst.

CH-7320 Sargans
Städtchenstrasse 60
T +41 (0) 81 / 723 71 03
info@zunfthausloewen.ch
www.zunfthausloewen.ch

Öffnungszeiten
11.00–14.00 Uhr und ab 17.30 Uhr.
Ruhetage: Sonntag, Montag

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü mit Weinbegleitung p. P. CHF 155,–

erleben,
bewerten, mitteilen...

Schlummer Atlas
Community

Jetzt Hotels bewerten auf
schlummer-atlas.de

Schlummer Atlas

© Rasulov - Fotolia | © Nikita Kuzmenkov - Fotolia

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

BENACHBARTE
RESTAURANTS SLO**WENIEN**

IN**HALT**

1	Gostilna Rajh	Bakovci	198
2	Galerija Okusov	Novo Celje	199
3	Restavracija Pavus	Laško	200
4	Gostilna Repovž	Šentjanž	201
5	Ošterija Debeluh	Brežice	202
6	Gostilna Rakar	Gorenje Ponikve	203
7	Gostišče Grič	Šentjošt nad Horjulom	204
8	Vila Podvin	Radovljica	205
9	Hiša Franko	Staro selo (Kobarid)	206
10	Gostilna pri Lojzetu	Zemono	207
11	Gostilna Mahorčič	Rodik	208
12	Restavracija Rizibizi	Portorož	209

Weitere JRE-Betriebe in Slowenien, die nicht in diesem Guide vorgestellt werden:
DAM Boutique Hotel & Restaurant (Nova Gorica), Restavracija Mak (Maribor), Restavracija Pikol (Nova Gorica) und Skipass Restavracija (Kranjska Gora).

Fotos: Gostilna Rajh

Tanja Pintarič

GOSTILNA **RAJH**

(15 Punkte)

Die malerische Landschaft von Prekmurje bildet den zauberhaften Rahmen für einen gelungenen Ausflug zu einem Geheimtipp für Genießer. Denn hier findet sich im beschaulichen Ort Bakovci bei Murska Sobota der bereits in vierter Generation von Tanja und Damir Pintarič geführte Gasthof Rajh. Die Natur und die weiten Ebenen dieser Region bestimmen nicht nur das Leben der Menschen, sondern ebenso die unzähligen Geschmacksvariationen der kreativen und unverwechselbaren Küchenlinie des Hauses, die mit modern-innovativen Ansätzen zu überzeugen vermag.

SLO-9000 Murska Sobota
Bakovci, Soboška ulica 32
T +386 (0) 2 / 543 90 98
Mobil +386 (0) 31 / 70 50 07
info@rajh.si
www.rajh.si

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag 11.30–22.00 Uhr, Sonntag 11.30–16.00 Uhr
Ruhetag: Montag

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü inkl. Aperitif und Weinbegleitung für 2 Personen € 130,–

GALERIJA **OKUSOV**

(15,5 Punkte)

Eingebettet in den prächtigen Barockpark von Novo Celje führt Patron und Küchenchef Gašper Puhan mit großer Leidenschaft sein Restaurant im historischen Herrenhaus als „Galerie der Genüsse“ (Galerija okusov). Im Sommer sitzt man romantisch im Garten, locker lässig ist die Atmosphäre im Restaurant mit behaglich blanken Holztischen und pfiffigen Details. Lokale Traditionen und Produkte, ein talentiertes Team und ein raffiniert-globaler Ansatz in der Zubereitung bilden die Basis für eine freche, urbane Kulinarik mit kunstvoll angerichteten Tellern. Die Weinkarte begeistert mit mehr als 700 Positionen sowie feinsten Spirituosen und Cocktails.

SLO-3301 Petrovče
Novo Celje 9
T +386 (0) 31 / 657 605
info@galerijaokusov.si
www.galerijaokusov.si

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Samstag
11.00–22.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag und Dienstag

REINSCHMECKER-MENÜ
7-gängiges Menü mit Aperitif für 2 Personen € 130,–

Fotos: Rok Dezelak

Gašper Puhan

Fotos: Rok Dezelak

Marko Pavcnik

RESTAVRACIJA **PAVUS**

(16,5 Punkte)

Hinter mittelalterlichen Burgmauern mit hübschem Blick auf den Kurort Laško verbirgt sich ein kulinarisches Kleinod, das zu den besten Genussadressen Sloweniens gehört und zugleich traumhafte Kulisse für Feiern oder Firmen-Events ist. Der junge Spitzenkoch Marko Pavčnik findet seine Inspiration in Wald und Wiese und überrascht immer wieder mit weniger bekannten Zutaten und einer oft verblüffenden Art der Zubereitung. Fische aus Süß- und Meerwasser zählen ebenso zu den Spezialitäten wie Wildfleisch. Alles – so das Gourmetmagazin Falstaff – „einfallsreich, leicht und saisonal".
Tipp: Neben Top-Weinauswahl lohnt auch das hier heimische Laško-Bier.

REINSCHMECKER-MENÜ
6-gängiges Menü inkl. Aperitif und Weinbegleitung
€ 175,– für 2 Personen

SLO-3270 Laško
Grad Tabor Laško
Cesta na Svetino 23
T +386 (0) 3 / 62 00 723
info@pavus.si
www.pavus.si

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag
12.00–22.00 Uhr.
Ruhetage: Sonntag, Montag

GOSTILNA **REPOVŽ**

(16 Punkte)

Ein in jeder Hinsicht charmanter Familienbetrieb hinter historischen Mauern, der sich unter den besten Restaurants des Landes etabliert hat. Der Guide Gault Millau hat Küchenchefin Meta Repovž nicht nur mit 3 Hauben, sondern 2019 noch mit dem Special-Award für „Traditionelle Küche" ausgezeichnet. Wobei in behaglich ländlichem Ambiente auch sehr innovative, moderne Gerichte serviert werden. Basis dafür ist ein Netz an außergewöhnlich interessanten Produzenten, nicht minder spannend ist die sehr individuelle Weinkarte.
Kinderfreundlich, kleiner Spezialitätenshop, Übernachtungsmöglichkeit. 30 km von der A2 (Ljubljana–Zagreb).

REINSCHMECKER-MENÜ
Saisonales Degustationsmenü mit ÜN und reichhaltigem Frühstück p. P. € 160,–

SLO-8297 Šentjanž
Šentjanž 14
T +386 (0) 7 / 818 5661
info@gostilna-repovz.si
www.gostilna-repovz.si

Öffnungszeiten
Donnerstag 12.00–21.00 Uhr, Freitag bis Samstag 12.00–22.00 Uhr,
Sonntag 12.00–17.00 Uhr.
Ruhetage: Montag, Dienstag, Mittwoch

Gästehaus
Übernachtung inkl. Frühstück
p. P. € 30,–

Foto: Repovž, Alan Kavcic, Dean Dubokovič

Grega & Sabina Repovž

Fotos: Dean Dubkovič (2), Debeluh

Jure Tomič

OŠTERIJA **DEBELUH**

(17 Punkte)

Jure Tomič ist längst ein Star der slowenischen Gourmetszene. Seine Ošterija in Brežice nahe der kroatischen Grenze strahlt eine überaus behagliche Landhausatmosphäre aus. Ein Markenzeichen ist der Grill seines Vaters mitten im Restaurant, ein legendäres Gericht das Rindertatar mit Foie gras. Tomič ist internationalen Küchentrends nicht abgeneigt, vergisst aber nie seine Heimat. Das Ergebnis ist eine innovative, sehr persönliche slowenische Küche, bei der immer die Harmonie des intensiven Geschmacks im Mittelpunkt steht – kurzum: höchste Nouvelle Cuisine, die nie ihre traditionellen Wurzeln verleugnet. Von JRE 2019 mit dem „Europäischen Service Award“ ausgezeichnet.

