



RESTAURANT- & HOTELFÜHRER 2019
ÖSTERREICH



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

JRE.AT



METRO

**WIR LIEFERN NICHT NUR
ERSTKLASSIGE PRODUKTE.
WIR LIEFERN**

Leidenschaft!



INHALT

- 26 JRE-Restaurants in Österreich**
 - 06 JRE-Österreich-Vorstand und Kontaktadresse/Impressum
 - 18 Preiswerter Genuss – das JRE-Reinschmecker-Menü
 - 22 Gratis-Gourmetdinner für treue Gäste – der JRE-Österreich-Stammgästepbonus
 - 88 Die Bewertungen der Gourmetguides im Überblick
 - 92 Top-Auszeichnungen der JRE-Österreich
 - 104 News, Gourmandisen, Kochkurse ... – die außergewöhnliche Vielfalt der JRE
 - 124 Meisterklasse – neue Kulinarik-Ausbildung für zukünftige Spitzenköche
 - 126 Österreichische JREs in Deutschland und der Schweiz

- 130 JRE-Restaurants in Kroatien**

- 174 Ausgewählte JRE-Restaurants in Deutschland, der Schweiz und Südtirol**

- 192 Ausgewählte JRE-Restaurants in Slowenien**

- 204 Alle europäischen JRE-Restaurants im Überblick**

www.jre.at



jeunes restaurateurs – österreich jre

**Liebe Freunde und Gäste,
liebe Kolleginnen und Kollegen,**

Hinter drei Buchstaben verbirgt sich eine kulinarische Welt voll Leidenschaft: JRE als Abkürzung für Jeunes Restaurateurs d'Europe ist nicht nur ein fantastisches Netzwerk an Gastronomen und Köchen, sondern eine grenzüberschreitende, freundschaftliche Vereinigung Gleichgesinnter.

„Ein Club der gastronomisch Verrückten“, wie es einmal ein Journalist durchwegs sehr wertschätzend meinte, denn allen Mitgliedern ist diese brennende Begeisterung fürs Kulinarische gemeinsam. Geprägt von ständiger Neugierde für Produzenten und Winzer, aber auch für Kochstile und -techniken steht JRE mittlerweile zu Recht für die Trendsetter der europäischen Küche.

Fantastisch ist dabei, dass jedes Restaurant seine eigene Individualität lebt. So erwartet Sie bei unseren mittlerweile 28 österreichischen Mitgliedern zwar immer ein besonderes, aber zugleich sehr persönliches und unterschiedliches Gourmeterlebnis, bei dem die Region eine wichtige Zusatzrolle spielt.

Apropos Region: Wir freuen uns, Ihnen in diesem Guide 2019 wieder zahlreiche Kolleginnen und Kollegen aus den Nachbarländern und speziell dem Alpe-Adria-Raum präsentieren zu können.

Es wäre schön, Sie bald in unseren JRE-Restaurants begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Andreas Döllner und Thomas Dorfer
Präsidenten Jeunes Restaurateurs Österreich



Foto: Lukas Kirchgasser

Andreas Döllner & Thomas Dorfer

„Sekt des Jahres 2019“

GAULT&MILLAU ÖSTERREICH WEIN GUIDE



bruendlmayer.at

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 PROBST

*Mehr Informationen zu den
Junes 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

IMPRESSUM

Verantwortliche Leitung: Junes Restaurateurs Österreich, Dr. Wolfgang Neuhuber. Redaktion: Andreas Neuhuber. Titelbild: Karotte / Räucheraal / Physalis & Weiße Mohnbutter (Thomas Dorfer, Genießerhotel Landhaus Bacher), fotografiert von Herbert Lehmann. Basislayout: Aktuell Design, Sandra Wipp. Layout & Realisation: Werbegrafik Mühlbacher. Bildbearbeitung: Harald Pawlik, www.reprowerk.at. Copyright: Junes Restaurateurs. Druck: Samson Druck.



Miele

Die Faszination Küche beginnt mit Miele.

Ausgezeichnete Qualität trifft auf innovative Technologie und zeitloses Design: Mit Einbaugeräten von Miele wird Ihre Vision einer perfekten Küche Wirklichkeit. Erleben Sie langanhaltende Frische, genussvolle Zubereitungen und brillantes Geschirr Tag für Tag.

Miele. Immer Besser.



Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie den Ursprung des Außergewöhnlichen bei Ihrem Miele Händler und auf miele.at

NEVER ENDING PASSION

ALS GASTRONOMISCHE TRENDSETTER EUROPAS SETZEN DIE JEUNES RESTAURATEURS IMMER WIEDER ZUKUNFTSWEISENDE AKZENTE.

Seit wann gibt es die JRE und wo sind sie heute präsent? Die JRE wurden vor mehr als 40 Jahren in Paris als Kooperation junger, ambitionierter Köche und Restaurateure gegründet. Intention war, der europäischen Köche und der Freude am Genuss neue Impulse zu geben. Mittlerweile gibt es mehr als 350 Mitglieder in 15 Ländern, deren Restaurants durchwegs Leitbetriebe in den jeweiligen Ländern sind: www.jre.eu

Wie wird man JRE? Um eine Mitgliedschaft können sich leidenschaftliche Köche und Restaurateure unter 42 Jahren bewerben, die nachweislich qualitätsorientiert sind. Die mögliche Aufnahme selbst erfolgt nach einem festgelegten Procedere mit anonymen Qualitätstest. Bis zum 50. Lebensjahr ist man Vollmitglied, danach Table d'Honneur mit eingeschränktem Stimmrecht.

Wer leitet JRE auf internationaler Ebene? Die Geschäftsführung ist von Frankreich nach Holland übersiedelt, wo ein Generalsekretariat die Agenden leitet. An der Spitze 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)*

Wahre *Liebe* erkennt man mit geschlossenen Augen.

*Spricht man über Parmigiano Reggiano,
spricht man über Liebe.
Denn sein Geschmack ist einzigartig.
Keine Spur von Säure fermentierter
Futtermittel, nur die milde Süße
aus dem Heu.*

Folgen Sie uns auf unseren
Sozialen Netzwerken
und in Ihrer Verkaufsstelle.

parmigianoreggiano.com



Der *Eine*. Der *Wahre*.



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



Von Restaurantführern mit Höchstbewertungen ausgezeichnet, strebt Österreichs »Gault Millau Koch des Jahres 2008« rund um den Arlberg neue Herausforderungen an.

Eine Köchin aus dem Böhmerwald und ein französisch kochender Pfälzer als Großeltern haben ihn geprägt. Sein Weg hat ihn von der Schwäbischen Alb nach Österreich geführt. Zu einer Küche, die verlorenes Gegläubtes von ausgewählten, regionalen Lieferanten zu einem neuen Auftritt verhilft, radikal saisonal ist und reduziert auf puren Geschmack.

THORSTEN PROBST

**EHRENPRÄSIDENT DER
JEUNES RESTAURATEURS ÖSTERREICH**

PRIVATE DINING FÜR GOURMETS

Romantisch zu zweit oder für bis zu 6 Freunde: Sie wählen Termin, Ort (auch privat), kulinarisches Thema, Zutaten und um alles andere kümmert sich Thorsten Probst – auf Wunsch auch um die perfekt passenden Weine.

CONSULTING FÜR SPORTLER UND MANAGER

Als »Head of Food and Cooking« unterstützt Probst schon seit Jahren den sportlichen Höhenflug des deutschen Fußballclubs RB Leipzig in Ernährungsfragen. Dies ist auch individuell für Einzelkunden oder Einzelsportler möglich.

ERNÄHRUNGSBERATUNG FÜR UNTERNEHMEN

Ideal für Unternehmen, ihre Mitarbeiter als Teil eines motivierenden Betriebsklimas mit gesunder Ernährung zu begeistern und einen Beitrag zur Gesundheitsvorsorge zu leisten.

www.thorsten-probst.com



isi[®]
inspiring food

Rapid Infusion.

Raffinierte Technik, um Flüssigkeiten wie z.B. Öl, Essig oder Alkohol schnell und einfach zu aromatisieren.

GENUSSVOLL ONLINE – JRE WEBSITE, FACEBOOK, INSTAGRAM ...

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

Einen Überblick über alle mehr als 350 europäischen JRE-Restaurants in 15 Ländern plus virtuelle Landkarte und jede Menge Info finden Sie auf www.jre.eu. Dank direkter Verlinkungen können Sie sofort mit dem Lokal Ihrer Wahl Kontakt aufnehmen und/oder online reservieren.

Auf www.jre.at gelangen Sie innerhalb dieser europäischen Seite direkt zu allen österreichischen JRE-Restaurants mit detaillierten Beschreibungen.

Immer „up to date“ bleiben Sie auf unserer Facebook-Seite mit laufend aktuellen News und allen unseren Veranstaltungen – von Kochkursen über kulinarisch begleitete Kultur-Events bis hin zu Degustationen verschiedenster Art. 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



**ZAREN-LACHS®
DAS ORIGINAL MIT
PERFEKTEM SCHNITT.**

AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN
WWW.SCHENKEL.AT

NEUZÜGÄNGE BEI DEN JEUNES RESTAURATEURS

Unsere kleine, feine Gruppe wächst beständig um Köche und Köchinnen, die ebenfalls diese große Leidenschaft für die Kulinarik leben und Leitbetriebe der österreichischen Gastronomie sind. Wir freuen uns, wieder zwei großartige Kollegen bei uns aufnehmen zu können.

Im malerischen Mühlviertel, nördlich von Linz und nahe der Grenze zu Tschechien, erweist sich das Genießerhotel Bergergut nicht nur als wunderbares Refugium für eine Auszeit zu zweit, sondern – dank **Tom Hofer** (Eigenzitat »Ich bin ein Nerd am Herd«) – auch als eine der besten kulinarischen Adressen Oberösterreichs.

Unweit der berühmten Basilika Mariazell gilt der Lurgbauer als etwas andere Pilgeradresse. Mit **Max Leodolter** ist hier ein kochender Patron am Werk, der mit seiner Art des Querdenkens – von Tradition & Design bis zur Küche (Spezialität: Rind, Rind, Rind...) – irgendetwas alles ein wenig anders macht. Und genau deshalb so perfekt zu uns passt.

WIR FREUEN UNS AUF STEYR

Lukas Kapeller hat nach Schließung seines Restaurants in Steyr in Oberösterreich eine kleine JRE-Pause eingelegt. Umso mehr freuen wir uns auf sein neues Lokal (mit Zimmern), das bis Ende des Jahres eröffnet werden soll.

Tom Hofer



Max Leodolter



Lukas Kapeller



Fotos: Petr Blaha,
Lukas Kirchgasser, Kapeller

NESPRESSO®

UNWIDERSTEHLICHER
GENUSS



what else?

www.nespresso.com/pro

Pure Verführung: die gefüllten, handgeschöpften Zotter-Schokoladen.



Fotos: Zotter



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 400 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.

REINSCHMECKER-MENÜ

Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen: Unsere preiswerte Einladung, ein Menü in unseren JRE-Restaurants zum verführerischen Schnupperpreis zu genießen.

Jedes der österreichischen JRE-Restaurants – aber auch viele der internationalen Kolleginnen und Kollegen – bietet 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 offerieren 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.



Foto: Lukas Kirchgasser

SCHMECKT
ALLEN, DENEN
NICHT ALLES
SCHMECKT.

Einfach leben!

TRUMER.AT





CHEF'S ROULETTE-TICKETS
sind ein großartiger
Geschenkstipp

JRE-CHEF'S ROULETTE: 9. OKTOBER 2019

Nach dem großen Erfolg startet der wohl spektakulärste Gourmetevent Österreichs in die dritte Runde. Wer mit dabei sein möchte, sollte sich so rasch als möglich einen Platz reservieren.

Worum geht es beim CHEF'S ROULETTE? An diesem Abend wechseln mehr als 20 österreichische und vier benachbarte JRE-Spitzenköche aus Deutschland und der Schweiz ihr Restaurant. Natürlich geheim, denn wer wo kocht, bleibt bis zum Menüauftakt ein Geheimnis. Sicher sein können Sie nur, dass Sie ein fantastisches kulinarisches Erlebnis mit entsprechender Weinbegleitung erwartet.

Wie buche ich CHEF'S ROULETTE? Um teilzunehmen kaufen Sie einfach – ab sofort möglich und sehr, sehr ratsam – in einem der teilnehmenden JRE-Restaurants Tickets für den Termin zum **Pauschalpreis von € 120,- 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



WWW.ROBBEBERKING.COM

JRE-STAMMGÄSTE-BONUS 2019

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 28 österreichischen JRE-Betriebe gültig**, die wir in diesem JRE Guide 2019 zwischen Seite 30 und Seite 84 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 Stempelintrag genau ein Jahr gültig.
- Stempelinträge 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
Michaela Plätzer · m.plaetzer@artmail.at · T +43 (0) 662 / 82 21 27.