REINSCHMECKER-MENÜ
6-gängiges Menü mit Aperitif für 2 Personen € 140,–

SLO-8250 Brežice
Trg izgnancev 7
T +386 (0) 7 / 496 10 70
Mobil +386 (0) 41 / 634 830
info@debeluh.si
www.debeluh.si

Öffnungszeiten
Montag bis Samstag
12.00–22.00 Uhr.
Ruhetage: Sonntag und Feiertage

GOSTILNA **RAKAR**

(15 Punkte)

Ein genussvoller Familienbetrieb im besten Sinne: Hier arbeiten 3 Generationen der Familie Rakar, die mit großer Leidenschaft aus dem einst einfachen Landgasthaus eines der gastronomischen Aushängeschilder der Dolenjska-Region machten – stets mit dem Hauptaugenmerk auf Wünsche und Zufriedenheit ihrer Gäste. Die Küche von Boštjan Rakar ist bodenständig verwurzelt und begeistert in ihrer innovativen Umsetzung mit einer klaren, persönlichen Handschrift. Eindrucksvoll ist die Weinkarte, sehr beliebt: der Tasting-Kellerbesuch mit Prosciutto. Feinschmecker schätzen die Lage nahe der A2 (Ljubljana–Zagreb) und das kleine, preiswerte Hotel als perfekten Zwischenstopp.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü mit Aperitif und Weinbegleitung
€ 140,– für 2 Personen

SLO-8210 Trebnje
Gorenje Ponikve 8
T +386 (0) 7 / 34 66 190
Mobil + 386 (0) 31 / 44 10 66
info@rakar.si
www.rakar.si

Öffnungszeiten
Montag sowie Mittwoch bis
Samstag 11.00–22.00 Uhr,
Sonntag 12.00–17.00 Uhr.
Ruhetag: Dienstag (und Feiertage)

Hotel
Übernachtung für 2 Personen € 80,–

Fotos: Dean Dubokovič

Boštjan Rakar

Fotos: Matevz Kostanjsek

Luka Košir

GOSTIŠČE **GRIČ**

(16 Punkte)

Mit Leidenschaft und Mut führen Patron und Küchenchef Luka Košir und seine Frau Lucija (Sommelière) seit 2009 im Dorf Šentjošt, etwa 20 km von Ljubljana, einen der angesagtesten Gourmettreffs des Landes. „Vom Garten auf den Tisch!“ ist die Devise des 3-Hauben-Kochs, der bei seinen fantasievollen Kreationen, bei denen überlieferte Traditionen wunderbar mit modernster Kochtechnik harmonieren, möglichst nur regionale Produkte verwendet – zu den wenigen Ausnahmen zählt etwa Adria-Fisch. Eine besondere Spezialität sind biologisch zertifizierte Enten der eigenen Farm. Obst und Gemüse zieht Lukas Vater Hinko Košir am Familienbauernhof, von ihm stammen auch die Liköre und Brände im Lokal.

REINSCHMECKER-MENÜ
5-gängiges Menü mit Weinbegleitung pro Person € 80,–

SLO-1354 Horjul
Šentjošt nad Horjulom 24d
T +386 (0) 41 / 25 69 90
Mobil +386 (0) 1 / 75 40 128
info@gric.si
www.gric.si

Öffnungszeiten
Mittwoch, Donnerstag, Freitag
14.00–22.00 Uhr,
Samstag 10.00–22.00 Uhr,
Sonntag 10.00–19.00 Uhr.
Ruhetage: Montag, Dienstag

VILA **PODVIN**

(16,5 Punkte)

Dieses schmucke Anwesen, rund 35 km von Ljubljana und 7 km vom idyllischen Bleder See nahe der österreichischen Grenze entfernt, befindet sich auf einem historischen Grundstück aus dem 14 Jh. und beherbergt seit beinahe 50 Jahren ein Restaurant, ergänzt um fünf moderne Zimmer sowie zwei Suiten. Patron Uroš Štefelin, von Gault Millau mit 3 Hauben ausgezeichnet, versteht sich blendend auf alte Traditionen, wobei er gemeinsam mit seinem Team regionale Zutaten nach überlieferten Rezepten behutsam in zeitgemäße, raffinierte slowenische Spezialitäten verwandelt. Tipp: Kochschule für Erwachsene und Kinder.

REINSCHMECKER-MENÜ
6-gängiges Menü mit Aperitif inkl. Übernachtung mit Frühstück und einem Geschenk für 2 Personen € 259,–

SLO-4240 Radovljica
Mošnje 1
T +386 (0) 8 / 384 34 70
Mobil +386 (0) 41 / 747 636
info@vilapodvin.si
www.vilapodvin.si

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag
12.00–22.00 Uhr.
Sonntag 12.00–17.00.
Ruhetag: Montag

Hotel
Übernachtung inkl. Frühstück für 2 Personen € 129,– bis € 199,–

Fotos: Vila Podvin

Uroš Štefelin

Fotos: Hiša Franko

Ana Roš

HIŠA FRANKO

(17,5 Punkte)

Hiša Franko ist eine zauberhafte Landhaus-Oase mit wunderschönen Komfortzimmern sowie einer der besten Küchen des Landes. Das Restaurant von Ana Roš und Valter Kramar wurde unter anderem von Falstaff mit 94 Punkten ausgezeichnet, und ihr Menü wird in Land/Tradition und Meer/Nostalgie geteilt. Hiša Franko wurde auch von Gault&Millau mit hervorragenden 17,5 Punkten und 4 Hauben bewertet. Ana Roš sorgt für die gelungenen Kreationen, Valter Kramar für eine famose Weinauswahl (Tipp: Naturweine). Außerdem liegen der Gemüsegarten und die Züchtung der berühmten Marmorata-Forellen aus dem hauseigenen Bach in seiner Obhut.