[1]

STEMPEL . UNTERSCHRIFT

DATUM

[2]

STEMPEL . UNTERSCHRIFT

DATUM

[3]

STEMPEL . UNTERSCHRIFT

DATUM

[4]

STEMPEL . UNTERSCHRIFT

DATUM

[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
ÖSTERREICH



INHALT ÖSTERREICH

1	Genießerhotel Landhaus Bacher	Mautern	30–31
2	Restaurant Bärenhof Kolm	Arbesbach	32–33
3	Genießerhotel Restaurant Krainer	Langenwang	34–35
4	Restaurant Triad	Krumbach	36–37
5	Gasthaus Csencsits	Harmisch	38–39
6	Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa	Bad Gleichenberg	40–41
7	Genießerhotel Der Wilde Eder	St. Kathrein am Offenegg	42–43
8	Restaurant Lurgbauer	St. Sebastian bei Mariazell	44–45
9	Genießer- & Kuschelhotel Bergergut	Afiesl	46–47
10	Genießerhotel Mühltalhof	Neufelden	48–49
11	Genießer-Seehotel Das Traunsee	Traunkirchen	50–51
12	Lukas Restaurant	Schärding	52–53
13	Restaurant Rathhaus im Georgium	St. Georgen am Längsee	54–55
14	Schlossstern im Falkensteiner Schlosshotel Velden	Velden am Wörthersee	56–57
15	See Restaurant Saag	Techelsberg am Wörthersee	58–59
16	Genießerhotel Die Forelle	Techendorf am Weißensee	60–61
17	Restaurant Mesnerhaus	Mauterndorf	62–63
18	Döllersers Genießerhotel	Golling bei Salzburg	64–65
19	Restaurant Pfefferschiff	Hallwang bei Salzburg	66–67
20	Genießerhotel Sonnhof	St. Veit im Pongau	68–69
21	Kirchenwirt in Leogang seit 1326	Leogang	70–71
22	Kulinarik- & Genießerhotel Alpin	Achenkirch	72–73
23	Restaurant Stüva im Genießerhotel Yscla	Ischgl	74–75
24	Biohotel & Restaurant Walserstuba	Riezlern	76–77
25	Biohotel Schwanen	Bizau	78–79
26	Gastwirtschaft Floh	Langenlebarndorf	80
27	Landgasthof Zum Blumentritt	St. Aegyd am Neuwalde	82
28	Restaurant Mangold	Lochau	84

GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER





In diesem Familienbetrieb par excellence verbindet Thomas Dorfer (Gault Millau-Koch des Jahres 2009, Schlemmer Atlas Spitzenkoch 2019) 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

11.30–14.00 Uhr & 18.00–21.00 Uhr
Sonntag durchgehend warme Küche
Ruhetage: Montag, Dienstag

Hotel

4-Sterne-Kategorie, 20 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 74,- bis € 105,-
im EZ € 99,- bis € 140,-

RESTAURANT BÄRENHOF 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 pffiffige 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 mit Weinbegleitung
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 RESTAURANT **KRAINER**



Fotos: M. Thonhofer/Stitschmiede (1), J. Hiller (1), Point of view - A. Herbst (1), L. Kirchgasser (1)



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 DZ für 2 Pers. € 306,-

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,-

RESTAURANT TRIAD





In einem ehemaligen Stallgebäude, das mit ungemein viel Liebe und Geschick in ein stimmig-einladendes Restaurant verwandelt wurde, verwöhnt mit Uwe Machreich einer der Top-Aufsteiger der Gourmet-szene mit höchster kulinarischer Perfektion. Stets mit Bezug zur Region und mit viel Grünem aus dem eigenen Kräuter-Spezialgemüse-Garten verzückt der Shootingstar, der bei der Crème de la Crème der heimischen Kochlegenden sein Handwerk erlernte, Genießer wie Gastrokritiker. Weiters: Golf-Driving-Range und Indoorgolf, Naturteich für Feste, Landurlaub-Ferienhäuschen und 5 „Bett in da Wies’n“-DZ.

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. € 159,-

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. € 82,-; ein Ferienhäuschen
ÜN/F p. P. € 60,-

GASTHAUS CSENC西斯



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: Fantasiervolle 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

GESCHWISTER RAUCH & GENIESSERHOTEL VILLA ROSA





Die Geschwister Rauch verwandelten den 120-jährigen Steira Wirt mit einladenden Stuben und Panoramaterasse 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: Zaubenhaftes 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 (2), Karl Schrotter (1), Der Machler (1)



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 € 173,-

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
ÜN/F im DZ p. P. € 80,- bis € 141,-

RESTAURANT LURGBAUER





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 ÜN im Lurgbauer-Romantikzimmer p. P. € 122,-

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,-

GENIESSER-KUSCHELHOTEL BERGERGUT





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 Flair des gemütlichen Restaurants „Culinariat by Bergergut“ samt Genussgreißerei. Romantik-Tipp: Das 4-Sterne-S-Genießerhotel mit einzigartigen Themen-Suiten und fantastischer Spa- und Wellnessoase ist nur für Paare buchbar.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Romantikdinner mit hopfigem Aperitif inkl. 1 ÜN u. 2-Tages-Wellness in einer Themensuite € 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: Täglich von 11.30–14.00
Uhr & 18.00–21.00 Uhr

Hotel

4-Sterne-S-Kategorie, 72 Betten
exklusiv für Paare
Übernachtung mit Frühstück p. P.
€ 110,- (im DZ) bis € 310,- (Pent-
house-Suite).

GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF





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 heimatische Gefilde zurück. Seit 4 Jahren sorgt er mit Vater Helmut, der den Muehlthof 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@muehlthof.at
www.muehlthof.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. € 70,- bis € 120,-

GENIESSER-SEEHOTEL DAS TRAUNSEE





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 3-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 2019). 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 im DZ mit Balkon & Seeblick p. P. ab € 198,- (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, 38 Zimmer
ÜN/F im DZ p. P. € 73,- bis € 133,-

LUKAS RESTAURANT



Fotos: Hubert Berndorfer (2), Leopold Fiala, Claudio Martinuzzi/Rolling Pin



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.

REINSCHMECKER-MENÜ

4-gängiges Überraschungsmenü p. P. € 75,-

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

RESTAURANT RATHHAUS IM GEORGIUM





Verträumt am See etablierte sich dieses Schmuckstück unter den kulinarischen Topadressen Kärntens. Verantwortlich zeichnet Markus Rath, der mit einer authentischen, ausschließlich heimischen Küche begeistert. Spontanität wird großgeschrieben – der eigene Garten und Produkte umliegender Bauern bilden die Basis für seine liebevoll zubereiteten Kreationen. Das von Sommelière Veronika Fritz betreute Weinsortiment ist erstklassig mit Schwerpunkt Bio-Weine aus dem Alpe-Adria-Raum, vorrangig vom im selben Gebäude befindlichen Weingut Georgium. Hier finden sich auch hübsche Komfortzimmer für einen längeren Aufenthalt.

REINSCHMECKER-MENÜ

Mittlere Esslust inkl. Aperitif p. P. € 68,-;
ÜN im gemütlichem Winzerzimmer mit Frühstück
p. P. € 75,- (Anreise Mi bis Sa möglich)

9313 St. Georgen am Längsee
Längseestraße 9
T +43 (0) 660 / 420 30 18
office@rathhaus.co.at
www.rathhaus.co.at

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag ab 18.00 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag
Weitere Öffnungszeiten siehe Website.