REINSCHMECKER-MENÜ
11-gängiges Menü inkl. Käse aus der Region und Weinkellerbesichtigung € 362,– für 2 Personen

SLO-5222 Kobarid
Staro Selo 1
T +386 (0) 5 / 389 41 20
info@hisafranko.com
www.hisafranko.com

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Freitag 16.00–23.00 Uhr,
Samstag und Sonntag 12.00–16.00 und 19.00–23.00 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag
Betriebsferien: Januar, Februar und März

Hotel
Übernachtung inkl. Frühstück für 2 Personen von € 150,– bis € 178,–

GOSTILNA **PRI LOJZETU**

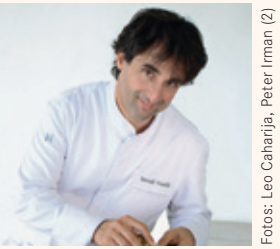
(17,5 Punkte)

Dieses sehenswerte Landschlösschen aus dem 17. Jh. auf einem Aussichtshügel im Vipava-Tal und inmitten von Weingärten beherbergt ein Restaurant, das international Auszeichnung um Auszeichnung einheimst. Küchenchef Tomaž Kavčič führt das Lokal in vierter Generation, ist Mitbegründer der slowenischen Slow-Food-Küche und war erster JRE-Präsident des Landes. Der Stil seiner verblüffenden Gerichte (Falstaff 93 Punkte) ist ein großartiger Mix aus lokalen Zutaten und alten Traditionen mit modernsten Zubereitungstechniken und einer gehörigen Portion Kreativität. Er wurde als „bester Koch Osteuropas“ und von JRE mit dem „Europäischen Innovations-Award“ geehrt.

REINSCHMECKER-MENÜ
6-gängiges Menü mit Weinbegleitung für 2 Personen € 200,–

SLO-5271 Vipava
Dvorec Zemono, Zemono 7
T +386 (0) 5 / 368 70 07
Mobil +386 (0) 40 / 777 726
zemono@zemono.si
www.zemono.si

Öffnungszeiten
Mittwoch und Donnerstag 17.00–22.00 Uhr, Freitag bis Sonntag 12.00–22.00 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag



Fotos: Leo Caharija, Peter Irman (2)

Tomaž Kavčič

Foto: Dean Dubokovič

Martin & Ksenija Mahorčič

GOSTILNA **MAHORČIČ**

(15,5 Punkte)

Eine kulinarische Besonderheit kann man am Rand von Karst und Brkini genießen, wo Ksenija und Martin Mahorčič, die das Haus in vierter Generation führen, nur das Beste aus beiden Küchen mit viel Gefühl vereinen. Die Region verfügt über einen wertvollen Schatz an kulinarischen Traditionen, die hier auf überaus geschmackvolle Weise auf die Teller kommen. Ein Schwerpunkt liegt bei saisonalen, regionalen Zutaten von umliegenden Bauern und Produzenten. Schön gelegen nahe den Höhlen von Škocjan, dem Gestüt Lipica und der Küste.

SLO-6240 Kozina
Rodik 51
T +386 (0) 5 / 680 04 00
Mobil +386 (0) 41 / 679 588
info@gostilna-mahorcic.si
www.rundictes.si

Öffnungszeiten
Mittwoch 12.00–15.00 Uhr, Donnerstag und Freitag 12.00–15.00 und 18.00–22.00 Uhr, Samstag 12.00–22.00 Uhr durchgehend, Sonntag 12.00–16.30 Uhr.
Ruhetage: Montag, Dienstag

REINSCHMECKER-MENÜ
6-gängiges Menü mit Weinbegleitung € 130,–
für 2 Personen

RESTAVRACIJA **RIZIBIZI**

(15,5 Punkte)

Allein dieser Blick! Auf einer Anhöhe liegt das Steinhaus mit Aussicht auf Portorož, am Abend taucht die Sonne das Meer in intensives Orange. Passend dazu die Spitzenküche mit Fokus auf Regionalität, was natürlich auch Fisch und Meeresfrüchte beinhaltet. Alles wird ungekünstelt zubereitet, oft mit überraschenden Kombinationen. Verantwortlich sind Küchenchef Tomaž Bevčič sowie Ehefrau und Wein- und Serviceexpertin Patrizia. Die frischen Zutaten stammen aus der Umgebung, Fisch sogar aus eigener Zucht. Signature-Dish ist der Fonda-Wolfsbarsch mit Trüffel. Die Fuži (istrische Pasta) sind hausgemacht, im Herbst verführen aromatische Trüffelmenüs. Das »Rizibizi« gibt es übrigens wirklich: als Risotto mit frischen Krebsen.

REINSCHMECKER-MENÜ
6-gängiges Menü mit Weinbegleitung € 170,-
für 2 Personen

SLO-6320 Portorož
Vilfanova 10
T +386 (0) 59 / 93 53 20
info@rizibizi.si
www.rizibizi.si

Öffnungszeiten
täglich 12–23 Uhr
(geschlossen: 24. 12., eine Woche im Februar)

Fotos: Rizibizi

Tomaž & Patrizia Bevčič

PARTNERS INTERNATIONAL

MAIN PARTNER

mastercard

ELITE PARTNERS

PARMIGIANO REGGIANO

OLITALIA

Pastificio dei Campi
GRAGNANO

PRINCIPLE PARTNERS

CHAMPAGNE POMMERY
À REIMS-FRANCE

illy

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

ALLE RESTAURANTS IM ÜBERBLICK

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
AUSTRALIA			
Vue de Monde	Shannon Bennett	Melbourne	vuedemonde.com.au
AUSTRIA			
Kulinarik & Genießerhotel Alpin	Alexander & Caroline Gründler	Achenkirch	www.kulinarikhotel-alpin.at
Restaurant Bärenhof Kolm	Michael Kolm	Arbesbach	www.baerenhof-kolm.at
Biohotel Schwanen	Emanuel Moosbrugger	Bizau	www.biohotel-schwanen.com
Döllerer's Genießerhotel	Andreas & Christl Döllerer	Golling / Salzburg	www.doellerer.at
Hotel Sonnenhof	Patrick & Rainer Müller	Grän	www.sonnenhof-tirol.com
Restaurant Rau	Klemens Schraml	Grossraming	www.im-rau.com
Restaurant Pfefferschiff	Jürgen & Iris Vigné	Hallwang / Salzburg	www.pfefferschiff.at
Gasthaus Csencsits	Jürgen & Melanie Csencsits	Harmisch	www.csencsits.at
Der Gannerhof	Josef Mühlmann	Innervillgraten	https://www.gannerhof.at
Restaurant Stüva im Genießerhotel Yscla	Benjamin Parth	Ischgl	www.yscla.at
Restaurant Triad	Veronika & Uwe Machreich	Krumbach	www.triad-machreich.at
Gastwirtschaft Floh	Josef & Elisabeth Floh	Langenlebarn	www.derfloh.at
Genießerhotel Restaurant Krainer	Andreas & Astrid Krainer	Langenwang	www.hotel-krainer.com
Griggeler Stuba im Burg Vital Resort	Maximilian Lucian	Lech / Arlberg	www.burgvitalresort.com
Kirchenwirt in Leogang seit 1326	Barbara Kottke & Hans-Jörg Unterrainer	Leogang	www.k1326.com
Genießerhotel Die Riederalm	Andreas Herbst	Leogang	www.riederalm.com
Restaurant Mangold	Michael & Andrea Schwarzenbacher	Lochau	www.restaurant-mangold.at
Geniesserhotel Landhaus Bacher	Thomas & Susanne Dorfer	Mautern	www.landhaus-bacher.at
Restaurant Mesnerhaus	Josef & Maria Steffner	Mauterndorf	www.mesnerhaus.at
Genießerhotel Mühltalhof	Philip Rachinger	Neufelden	www.muehltalhof.at
Genießerhotel Restaurant Bergergut	Thomas Hofer & Eva-Maria Pürmayer	Oberafiesl	www.romantik.at

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Biohotel & Bio-Restaurant Walserstuba	Bettina & Jeremias Riezler	Riezlern	www.walserstuba.at
Lukas Restaurant	Lukas Kienbauer	Schärding	www.lukas-restaurant.at
Landgasthof Zum Blumentritt	Ulli Hollerer Reichl & Christa Hollerer	St. Aegyd am Neuwalde	www.zumblumentritt.at
Genießerhotel Der Wilde Eder	Stefan Eder & Eveline Wild	St. Kathrein am Offenegg	www.der-wilde-eder.at
Restaurant Lurgbauer	Maximilian & Karin Leodolter	St. Sebastian bei Mariazell	www.lurgbauer.at
Genießerhotel Sonnhof	Vitus & Eva-Maria Winkler	St. Veit im Pongau	www.verwoehnhotel.at
See Restaurant Saag	Hubert & Kerstin Wallner	Techelsberg am Wörthersee	www.saag-ja.at
Genießerhotel Die Forelle	Hannes & Monika Müller	Techendorf am Weißensee	www.dieforelle.at
Genießer-Seehotel Das Traunsee	Lukas Nagl	Traunkirchen	www.dastraunsee.at
Restaurant Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa	Sonja & Richard Rauch	Trautmannsdorf	www.steirawirt.at
Restaurant Seespitz im Falkensteiner Schlosshotel Velden	Thomas Gruber	Velden am Wörthersee	www.schlossvelden.falkensteiner.com
BELGIUM			
Le Coriandre	Damien & Agnès Vanderhoeven	Brussels	www.lecoriandre.be
La Table de la Manufacture Urbaine	Fabrizzio Chirico	Charleroi	www.latable.manufacture-urbaine.com
L'Horizon	Alessandro Ciriello	Chaumont-Gistoux (Dion-Valmont)	www.restaurantlhorizon.com
Marcus	Gilles Joye & Heike Dedecker	Deerlijk	www.restaurantmarcus.be
Hostellerie Saint Nicolas	Franky & Sandra Vanderhaeghe	Elverdinge-Ieper	www.hostellerie-stnicolas.com
L'Amandier	Martin Volckaerts	Genval	www.amandier.be
Apriori	Kristof & Carla Coppens - Wauters	Haaltert	www.a-priori.be
La Fleur de Thym	Olivia Sauvage & David Heine	Houffalize	www.lafleurdethym.be

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Ô de Vie	Olivier & Fabienne Massart - Caruso	Juprelle	www.odevie-restaurant.be
Culinair	Steven & Lisa Dehaeze - Sibilla	Lauwe	www.restaurantculinair.be
La Gloriette	Olivier & Véronique Bauche	Marche-en-Famenne	www.lagloriette.net
Les Gribaumonts	Lisa Calcus	Mons	www.lesgribaumonts.be
Vin Perdu	Joeri & Griet Huybs - Broeckx	Oud-Turnhout	www.vinperdu.be
Maison D	Didier Bourdeaux & Delphine van der Straten	Ronse - Renaix	www.maison-d.be
L'Impératif	Benoît Neusy	Roucourt	www.domainedarondeau.com
Didier Galet	Didier & Christiane Galet	Sprimont	www.didiergalet.be
De Fakkels	Paul-Luc & Nicole Meesen	St.-Truiden	www.defakkels.be
Fidalgo	Filip & Christel Dewijnants	Tienen	www.fidalgo.be
L'Oh	Simon & Leen Goyens - Weckhuyzen	Tielt-Winge	www.l-oh.be
Restaurant Altermezzo	Jo Grootaerts	Tongeren	www.altermezzo-tongeren.be
Lucana	Gianni & Isabelle Caruso	Wanze	www.lucana.be
Vous lé Vous	Giovani Oosters	Wimmertingen (Hasselt)	www.vouslevous.be
CROATIA			
San Rocco	Teo Fernetich	Brtonigla-Verteneglio	www.san-rocco.hr
Boba	Vjeko Bašić	Murter, island of Murter	www.konobaboba.hr
LD Restaurant	Ivana Pačić Unković	Korčula	www.ldpalace.com
Zigante	Antonella Zigante	Livade	www.restaurantzigante.com
Draga di Lovrana	Sanja Nikolac & Deni Srdoč	Lovran	www.dragadilovrana.hr
Boškinac	Mirela & Boris Šuljić	Novalja	www.boskinac.com
Marina	Marina Gaši & Davor Buršić	Novigrad	www.marinarestaurant.eu
Villa Ariston	Cyntia Vučaj	Opatija	www.villa-ariston.hr
Monte	Tjitske & Danijel Đekić	Rovinj	www.monte.hr

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Pergola	Fabricio Vežnaver	Savudrija	www.pergola.com.hr
Pelegrini	Rudolf Štefan	Šibenik	www.pelegrini.hr
Badi	Ivan Badurina	Umag	www.restaurant-badi.com
Plavi Podrum	Daniela Kramarić	Volosko (Volosca)	www.plavipodrum.com
Foša	Saša Began	Zadar	www.fosa.hr
Dubravkin Put	Daniela Gajski	Zagreb	www.dubravkin-put.com
FRANCE			
Licandro - le Bistro	Felipe Licandro	Aix-en-Provence	www.licandrolebistro.com
Le Vauban	Raymond & Jenny Cornelissens	Antibes	www.levauban.fr
Le Senso	Allan Castellote	Beauvais	www.lesensorestaurant.free.fr
L'Ilot Vert	Tony & Delphine Régnier	Boulogne-sur-Mer	www.lilotvert.fr
Restaurant G.a.	David Goerne	Caudebec-en-Caux	www.restaurant-ga.fr
L'Aigle d'Or	Kevin & Herve Giliams	Croissy-Beaubourg	www.aigledor.fr
Domaine du Châtelard	Ivan Gotfredsen & Pascale Erni	Dirac	www.domaineduchatelard.com
A la chaume de mon père	Aurélien Michel	Gérardmer	www.alachaumedemonpere.fr/
Atelier bistrot Le Saint-Lazare	Brice Ducos Clément Bidard	Juvignac l'Abergement Clémenciat	www.atelierbistrot.eatbu.com www.lesaintlazare.fr
L'Hysope	Nicolas Durif	La Jarrie	www.lhysope.fr
l'Intemporel	Laurent Baptiste	La Rochefoucauld	www.restaurant-lintemporel.fr
Le Bouillon	Jemmy Brouet	La Rochelle	www.le-bouillon-larochelle.fr/
L'Annexe	Alexandre Montois	Lille	www.lannexe-lille.fr
Le Verre Y Table table.com/	Jean Charles Boisumault	Mainxe	www.restaurant-leverrey-
Restaurant BK	Annett Teich	Montagnac	www.bk34.fr
Atelier Rodier	Santiago Torrijos	Paris	www.latelier-rodier.com