SCHLOSSSTERN IM FALKENSTEINER SCHLOSSHOTEL VELDEN





Die Geschmacksvielfalt Kärntens, ausgewählte Slow-Food-Produkte des Alpe-Adria-Raumes, spannende Weine und eine unverfälschte, klare Küche sind das Signé im vielfach ausgezeichneten Restaurant Schlossstern von Küchenchef Thomas Gruber. Ein besonderes Zuckerl: Aperitif auf dem Küchenbalkon mit herrlicher Aussicht auf die Veldener Bucht. Darüber hinaus verantwortet er seit Ende letzten Jahres sämtliche Küchen des Schlosshotels, so auch jene im Restaurant Seespitz, direkt am Wörthersee gelegen.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Aperitif à la Maître und ÜN im DZ p. P. ab € 199,- (auf Anfrage und nach Verfügbarkeit)

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

Öffnungszeiten

Hauptsaison: Mi bis Sa 18.30 – 22.00 Uhr
Aktuelle Zeiten immer auf der Website.

Hotel

5-Sterne-Kategorie, 104 Zimmer und Suiten
ÜN/F im DZ p. P. ab € 124,50

SEE RESTAURANT SAAG





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 Bertelsmann „Koch des Jahres 2018“, 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 Hummerdinner 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





Ehrlich, einfach gut und dabei stets fest geerdet – die Küche von Hannes Müller vermag in allen Belangen zu begeistern, wobei er seine Gerichte am liebsten „unplugged“ am Holzherd kreierte. Einen Schwerpunkt bildet die namensgebende Forelle aus dem Weißensee, etwa im Baumharz geräuchert. Neben selbst gepflückten Kräutern und Blüten stammen die Produkte von sorgfältig gewählten Produzenten, die das Thema „Genuss“ genauso begeistert leben. Das Genießerhotel verfügt seit Kurzem über viele neue Annehmlichkeiten im Wohn-, Genuss- und Wellnessbereich sowie über ein pfflig gestyltes Gourmetrestaurant.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit Weinbegleitung p. P. € 85,-,
inkl. ÜN im DZ p. P. € 175,-

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. € 86,- bis € 123,-
Mit Genießer- $\frac{3}{4}$ -Pension p. P.
€ 106,- bis € 143,-

RESTAURANT MESNERHAUS





Genuss versetzt Berge im Mesnerhaus in Mauterndorf. Im 3-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 25 550
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)

DÖLLERERS GENIESSERHOTEL



Fotos: Cathrine Stukhard (2), Lukas Kirchgasser (1), Joerg Lehmann (1)



Teller für Teller präsentiert Andreas Döllner 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 „Döllners 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. € 320,-
(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.
Kein Ruhetag während der Salzburger
Festspiele

Hotel

4-Sterne-Kategorie, 24 Zimmer
ÜN/F im DZ p. P. € 74,- bis € 175,-

RESTAURANT PFEFFERSCHIFF ZU SÖLLHEIM



Fotos: Claudia Wuppinger – standbild.at (2), Fabio Winkelhofer (1), Pfefferschiff (1)



Das von Iris und Jürgen Vigne geführte Restaurant am grünen Stadtrand von Salzburg, eingehüllt in einem denkmalgeschützten Ensemble, steht für die junge Art des Genießens – beste Qualität, aber entspannt, gemütlich und in wohlthuend persönlicher Atmosphäre. Das 300 Jahre alte Barockjuwel mit lausichtigem Gastgarten bildet die perfekte Kulisse für unkomplizierten Genuss feinsten Gourmetküche und spannender Weinkultur abseits des Mainstreams. Zu Jürgen Vignes Kreationen mit frankophilem Einfluss und aus saisonal-regionalen Produkten findet Ehefrau Iris stets den passenden Tropfen aus über 800 Weinen.

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)

GENIESSERHOTEL SONNHOF





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 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 € 169,- (*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. € 79,- bis € 105,-;
inkl. HP im DZ p. P. € 94,- bis € 109,-
(Sommer); € 115,- bis € 145,- (Winter)

KIRCHENWIRT IN LEOGANG SEIT 1326





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 € 168,-

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 € 80,-

KULINARIK- & GENIESSERHOTEL ALPIN





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 € 175,- 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 € 71,- bis
€ 106,-; mit Genießer-HP + € 20,-

RESTAURANT STÜVA IM GENIESSERHOTEL YSCLA



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



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,-

BIOHOTEL & RESTAURANT WALSERSTUBA





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 Haubenchef Jeremias Riezler authentische Gerichte mit viel Geschmack, Regionalität und feinsten Qualität auf den Tisch zaubert. Originell: Das „Önsche Walser Kirche“-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 € 349,- (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 – 20.30 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,-

BIOHOTEL SCHWANEN





Nach 13 Jahren in New York und San Francisco 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 toughest 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. € 172,-;
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. ab € 89,-
bis € 110,-;
mit Genießer-HP + € 25,-



Fotos: Skarwan (1), Lohmann (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 Langenlebar

Tullner Straße 1

T +43 (0) 22 72 / 62 809

F +43 (0) 22 72 / 62 809-4

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

Hennessy X.O

ON A ROCK



REVEAL
RISING SMOOTHNESS

LANDGASTHOF ZUM BLUMENTRITT

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,-



Fotos: Zum Blumentritt

TABLE
d'Honneur
JRE

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. € 40,- bis € 45,-
Gourmet-HP zzgl. € 44,50

Ulli Hollerer-Reichl & Christa Hollerer



AMEDEO MODIGLIANI | LIEGENDER AKT

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.





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



z o t t e r SCHOKOLADE

**DAS BELIEBTE AUSFLUGSZIEL
FÜR GROSS UND KLEIN
südlich von Graz**

Erleben Sie, wie Schokolade entsteht,
naschen Sie nach Herzenslust und genießen
Sie die Natur im Essbaren Tiergarten, wo
Groß und Klein tierisches Vergnügen und
Entspannung finden. Und das alles natürlich
komplett in Bio- und Fair-Qualität!

**Schoko naschen
Natur genießen**

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





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 herzhaftes 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 30	Genießerhotel Landhaus Bacher	Niederösterreich	www.landhaus-bacher.at
Seite 80	Gastwirtschaft Floh	Niederösterreich	www.derfloh.at
Seite 82	Landgasthof Zum Blumentritt	Niederösterreich	www.zumblumentritt.at
Seite 32	Restaurant Bärenhof Kolm	Niederösterreich	www.baerenhof-kolm.at
Seite 36	Restaurant Triad	Niederösterreich	www.triad-machreich.at
Seite 48	Genießerhotel Mühlthalhof	Oberösterreich	www.muehlthalhof.at
Seite 46	Genießerhotel Bergergut	Oberösterreich	www.romantik.at
Seite 52	Lukas Restaurant	Oberösterreich	www.lukas-restaurant.at
Seite 50	Genießer-Seehotel Das Traunsee	Oberösterreich	www.dastraunsee.at
Seite 66	Restaurant Pfefferschiff	Salzburg	www.pfefferschiff.at
Seite 64	Genießerhotel Döllerer	Salzburg	www.doellerer.at
	Döllerer Genießerrestaurant		
	Döllerer Wirtshaus		
Seite 68	Genießerhotel Sonnhof	Salzburg	www.verwoehnhotel.at
Seite 62	Restaurant Mesnerhaus	Salzburg	www.mesnerhaus.at
Seite 70	Kirchenwirt Leogang seit 1326	Salzburg	www.K1326.com
Seite 72	Kulinarik- & Genießerhotel Alpin	Tirol	www.kulinarikhotel-alpin.at
Seite 74	Stüva im Genießerhotel Yscla	Tirol	www.yscla.at