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Anona	Thibaut Spiwack	Paris	www.anona.fr
Logan Laug	Logan Laug	Saint-Dié-des-Vosges	www.loganlaug.com
Chapeau de paille - Bistrot provencal	Julien & Emilie Martinat	Saint-Rémy-de-Provence	bistrot-chapeaudepaille.com/
Auberge Ramstein	Lucas Ramstein	Scherwiller	www.hotelramstein.fr
Le Saint-Sauveur	Georges & Céline Lelièvre	Varennes-Saint-Sauveur	www.restaurant-le-saint-sauveur.fr
Le Pigeon Blanc	Sylvain & Valérie Belouin	Vern d'Anjou	www.lepigeonblanc.com
Hotel Atlantic Restaurant La Liégeoise	Aurélie & Benjamin Delpierre	Wimereux	www.atlantic-delpierre.com
GERMANY			
Schlosshotel Münchhausen	Achim Schwekendiek	Aerzen	www.schlosshotel-munchhausen.com
Hotel & Restaurant Adler Asperg	Christian & Dory Ottenbacher	Asperg	www.adler-asperg.de
Hotel Blauer Engel	Benjamin Unger	Aue	www.hotel-blauerengel.de
Storchen Restaurant Hotel	Jochen & Liza Helfesrieder	Bad Krozingen	www.storchen-schmidhofen.de
Steinheuers Restaurant „Zur Alten Post“	Christian Binder & Désirée Steinheuer	Bad Neuenahr-Heppingen	www.steinheuers.de
Dollenberg	Martin & Ulrike Herrmann	Bad Peterstal-Griesbach	www.dollenberg.de
Berlin's KroneLamm	Franz Berlin	Bad Teinach-Zavelstein	www.berlins-hotel.de
Schlossberg im Romantik Hotel Sackmann	Nico Sackmann	Baiersbronn-Schwarzenberg	www.hotel-sackmann.de
Maerz	Benjamin Maerz	Bietigheim-Bissingen	www.maerzundmaerz.de
Bellevue Rheinhotel	Marek Gawel	Boppard	www.bellevue-boppard.de
Caroussel im Hotel Bülow Palais	Ralf J. Kutzner	Dresden	www.buelow-palais.de
Restaurant (e-1)	Mario Pattis	Dresden	www.glaesernemanufaktur.de/
Caroussel im Hotel Bülow Palais	Benjamin Biedlingmaier	Dresden	www.buelow-palais.de

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
PHOENIX Restaurant & Bar	Philipp Wolter	Düsseldorf	www.phoenix-restaurant.de
Merkles Restaurant	Thomas & Simone Merkle	Endingen	www.merkles-restaurant.de
Burg Flamersheim	Oliver & Katharina Röder	Euskirchen	www.landlustburgflamersheim.de
Alte Schule Fürstenhagen	Daniel & Nicole Schmidthaler	Feldberger Seenlandschaft	www.hotelalteschule.de
Hotel Hirsch	Michael Oettinger	Fellbach-Schmiden	www.hirsch-fellbach.de
Burg Schwarzenstein	Nils Henkel	Geisenheim-Johannisberg	www.burg-schwarzenstein.de
Schloss Eberstein	Andreas Laux	Gernsbach	www.schlosseberstein.com
Schloss Eberstein	Bernd & Roswitha Werner	Gernsbach	www.schlosseberstein.com
Die Mühlenhelle	Michael & Birgitta Quendler	Gummersbach	www.muehlenhelle.de
Tschebull	Alexander & Yvonne Tschebull	Hamburg	www.tschebull.de
Burgstuben Residenz St. Jacques	Alexander Wulf	Heinsberg- Randerath	www.burgstuben-residenz.de
Gasthaus Zum Raben	Steffen & Kirsten Disch	Horben	www.raben-horben.de
Auberge de Temple	Ludger & Nicole Helbig	Johannesberg	www.auberge-de-temple.de
Christians Restaurant	Christian F. Grainer & Christiane Eder	Kirchdorf	www.christians-restaurant.de
Maximilian Lorenz	Maximilian Lorenz	Köln	maximilianlorenz.de/
Gasthaus Gasthaus Widmann's Löwen	Andreas Widmann	Königsbronn-Zang	www.loewen-zang.de
Restaurant Adler	Daniel & Kerstin Fehrenbacher	Lahr-Reichenbach	www.adler-lahr.de
Landhaus Hadrys	Sebastian Hadrys & Tina Wenig	Magdeburg	www.landhaus-hadrys.de
Romantik Hotel Residenz am See	Markus Philippi	Meersburg	www.hotel-residenz-meersburg.com
Meisenheimer Hof	Markus Pape	Meisenheim	www.meisenheimer-hof.de
Das Marktrestaurant	Andreas Hillejan	Mittenwald	www.das-marktrestaurant.de
Romantik Hotel Spielweg	Viktoria Fuchs	Münstertal	www.spielweg.com
Rüssel's Landhaus St. Urban	Harald & Ruth Rüssel	Naurath/Wald	www.ruessels-landhaus.de

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Gourmet Restaurant Waidwerk	Valentin Rottner	Nürnberg	www.rottner-hotel.de
Landgasthof Löwen	Alexander Ruhland	Oberopfingen	www.loewen-oberopfingen.de
Ess Atelier Strauss im Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss	Peter Strauss	Oberstdorf	www.oberstdorf-hotel.org
Kraftwerk	Adalbert Seebacher	Oberursel	www.kraftwerkrestaurant.de
Schlossanger Alp	Barbara Schlachter-Ebert & Bernhard Ebert	Pfronten-Obermeilingen	www.schlossanger.de
Huberwirt	Alexander Huber	Pleiskirchen	www.huber-wirt.de
Relais & Châteaux Hotel Bayrisches Haus	Alexander Dressel	Potsdam	www.bayrisches-haus.de
Dorint Söl'ring Hof	Jan-Philipp Berner	Rantum/Sylt	www.soelring-hof.de
Storstad	Anton Schmaus	Regensburg	www.storstad.de
Reuter	Iris Bettinger & Marco Rückl	Rheda-Wiedenbrück	www.hotelreuter.de
Villa Mittermeier	Christian Mittermeier	Rothenburg ob der Tauber	www.villamittermeier.de
Rebers Pflug Restaurant mit Hotel	Hans-Harald Reber	Schwäbisch Hall	www.rebers-pflug.de
Restaurant Philipp	Michael & Heike Philipp	Sommerhausen	www.restaurant-philipp.de
Restaurant Kunz	Alexander Kunz	St. Wendel	www.restaurant-kunz.de
Restaurant Haus Stemberg	Sascha & Coren Stemberg	Velbert	www.stemberg.tv
Restaurant „ENTE" im Nassauer Hof	Michael Kammermeier	Wiesbaden	www.nassauer-hof.de
Herrmann's Romantik Posthotel	Tobias Bätz	Wirsberg	www.herrmanns-posthotel.de
IRELAND			
Restaurant Chestnut	Rob Krawczyk	Cork	www.restaurantchestnut westcork.ie
Ichigo Ichie	Takashi Miyazaki	Cork	www.ichigoichie.ie
Restaurant Aniar	JP McMahon	Galway	www.aniarrestaurant.ie
Kai Restaurant	Jess & Dave Murphy	Galway	www.kaicaferestaurant.com

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
ITALY			
Frosio	Paolo Frosio	Almè (BG)	www.frosioristoranti.it
RistoFante	Giambattista Manzini	Alzano Lombardo (BG)	www.ristofante.it
Antica Osteria Magenes	Dario Guidi	Barate di Gaggiano (MI)	www.osteriamagenes.it
Taverna Estia	Mario & Francesco Sposito	Brusciano (NA)	www.tavernaestia.it
Dal Corsaro	Stefano Deidda	Cagliari (CA)	www.stefanodeidda.it/dalcorsaro
Luigi Pomata	Luigi Pomata	Cagliari (CA)	www. luigipomata.com
L'Angolo d'Abruzzo	Valerio Centofanti	Carsoli (AQ)	www.langolodiabruzzo.it
Emilio	Danilo Bei	Casa Bianca di Fermo (FM)	www.ristoranteemilio.it
Kuppelrain	Jörg Trafojer	Castelbello (BZ)	www.kuppelrain.com
Al Fornello da Ricci	Vinod Sookar & Antonella Ricci	Ceglie Messapica (BR)	www.alfornellodaricci.com
La Tenda Rossa	Christian Santandrea	Cerbaia in Val di Pesa (FI)	www.latendarossa.it
Due Spade	Christian & Richard Di Bari	Cernusco Sul Naviglio (MI)	www.ristoranteduespade.it
PS Ristorante	Stefano Pinciaroli	Cerreto Guidi	www.ps-ristorante.it
Magnolia	Alberto Faccani	Cesenatico (FC)	www.magnoliaristorante.it
Unterwirt	Thomas Haselwanter	Chiusa d'Isarco (BZ)	www.unterwirt-gufidaun.com
Ristorante Trippini	Paolo Trippini	Civitella del Lago (TR)	www.paolotrippini.it
The Market Place	Davide Maci	Como (CO)	www.themarketplace.it
Feel Como	Federico Beretta	Como (CO)	
Atelier restaurant	Giorgio Bartolucci	Domodossola	
La Leggenda dei Frati	Filippo & Ombretta Saporito	Firenze (FI)	www.laleggendadeifrati.it
Il Tino	Daniele Usai	Fiumicino (RM)	www.ristoranteiltino.com
Kirchsteiger	Christian Pircher	Foiana di Lana (AG)	www.kirchsteiger.com
La Galleria	Giulio Coppola	Gragnano (NA)	www.lagalleriaristorante.it
Villa Maiella	Arcangelo Tinari	Guardiagrele (CH)	www.villamaiella.it

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
San Domenico	Massimiliano Mascia	Imola (BO)	www.sandomenico.it
Sarri	Andrea Sarri	Imperia (IM)	www.ristorantesarri.it
L'Artigliere	Davide Botta	Isola Della Scala (VR)	www.artigliere.net
Elodia	Nadia Moscardi	L'Aquila (AQ)	www.casaelodia.it
Al Porticciolo 84	Fabrizio Ferrari	Lecco (LC)	www.porticciolo84.it
La Peca	Nicola Portinari	Lonigo (VI)	www.lapeca.it
Antica Osteria Cera	Lionello Cera	Campagna Lupia (VE)	www.osteriacera.it
Signum	Martina Caruso	Malfa Salina (ME)	www.hotelsignum.it
Taverna del Capitano	Alfonso & Mariella Caputo	Massa Lubrense (NA)	www.tavernadelcapitano.it
Enrico Bartolini	Enrico Bartolini	Milano (MI)	www.enricobartolini.net
Innocenti Evasioni	Tommaso Arrigoni	Milano (MI)	www.innocentievasioni.com
Daniel	Daniel Canzian	Milano (MI)	www.danielcanzian.com
L'Erba del Re	Luca Marchini	Modena (MO)	www.lerbadelre.it
Malga Panna	Paolo Donei	Moena (TN)	www.malgapanna.it
Ristorante Gellius	Alessandro Breda	Oderzo (TV)	www.ristorantegellius.it
Parizzi	Marco Parizzi	Parma (PR)	www.ristoranteparizzi.it
Dolada	Riccardo De Prà	Pieve D'Alpago	www.dolada.it
Trattoria Zappatori	Christian Milone	Pinerolo (TO)	www.trattoriazappatori.it
Riva	Carla Aradelli	Ponte Dell'Olio (PC)	www.ristoranteriva.it
Lazzaro 1915	Piergiorgio & Daniela Siviero	Pontelongo (PD)	www.lazzaro1915.it
Arcade	Nikita Sergeev	Porto San Giorgio (FM)	www.ristorantelarcade.it
Al Ferarùt	Alberto Tonizzo	Rivignano (UD)	www.ristoranteferarut.it
All'Oro	Riccardo Di Giacinto	Roma (RM)	www.ristorantealloro.it
Osteria Fernanda	Davide Del Duca	Roma (RM)	www.osteriafernanda.com
Per Me - Giulio Terrinoni	Giulio Terrinoni	Roma (RM)	www.giulioterrinoni.it
Al Metrò	Nicola Fossaceca	San Salvo - Marina (CH)	www.ristorantealmetro.it

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
La Perla del Mare	Deborah Corsi	San Vincenzo (LI)	www.laperladelmare.it
Don Alfonso 1890	Ernesto Iaccarino	Sant'Agata sui due Golfi (NA)	www.donalfonso.com
Ristorante Laite	Fabrizia Meroi	Sappada (BL)	www.ristorantelaite.com
Marconi	Aurora & Massimo Mazzucchelli	Sasso Marconi (BO)	www.ristorantemarconi.it
Trequarti	Alberto Basso	Spiazzo di Grancona (VI)	www.ristorantetrequarti.com
La Capinera	Pietro d'Agostino	Spisone - Taormina (ME)	www.ristorantelacapinera.com
Essenza	Simone Nardoni	Terracina	
Culinaria im Farmerkreuz	Manfred Klofer	Tirolo	www.culinaria-im-farmerkreuz.it
La Limonaia	Cesare Grandi	Torino (TO)	www.lalimonaia.org
Magorabin	Marcello Trentini	Torino (TO)	www.magorabin.com
Quintessenza	Stefano di Gennaro	Trani (BT)	www.quintessenzaristorante.it
San Martino	Vittorio & Marco Colleoni	Treviglio (BG)	www.sanmartinotreviglio.it
La Parolina	Iside Maria de Cesare & Romano Gordini	Trevinano Acquapendente (VT)	www.laparolina.it
Vairo del Volturno	Renato Martino	Vairano Patenora (CE)	www.vairodelvolturno.com
Oasis "Sapori Antichi"	Famiglia Fischetti	Vallesaccarda (AV)	www.oasis-saporiantichi.it
Albergo Colonne	Silvio Battistoni	Varese (VA)	www.albergocolonne.it
Il Giardino del gusto	Emanuele Donalisio	Ventimiglia (IM)	www.ilgiardinodelgusto.com
Villa Chiara	Fabiana Scarica	Vico Equense (NA)	www.villachiaraortoecucina.it
Torre del Saracino	Gennaro Esposito	Vico Equense (NA)	www.torresaracino.it
Il Capriccio	Leonardo Vescera	Vieste (FG)	www.ilcapricciodivieste.it
Lanterna Verde	Antonio & Roberto Tonola	Villa di Chiavenna (SO)	www.lanternaverde.com
LUXEMBURG			
L'Ernz Noire	David Albert	Grundhof	www.lernznoire.lu
NETHERLANDS			
Bentinck	Peter-Paul Swijnenburg	Amerongen	www.restaurantbentinck.nl
De Saffraan	Kars van Wechem & Monique Korteschiel	Amersfoort	www.desaffraan.nl