	(18)		(98)			(99)	
	(16)		(83)			(94)	
	(14)		(82)			(86)	
	(14)		(74)			(86)	
	(16)		(84)			(95)	
	(18)		(93)			(96)	
	(15)		(84)			(89)	
	(16)		(88)			(92)	
	(17)		(94)			(94)	
	(17)		(94)			(95)	
	(18)		(99)			(98)	
	(15)		(82)			(94)	
	(17)		(87)			(91)	
	(17)		(88)			(95)	
	(15)		(82)			(90)	
	(16)		(79)			(91)	
	(18)		(96)			(96)	

Die Mitglieder der Jeunes Restaurateurs Österreich im
Spiegelbild der Restaurantführer

Seite 78	Biohotel Schwanen	Vorarlberg	www.biohotel-schwanen.com
Seite 84	Restaurant Mangold	Vorarlberg	www.restaurant-mangold.at
Seite 76	Biohotel Walserstuba	Vorarlberg	www.walserstuba.at
Seite 58	See Restaurant Saag	Kärnten	www.saag-ja.at
Seite 56	Schlossstern im Schlosshotel Velden	Kärnten	www.schlossvelden.falkensteiner.com
Seite 60	Genießerhotel Die Forelle	Kärnten	www.dieforelle.at
Seite 54	Restaurant Rathhaus im Georgium	Kärnten	www.rathhaus.co.at
Seite 40	Geschwister Rauch	Steiermark	www.geschwister-rauch.at
Seite 42	Genießerhotel Der Wilde Eder	Steiermark	www.der-wilde-eder.at
Seite 44	Restaurant Lurgbauer	Steiermark	www.lurgbauer.at
Seite 34	Genießerhotel Krainer	Steiermark	www.hotel-krainer.com
Seite 38	Gasthaus Csencsits	Burgenland	www.csencsits.at



GAULT MILLAU

Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung



Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität



Sehr gute Küche, mehr als das Alltägliche

A LA CARTE



Österreichs beste Küchen



Kreative Küche für höchste Ansprüche



Sehr gute Küche



Empfehlenswerte Küche



Ambitionierte, solide Küchenleistung



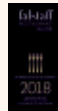
Wein- und Glaskultur von internat. Format



Erstklassige Wein- und Glaskultur



Seriöses, ausgewogenes Weinprogramm



	(15)	☆☆☆	(79)			(87)	
	(16)	☆☆☆☆	(91)			(94)	
	(14)	☆☆☆	(79)			(88)	
	(17)	☆☆☆☆☆	(96)			(98)	
	(16)	☆☆☆☆	(87)		noch nicht bewertet		
	(17)	☆☆☆☆☆	(92)			(94)	
	(14)	☆☆☆	(80)			(89)	
	(17)	☆☆☆☆☆	(96)			(92)	
	(15)	☆☆	(72)			(87)	
	(15)	☆☆	(71)			(88)	
	(15)	☆☆☆	(82)			(89)	
	(15)	☆☆☆	(82)			(89)	

FALSTAFF RESTAURANT GUIDE Max. 100 Punkte:

Küche (50), Service (20), Wein- und Getränkekarte (20), Ambiente (10).

4 Gabeln 95 – 100 P.

2 Gabeln 85 – 89 P.

3 Gabeln 90 – 94 P.

1 Gabel 80 – 84 P.

SCHLEMMER ATLAS

Eine der besten Küchen

Hervorragende Küche

Sehr gute Küche

Gute Küche

Empfehlenswerte Küche

Zwischen zwei Bewertungsstufen



AUSZEICHNUNGEN DER ÖSTERREICHISCHEN JRE

Alle Jahre finden sich die österreichischen JRE-Mitglieder mit vielen Spitzen-Bewertungen in den drei wichtigsten Restaurantführern des Landes: 68 Gault Millau-Hauben, 107 A la Carte-Sterne und 86 Falstaff-Gabeln sprechen für sich. Im Rampenlicht stehen sie aber auch immer wieder bei verschiedensten Ehrungen.

Foto: Lukas Kirchgasser



Benjamin Parth

BENJAMIN PARTH IST GAULT MILLAU-KOCH DES JAHRES 2019

Eine der begehrtesten Auszeichnungen in der österreichischen Gastronomie wurde 2019 an **Benjamin Parth** vom Genießerhotel Yscla verliehen. »Das ist ein Highlight meiner bisherigen Karriere«, so Parth, »und für mich und mein Team eine phänomenale Bestätigung.« Martina und Karl Hohenlohe, Herausgeber des Guide Gault Millau: »Benjamin Parth ist ein Ausnahmetalent, das nach einer Plattitüde schreit: Stille Wasser sind tief. Und wie! Jedes Gericht ist perfekt komponiert und messerscharf exekutiert.«



LOHBERGER



Die Küche, die begeistert.

www.lohberger.com

DER GROSSE RESTAURANT- UND HOTEL-GUIDE

Der deutsche Bertelsmann Verlag kürte **Lukas Kienbauers** gleichnamiges Restaurant zum »Restaurant des Jahres Österreich 2019«. Zitat: »Hier ist alles ein wenig anders: Statt eines festen Speisenangebotes lässt man sich auf kulinarische Überraschungen ein, die ihren Ursprung in der Natur und einem nahen Bauernhof haben. Im Interieur, das sich zwischen alpinem Chic und Moderne bewegt, ist die Atmosphäre so herrlich lässig-entspannt wie die Küche kreativ ist.«



Foto: Lukas Kirchgasser

Lukas Kienbauer

12 DREI-HAUBEN-BETRIEBE

Nicht weniger als 12 Mitglieder sind mittlerweile mit 3 der begehrten Gault Millau-Hauben ausgezeichnet! Neu: **Lukas Nagl** (Das Traunsee, 17 Punkte) sowie **Jürgen Vigne** (Pfefferschiiff, 17 Punkte). Die weiteren »3-Hauben« sind – mit 18 Punkten – **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher), **Philip Rachinger** (Mühlthalhof), **Andreas Döllnerer** (Döllnerer), **Benjamin Parth** (Yscla) und **Thorsten Probst** (JRE-Ehrenpräsident) sowie – mit 17 Punkten – **Richard Rauch** (Geschwister Rauch), **Hannes Müller** (Die Forelle), **Hubert Wallner** (Saag) **Josef Steffner** (Mesnerhaus) und **Vitus Winkler** (Sonnhof).