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Senses	Kyra van der Meer	Amsterdam	www.sensesrestaurant.nl
Hemingway	Tim Schimmel	Bergen op Zoom	www.restaurantthemingway.nl
Spetters	Laurent Smallegange	Breskens	www.restaurantspetters.nl
De Witte Zwaan	Timo Agterberg	De Bilt	www.witte-zwaan.nl
Restaurant Carelshaven	Alco van Berkel	Delden	www.carelshaven.nl
Orangerie de Pol	Mark Captein & Marjolein van der Ham	Doetinchem	www.orangeriedepol.nl
Villa Ruimzicht	Bjorn Massop	Doetinchem	www.hotelvillaruimzicht.nl
Restaurant Fizzy	Marijn van de Worp & Yasmina El Azzouzi	Epe	www.restaurantfizzy.nl
Vive La Vie	Jeroen Sportel	Groningen	www.vivelaviegroningen.nl
Atelier	Ellen & Hans Kinkartz	Gulpen	www.restaurantatelier.nl
Fris	Rick May	Haarlem	www.restaurantfris.nl
Amused Food & Wine	Chiel de Groot	Hardenberg	www.amused.green
Basiliek	Rik & Tabitha Jansma	Harderwijk	www.restaurantbasiliek.nl
De Rozario	Jermain de Rozario	Helmond	www.derozario.nl
Tante Kee	Raymond Reeb & Kim Edwards	Kaag	www.tantekee.nl
Restaurant 't Vlasbloemeken	Eric & Bianca van Bochove	Koewacht	www.vlasbloemeken.com
Rozemarijn	Jeroen Raes & Maaike Steins	Maastricht	www.restaurant-rozemarijn.nl
Rantrée	Ralph Hermans & Jennifer Silvius	Maastricht	www.rantree.nl
Scherp	Mart & Dhani Scherp	Middelburg	www.restaurantscherp.nl
Visrestaurant 't Pakhuus	Boy Schuiling & Felicia Siebert	Oudeschild	www.pakhuus.nl
De Ertepeller	Mark van den Berg & Arjan Kuipers	Papendrecht	www.ertepeller.nl
ONE	Edwin Soumang & Bethany DeLong	Roermond	www.restaurantone.nl
The Hunting Lodge	Bert Stomphorst & Diana Bogers	Rozendaal	www.thehunting.nl
De Vrienden van Jacob	Bernard Lensink& Alain Alders	Santpoort-Noord	www.devriendenvanjacob.nl
Hunker	Ward Kusters, Lieke Vos en Jeroen	Sittard	www.restauranthunker.nl
Somm	Werner Croymans & Bram van Grinsven	Uden	www.restaurant-somm.nl

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Restaurant Hanninkshof	Jojan Kersbergen	Usselo	www.hanninkshof.nl
Sillyfox	Joppe Sprinkhuizen	Veghel	www.sillyfox.nl
De Beejekurf	Mathijs Jacobs & Hanneke Verstappen	Venray	www.debeejekurf.nl
Villa la Ruche	Marko Karelse & Erica de Raaf	Voorburg	www.villalaruche.nl
Marrees	Jan & Patricia Marrees	Weert	www.restaurantmarrees.nl
Strandlodge	Mike Vrijdag	Winterswijk	www.slww.nl
La Folie	Joris & Lieke Kerkhofs	Zaltbommel	www.restaurantlafolie.nl
At Sea	Jeroen van der Steen & Tiffany Lorist	Kralendijk	www.atseabonaire.com
POLAND			
1906 Gourmet Restaurant	Paweł Dołżonek	Choczewo	www.palacciekocinko.pl
ROMANIA			
Baracca	Maria Dunca	Cluj-Napoca	www.baracca.ro
SLOVENIA			
Gostilna Rajh	Tanja & Damir Pintarič	Bakovci	www.rajh.si
Oštrija Debeluh	Jure Tomič	Brežice	www.debeluh.si
Gostilna Rakar	Boštjan Rakar	Gorenje Ponikve	www.rakar.si
Gostišče Grič	Luka Košir	Šentjošt nad Horjulom	www.gric.si
Hiša Franko	Ana Roš & Valter Kramar	Kobarid	www.hisafranko.com
Skipass Restaurant	Ana Justin & Nina Završnik	Kranjska Gora	www.skipasshotel.si
Pavus - grad Tabor Laško	Marko & Katja Pavčnik	Laško	www.pavus.si
Restavracija Mak	David Vračko	Maribor	www.restavracija-mak.si
Restavracija DAM	Uroš Fakuč	Nova Gorica	www.restavracija-dam.si
Restavracija Pikol	Maruška & Tadej Gašparin	Nova Gorica	www.pikol.si
Galerija Okusov	Gašper Puhan	Petrovče	www.galerijaokusov.si
Rizibizi	Tomaž & Patrizia Bevčič	Portorož	www.rizibizi.si
Vila Podvin	Uroš Štefelin & Marcela Klofutar	Radovljica	www.vilapodvin.si

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Gostilna Mahorčič	Ksenija & Martin Mahorčič	Rodik	www.rundictes.si
Gostilna Repovž	Grega & Sabina Repovž	Šentjanž	www.gostilna-repovz.si
Gostilna Pri Lojzetu	Tomaž Kavčič	Vipava	www.zemono.si
SPAIN			
Suculent	Toni Romero	Barcelona	www.suculent.com
Viá Veneto	Pedro Monje	Barcelona	www.viavenetorestaurant.com
El Churrasco	Rafael Carrillo	Córdoba	www.elchurrasco.com
Amelia	Paulo Airaudo	Donostia (San Sebastian)	www.ameliarestaurant.com
El Celler de Can Roca	Joan Roca	Girona	www.cellercanroca.com
La Venta del Sotón	Ana Acín Viu	Huesca, Aragon	www.ventadelsoton.com
L'Espurna	Jordi Vidal Turmo	Lleida	www.lespurnarestaurant.com
Juan Carlos Ferrando	Juan Carlos Ferrando	Logroño. La Rioja	www.juancarlosferrando.com
Casa Lucio	Carmen, Javier & Fernando Blazquez	Madrid	www.casalucio.es
Rafa	Miguel Ángel Andrés	Madrid	www.restauranterafa.es
Sanxenxo ‚Grupo Combarro'	Diego Domínguez	Madrid	www.sanxenxo.com
Casa Roque	Carlos Gutierrez	Morella, Castellón	www.casaroque.com
Palio	Isaac & Jesus Gomez - Monedero	Ocaña - Toledo	www.paliorestaurante.es
Real Balneario	Isaac Loya del Río	Salinas-Castrillon-Asturias	www.realbalneario.com
Arzak	Elena Arzak	San Sebastián-Guipuzcoa	www.arzak.es
Ramón Park - Restaurant Hotel	Gemma & Josep Ramón Rafart Vilarrasa	Santpedor-Barcelona	www.ramonparkhotel.com
Casa Robles	Pedro & Laura Robles	Sevilla	www.casa-robles.com
Adolfo	Adolfo, Javier & Veronica Muñoz García	Toledo	www.adolforestaurante.com
Montes	Genaro Lopez Montes	Villacaña	www.montesrestaurante.com
SWITZERLAND			
Restaurant Alpenblick	Björn & Marianne Inniger	Adelboden	www.alpenblick-adelboden.ch