Lukas Nagl



Jürgen Vigne



Hannes Müller



Vitus Winkler



Fotos: Petr Bleha, Martin Lugger,
Lukas Kirchgasser (2),

Wir bauen
Ihren Weinkeller



DIOGENES

MÖBEL WIE GUTER WEIN

Helmut Pramstaller

HELMUT PRAMSTALLER

„DIOGENES“ GEBRÜDER PRAMSTALLER KG

A-9990 DEBANT / GLOCKNERSTR. 4

TEL: +43 4852 / 62 4 98 / FAX: +43 4852 / 62 1 97

FASDESIGN@DIOGENES.AT / WWW.HELMUT-PRAMSTALLER.AT

3 SCHLEMMER ATLAS-SPITZENKÖCHE

Die beiden JRE-Österreich-Präsidenten **Andreas Döllerer** (Döllerer's Genusswelten) und **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher) sind bereits »Stammgäste« in der 5-Kochlöffel-Riege (= Spitzenköche des Jahres). Neu in diesem illustren Kreis ist JRE-Ehrenpräsident **Thorsten Probst**.



Andreas Döllerer



Thomas Dorfer




Thorsten Probst

Fotos (3): Lukas Kirchgasser

Dazu finden sich bei den »Schlemmer Atlas Top 50 Köchen Österreichs 2019« neben den erwähnten drei »Spitzenköchen« auch noch **Jürgen Csencsits** (Csencsits), **Stefan Eder** (Der WILDe EDER), **Thomas Gruber** (Schlossstern), **Alexander Gründler** (Alpin), **Thomas Hofer** (Bergergut), **Lukas Kienbauer** (Lukas Restaurant), **Uwe Machreich** (Triad), **Matthias Moser** (Kirchenwirt seit 1326), **Lukas Nagl** (Das Traunsee), **Benjamin Parth** (Yscla), **Philip Rachinger** (Mühlthalhof), **Richard Rauch** (Geschwister Rauch), **Josef Steffner** (Mesnerhaus), **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff), **Hubert Wallner** (Saag) und **Vitus Winkler** (Sonnhof).

EXQUISITES FÜR DIE GASTRONOMIE



Das Sortiment für die Spitzengastronomie – von der traditionellen österreichischen bis zur modernen Kreativküche. Neben der exklusiven Auswahl überzeugt langjährige Expertise und engagierte Beratung auf Augenhöhe.

[cook.at](https://www.cook.at)

KONDITORWELTMEISTERIN IST »KÖCHIN DER KÖCHE«

25-Jahr-Jubiläum für die Auszeichnung
»Koch/Köchin der Köche«, und erstmal verlieh
der VKÖ diesen Titel an eine Frau: **Eveline Wild**
(Der WILDe EDER), 2-fache »Pâtissière des Jahres«
und vielen Fernsehzusehern aus der ORF-Reihe
»Frisch gekocht« bekannt.



Foto: Stefan Eder

Eveline Wild

A LA CARTE-BUNDESLAND-SIEGER

Gemeinsam mit Heinz Reitbauer (Wien, Steirereck) führt **Andreas Döllner** (Sbg., Döllner) das Österreich-Ranking 2019 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), **Lukas Nagl & Michael Kaufmann** (OÖ, Das Traunsee) sowie **Hubert Wallner** (Ktn., Saag). Maximale 5 Sterne gab es außerdem noch für **Benjamin Parth** (T, Yscla) und **Thorsten Probst** (JRE-Ehrenpräsident).



Hubert Wallner



Richard Rauch

Fotos (2): Lukas Kirchgasser

Philip Rachinger



Uwe Machreich



Josef Steffner



Fotos (3): Lukas Kirchgasser

GABELN, GABELN, GABELN & EIN STERN

Sensationelle 99 (von 100) Punkten verlieh der Falstaff Restaurant Guide an **Thorsten Probost** (JRE-Ehrenpräsident) und **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher), dicht gefolgt mit 98 Punkten von **Andreas Döllerer** (Döllerer) und **Hubert Wallner** (Saag). Die Höchstbewertung von 4 Gabeln erhielten auch noch **Philip Rachinger** (Mühlthalhof, 96), **Benjamin Parth** (Yscla, 96), **Uwe Machreich** (Triad, 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.

SAKE SAMURAI

Ritterschlag für **Alex Koblinger**: Der Master Sommelier und 6-fache (!) »Sommelier des Jahres« in Döllerer's Genusswelten wurde als erster Österreicher von der »The Japan Sake Brewers Association Junior Council« in Japan zum »Sake Samurai« geadelt, einem elitären Kreis, dem weltweit lediglich 80 Auserwählte angehören.



Foto: Laura Döllerer

Alex Koblinger, Österreichs 1. Sake Samurai

KÄSE-LEIDENSCHAFT

Ehrenvolle Aufnahme in die »Guilde Internationale des Fromagers« für Diplom-Käsesommelier **Alexander Gründler**, dessen Käse-Begeisterung im Genießerhotel Alpin vom Frühstück bis zum Abendmenü zelebriert wird.



AUSTRIAS 50 BEST CHEFS

Bei der jährlichen Auszeichnung der 50 besten Köche des Landes von Rolling Pin spielten einmal mehr die JRE mit stolzen 14 Betrieben eine tragende Rolle. Dabei setzte sich **Andreas Döllner** (Döllner) auf Platz 3. Ebenfalls in den Top-10 klassierten sich **Philipp** und Vater **Helmut Rachinger** (Mühlthalhof, 5), **Thomas Dorfer** (Bacher, 6) und **Richard Rauch** (Geschwister Rauch, 7). Weiters in der Hitliste: **Hubert Wallner** (Saag), **Josef Steffner** (Mesnerhaus), **Thorsten Probost** (JRE-Ehrenpräsident), **Lukas Nagl** (Das Traunsee), **Benjamin Parth** (Yscla), **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff), **Vitus Winkler** (Sonnhof), **Jürgen Csencsits** (Csencsits), **Astrid** und **Andreas Krainer** (Krainer) sowie **Markus Rath** (Rathhaus).



Geballte Spitzenkoch-Power: Die österreichischen JRE-Mitglieder.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungs-

bezeichnung – zu erkennen an der rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.

Enoteca mit umlaufender Weinbibliothek



Fotos: Döllers Weinhandelshaus

Einzigartiger Rahmen für Feiern und Veranstaltungen



Hochkarätige Weine und feinste Schmankerl



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

DÖLLERERS WEINHANDELSHAUS & ENOTECA

DIE GENUSSWELT IM SALZBURGER LAND

Edle Tropfen & feine Schmankerl

Döllers Enoteca im Süden Salzburgs und direkt vor den Toren Gollings begeistert mit einem überwältigenden Sortiment von mehr als 300.000 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 Döllers Online-Shop alles Köstliche, was in Döllers Genussimperium dafür gedacht ist mitzunehmen oder sich nach Hause schicken zu lassen. Die fantastische Auswahl umfasst erlesene Weine, ausgewählte Säfte, herzhaft Schmankerl, vinophile Glaskultur, Geschenkideen und Genusspackerl für jeden Anlass sowie Bücher und Gutscheine u.v.m.

Weingroßhandel

»Wein und Service« wird bei der weinaffinen, leidenschaftlichen Familie Döllers ganz GROSS geschrieben. Das Weinhandelshaus beliefert die Gastronomie und Hotellerie in Österreich, Bayern 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 (3): Lukas Kirchgasser

VILLA ROSA – DAS HOTELJUWEL DER GESCHWISTER RAUCH

Die steirischen JRE Sonja und Richard Rauch haben ihr Restaurant und Gasthaus um ein zauberhaftes Genießerhotel erweitert und dabei gleich eine Namensänderung vollzogen: aus »Steira Wirt« wurde »Geschwister Rauch«.

So duftig wie der hübsche Garten präsentiert sich auch die aus dem Jahr 1913 stammende Jugendstil-Villa, die nach behutsamer Restaurierung lässiges, weltoffenes Design mit raffinierten Komfortdetails und behutsam integrierten, historischen Elementen kombiniert. Die Villa Rosa ist eine stimmige, innovative Interpretation ländlichen Lebens mit behaglichem Holz und birgt sechs Doppelzimmer und zwei Suiten. Küche und Salon können für Teambuildings und Meetings genutzt werden. Von ausgewählten Manufakturen stammt das in Etagern servierte Frühstück, gegen Aufpreis sind 3-Hauben-Brunch-Schmankerln möglich.

Ein besonderes Herzstück ist das Gaggenau-Kochstudio für Kochseminare und kulinarische Präsentationen. Im Gewölbekeller gibt's einen holzbefeuerten Brotbackofen, auf Hobby-Griller wartet eine Pop-up-Grill-Akademie. www.geschwister-rauch.at

Foto: Petr Blaha



LUXUSSUITEN AM TRAUNSEE

»Private Suite Kloster Refugium« heißt das neue Hideaway bei Familie Gröller und JRE Lukas Nagl: eine großzügige Wohnung im historischen Ambiente eines Benediktinerklosters. Im nebenan liegenden Genießer-Seehotel Das Traunsee (Bild) wurde der Wellnessbereich völlig neugestaltet und eine Roof-Top-Suite mit fantastischem Seeblick aufs Dach gesetzt.

www.traunseehotels.at

»ROO'N LODGES« AM BÄRENTRAIL

»Schlummern mitten in der Natur« garantieren drei spektakuläre, auf einer Wiese freistehende Studios, mit denen Michael Kolm seinen Bärenhof erweiterte. Großflächige Panoramafenster eröffnen vom luxuriösen Bett einen unverbauten Ausblick auf die Waldviertler Landschaft, die Lodges selbst bieten hochwertige Ausstattung.

www.baerenhof-kolm.at



Foto: Lukas Kirchgasser

Foto: Lukas Kirchgasser



PRIVAT-MENÜ IN DER BUCKLIGEN WELT

»Triad Privat« mit Einblick in die Küche heißt es ab heuer jeden Dienstagabend bei Familie Machreich in ihrem Restaurant Triad. Serviert wird ein 6-gängiges Menü in ungezwungener Atmosphäre. Für den perfekten Ausklang gibt es neben neuerdings bereits 5 »Bett in da Wies'n«-Studios (Bild) auch das liebevoll restaurierte Ferienhäuschen »Stöckl«. www.triad-machreich.at



BISTRO »SÜDSEE« AM WÖRTHERSEE

»Sommer-Sonne-See« heißt die Devise im Gourmetbistro SÜDSEE, das Hubert Wallner als Ergänzung zu seinem 3-Hauben-Restaurant Saag in Dellach/Maria Wörth am Südufer des Wörthersees eröffnet hat. Im Mittelpunkt stehen die Produkte Kärntens und des umliegenden Alpe-Adria-Raumes, die Atmosphäre ist betont relaxt und die Küche bei aller geschmacklichen Intensität sehr klar und unkompliziert.

www.sued-see.at

ZU NEUEN UFERN

Offensichtlich haben einige unserer JRE noch Kapazitäten frei und ihre Energie in spannende neue Zweitlokale als Ergänzung zu ihren Spitzenrestaurants gesteckt. Und das sehr, sehr erfolgreich.

»LUKAS STEAK« IN SCHÄRDINGS ALTSTADT

Eine einstige Glaserei in einem historischen Gebäude aus dem 16. Jh. bildet die Kulisse für das etwas andere Steakhouse, wo Lukas Kienbauer Cuts von Cult-Beef, X.O.-Beef, Bison und japanischem Wagyu mit bayerischer Garnele, Gänseleber, Hummer oder Kaviar ergänzt. Sehr cool ist auch die Location selbst mit dem zentralen Holzkohlengrill. Im Sommer gibt's eine Terrasse mit Blick auf das barocke Schärding. www.lukas-steak.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.



Fotos: Pfefferschiff

PFEFFERSCHIFF KELTERT EIGENEN RIESLING

Einen langgehegten Traum haben sich Iris und Jürgen Vigne erfüllt: In Gedersdorf in Niederösterreich (jeweils 5 km von Krems, Langenlois und Grafenegg), knapp 250 km von der Festspielstadt Salzburg, steht ein eigener Weinkeller an bestimmten Terminen zur »Kelleroas mit Haubenküche« bereit. Er kann auch individuell für Feste gebucht werden (+43 (0)662 / 66 12 42, www.pfefferschiff.at). Passend dazu gibt's einen Wein vom eigenen Weingarten: 2016 Riesling DAC Selection Pfefferschiff, Weingut Buchegger, Drob.

KIRCHENWIRT UNTER DEN BESTEN HOTELS EUROPAS

Sie haben es schon wieder geschafft: Der Kirchenwirt seit 1326 von Hans-Jörg Unterrainer und seiner Schwester Barbara Kottke ist von einer unabhängigen Jury bei GEO SAISON unter die »10 besten Gourmethotels des Jahres« gewählt worden. Geschwärmt wird dabei auch übers Ambiente und den Weinkeller, »einen Schatz, den man eher in einem Londoner Sternerestaurant erwarten würde.« www.k1326.com



Foto: Martin Luggler

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

Erstmals mit
JRE-Restaurants aus
DEUTSCHLAND
und der
SCHWEIZ

CHEF'S ROULETTE 2019

Mittwoch, 9. Oktober



Foto: vogl-perspektive.at

DER ORIGINELLSTE GOURMETEVENT ÖSTERREICHS:

Mehr als 25 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

Grüner Veltliner Ried Feuersbrunner Kirchthal Edition 2017 und 2018

EXKLUSIVER LAGENWEIN VON BERNHARD OTT ALS SPEZIALEDITION EXKLUSIV FÜR JRE

Gemeinsam mit dem Wagramer Spitzenwinzer Bernhard Ott haben die Jeunes Restaurateurs (JRE) einen Grünen Veltliner als Sonderedition kreiert, der bei Weinliebhabern und der Fachwelt gleichermaßen begeistert aufgenommen wurde. Nun folgt der zweite Jahrgang.