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
mille sens „les goûts du monde"	Domingo S. & Madlen Domingo	Bern	www.millesens.ch
Le Café Suisse	Marie Robert & Arnaud Gorse	Bex	www.cafe-suisse.ch
Weiherschloss Bottmingen	Guy Wallyn	Bottmingen	www.weiherschloss.ch
Le Murenberg	Denis & Melanie Schmitt	Bubendorf	www.lemurenberg.ch
Gasthof Löwen	Rita & Domenico Miggiano	Bubikon	www.loewenbubikon.ch
La Table de Mary	Maryline & Loïc Nozahic	Cheseaux-Noréaz	www.latabledemary.ch
Le Cerf	Carlo Crisci	Cossonay-Ville	www.carlocrisci.ch
Moosegg	Daniel & Nicole Lehmann	Emmenmatt	www.moosegg.ch
Paradies		Findeln/Zermatt	www.paradies-zermatt.ch
Truube Gais	Silvia & Thomas Manser	Gais	www.truube.ch
Tenne	Fernando Michlig & Luzia Schlegel	Gluringen im Goms	www.tenne.ch
Chappeli	Christoph Köhli & Janine Hausmann	Grenchen	www.chappeli-grenchen.ch
Mont-Rouge	Loris Lathion	Haute-Nendaz	www.mont-rouge.ch
Adler Hurden	Markus & Cristine Gass - Hess	Hurden	www.adler-hurden.ch
Restaurant Platanenhof	Adrian & Sonja Baumgartner	Kirchberg	www.restaurant-platanenhof.ch
Gasthaus Höhwald	Heribert & Silvia Dietrich	Klosters	www.hoehwald-klosters.ch
Auberge de Lavaux	Christophe & Nadine Rod	La Conversion sur Lutry	www.auberge-de-lavaux.ch
Hôtel de la Gare Lucens	Pierrick & Jane-Lise Suter	Lucens	www.hoteldelagarelucens.ch
Gasthof Bären	Bernhard & Barbara Bühlmann	Mägenwil	www.baeren-maegenwil.ch
Héliantis (by JG Fine Foods)	Julien & Aurelié Gaussares	Massongex	www.restaurant-heliantis.com
Balm	Beat & Sandra Stofer	Meggen	www.balm.ch
Désobéissance-Bistronomie	Vincent & Caroline Juillerat	Neuchâtel	www.desobeissance.ch
La Maison du Prussien	Jean-Yves Drevet	Neuchâtel	www.hotel-prussien.ch
Hirschen Oberkirch Hotel Restaurant Bar & Catering	Markus Wicki	Oberkirch	www.hirschen-oberkirch.ch

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Attisholz	Jörg Slaschek	Riedholz	www.attisholz.ch
Le Nouvo Bourg	Grégoire Antonin & Fabienne Zufferey	Saillon	www.nouvobourg.ch
Zunffthaus zum Löwen	Thomas & Katharina Dolp	Sargans	www.zunfthausloewen.ch
Aux Trois Amis	Joshua Engel & Cynthia Lauper	Schernelz	www.aux3amis.ch
Pony	Philipp & Andrea Felber	Sigigen	www.pony-sigigen.ch
Krone Sihlbrugg	Thomas Huber & Monika Jans	Sihlbrugg-Hirzel	www.krone-sihlbrugg.ch
Jardin & Restaurant La Sitterie	Jacques Bovier	Sion	www.lasitterie.ch
Damien Germanier	Damien Germanier	Sion	www.damiengermanier.ch
Zum Alten Stephan	Stefan & Tamara Bader	Solothurn	www.alterstephan.ch
Panorama	Rolf & Manuela Fuchs	Steffisburg	www.panorama-hartlisberg.ch
Casa Tödi	Manuel & Yulia Reichenbach	Trun	www.casatoedi.ch
Landgasthof Bären	Martin & Manuela Thommen	Utzenstorf	www.baeren-utzenstorf.ch
Alpenblick	Richard & Yvonne Stöckli	Wilderswil / Interlaken	www.hotel-alpenblick.ch
Landgasthof Ochsen	Jörg Lenzin & Judith Lenzin-Munari	Wölflinswil	www.ochsen-woelflinswil.ch
Auberge de la Croix d'Or	Olivier & Claudia Hiernard	Yens	www.auberge-communale-yens.ch
Gasthaus Rathauskeller	Stefan Meier	Zug	www.rathauskeller.ch
Restaurant Rigiblick	Vreni Giger & Ronny Zipfel	Zürich	www.restaurantrigiblick.ch
UNITED KINGDOM			
The Raby Hunt	James Close	Darlington - County Durham	www.rabyhuntrestaurant.co.uk
Anglo	Mark Jarvis	Farringdon London	www.anglorestaurant.com
The Kings Arms Flegg	Mark Dixon	Great Yarmouth	www.kingsarmsfleggburgh.com
DA TERRA	Rafael Cagali & Paulo Airaudo	London	www.daterra.co.uk
RIGO' London	Gonzalo Luzarraga	London	www.rigolondon.com
Marianne	Marianne Lumb	London	www.mariannerestaurant.com
The Dysart Petersham	Barny Taylor	Petersham Surrey	www.thedysartpetersham.co.uk

EXPRESS

RUNGIS ERÖFFNET IHREN GÄSTEN EINZIGARTIGE GENUSSERLEBNISSE

Treten Sie ein in unser Reisebüro für den herausragenden Geschmack – es ist Zeit für eine Entdeckungsreise zu ausgewählten Food-Terroirs rund um den Erdball. Rungis als Partner für das ganz besondere Genusserlebnis liefert frische Lebensmittel aus über 60 Ländern der Welt bis vor die Tür. Von Europa über Amerika und Australien bis nach Asien – ein Netz aus 700 erfahrenen Lieferanten garantiert Ihnen erstklassige Ware das ganze Jahr. Ob vom Bauern nebenan oder vom Farmer am anderen Ende der Welt – Rungis erfüllt die ausgefallensten kulinarischen Wünsche. Die Logistikprofis bei Rungis wissen, dass in der Gastronomie absolute Frische entscheidend ist. Eine reibungslose Abwicklung im Transport sorgt dafür, dass die Produkte – kaum bestellt – ohne Zwischenlagerung nach kurzer Zeit beim Kunden sind.

Verantwortung für Klima, Umwelt, Mensch und Tier zu übernehmen, ist für Rungis selbstverständlich, Transparenz und Nachhaltigkeit in Bezug auf Herkunft, Produktion und Transport Teil der Unternehmensphilosophie.

Rungis Express · Wasserfeldstraße 23 · 5020 Salzburg
Telefon +43 (0)662 / 45 48 60 · www.rungisexpress.com

KANN MIR MAL
BITTE JEMAND DAS
WASSER REICHEN?
RÖMERQUELLE
PRICKELND
RÖMERQUELLE®
BELEBT DIE SINNE