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 von der Kühle und dem hohen Kalkgehalt des Bodens besticht der für JRE erstmals als Einzellage ausgebaute Grüne Veltliner durch puristische, feine Kräutearomen 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).

Erhältlich im Weingut Ott, www.ott.at, bei den JRE-Betrieben (www.jre.at) sowie – auch online in Deutschland und Österreich – über das Weinhandelshaus Döllner (www.weinhandelshaus.at).



Foto: Jelena Moro



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



12 STK-WEINGÜTER UND EIN ZIEL

Die »Steirischen Terroir- & Klassikweingüter« vereinen unterschiedlichste Winzerpersönlichkeiten mit dem Ziel, die besten Lagenweine zu machen. Den strengen STK-Herkunfts- und Qualitätsbestimmungen ist nicht zuletzt der große Erfolg des steirischen Weins im In- und Ausland zu verdanken.

Dass der Wein so schmecken soll wie der Berg, von dem er stammt, stand schon immer im Fokus der STK-Winzer. Heute sind es die Weingüter **Gross, Lackner-Tinnacher, W. Maitz, Neumeister, Polz, E. Sabathi, H. Sabathi, Sattlerhof, Tement** und **Winkler-Hermaden**, die für die kostbarsten Weine mit dem Prädikat Erste STK Ried oder Große STK Ried stehen. Auch die beiden kürzlich neu in den STK-Kreis aufgenommenen Weingüter **Wohl-muth** und **Walter Frauwallner** bürgen für höchste Qualität. Gemeinsam werden die nunmehr zwölf STK-Winzer auch in Zukunft daran arbeiten, besonders langlebige Weine mit hohem Reifepotenzial zu kreieren.



Handverlesene Trauben und fünf verschiedene Böden sorgen für mannigfaltige Charakteristika.

**STK – STEIRISCHE
TERROIR- UND
KLASSIKWEINGÜTER**

A-8461 Ratsch
a. d. Weinstraße 45
info@stk-wein.at
www.stk-wein.at

FEINES für ZUHAUSE

In den besten Küchen des Landes wird auch munter eingekocht und eingelegt, sodass Genießer in fast jedem JRE-Restaurant originelle kulinarische Mitbringsel finden.

Von sagenhaft guten Pralinen über Marmeladen, Chutneys und Fonds bis zu Sirupen, Spezial-Bieren oder edlen Salz-mischungen – es lohnt sich zu schauen, was die einzelnen JRE so alles in Gläsern und Flaschen zum Verkauf abgefüllt haben.

Einige haben einen eigenen Shop, bei anderen kann man die Köstlichkeiten sogar online bestellen.

Noch jung, aber sehr erfolgreich ist das europäische Projekt, gemeinsam mit ausgewählten Herstellern spezielle Produkte exklusiv für JRE zu kreieren.

Dieses Sortiment umfasst derzeit Top-Weine, einen Edel-Brand und ein istrisches Kult-Olivenöl ... weitere Spezialitäten sind in Planung.

Einige dieser Kooperations-Produkte sind in A und D auch online beziehbar über www.weinhandelshaus.at



LIMITIERTER
GENUSS



4 WEINE UND EIN EDELBRAND

Große Klasse und sehr individuell: Gemeinsam mit Spitzenproduzenten in Österreich, Deutschland und Kroatien haben Europas Jeunes Restaurateurs vier außergewöhnliche Weine und einen Marillenbrand kreiert.

2016 JRE STAHL SILVANER FASS 500,

Winzerhof Stahl, Franken, Bayern, Deutschland, www.winzerhof-stahl.de

2016 SIGNATUR ROT (43 % Zweigelt, 34 % Lemberge, 23 % Merlot),

Weingut Knauf, Baden-Württemberg, Deutschland, www.weingut-knauss.com

2017 GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHTHAL,

Weingut Bernhard Ott, Wagram, Österreich, www.ott.at

2015 MALVAZIJA SANTA LUCIA, *Weingut Gianfranco Kozlović, Istrien, Kroatien, www.kozlovic.hr*

2018 ROSENMARILLENBRAND *aus Wachauer und Südtiroler Marillen (Aprikose),*

Brennerei Hans Reisetbauer, Oberösterreich, Österreich, www.reisetbauer.at

Die Weine von Stahl und Ott sowie der Marillenbrand von Reisetbauer sind (auch für Privatkunden) in Deutschland und Österreich bestellbar über das Weinhandelshaus Döllner, www.weinhandelshaus.at

Koch.Campus – kulinarischer Think-tank

Der Verein Koch.Campus stärkt als innovatives Netzwerk der österreichischen Küche erfolgreich die Positionierung des Landes als kulinarische Destination. Zahlreiche JRE-Mitglieder sind federführend mit dabei.



Foto: Helge Kirchberger

Gegründet 2013 von Heinz Reitbauer (Steirereck), Thomas Dorfer (Landhaus Bacher), Andreas Döllerer (Döllerer's Genusswelten) und Klaus Buttenhauser (Geschäftsführung Koch.Campus) haben sich zahlreiche Köche, Winzer und landwirtschaftliche Produzenten dem ehrgeizigen Projekt angeschlossen.

Ziel ist es, der österreichischen Küche neue Impulse zu geben und Österreich als Land für qualitätsbewusste Gourmets international prägnanter zu positionieren. Das immense Potenzial zeigt sich immer wieder deutlich, wenn österreichische JRE-Köche bei nationalen und internationalen Events auftreten. Gerade weltweit erfahrene Journalisten sind von Österreich als Land mit authentischer, spannender Küche meist ebenso überrascht wie begeistert.

Zusätzlich beeindruckt dabei der Schatz an vielfältigsten Produkten aus einer kleinteiligen Landwirtschaft, von Süßwasserfischen über Gemüse und Obst bis zu Freiland-schweinen, autochthonen Rinderrassen und nicht zuletzt Wild. Und dies in Verbindung mit regionstypischen Bieren, Weinen und Bränden. Alles, was Österreich kulinarisch besonders oder einzigartig macht, wird bei den Events des Koch.Campus thematisiert.

www.kochcampus.com

Römer Schinken

Mit Blütenhonig verfeinert
und gebraten



Nr. 06
DER ROMANTISCHE

Mein

BERGER

Schinken

- ✓ 100% österreichisches Fleisch
- ✓ 100% gentechnikfreies Futter
- ✓ Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Von Natur aus lactose- und glutenfrei
- ✓ handgefertigt



WWW.BERGER-SCHINKEN.AT

KREATIVE REZEPTE MIT PARMIGIANO REGGIANO



Italiens Kultkäse Parmesan mal ganz anders – überraschend und raffiniert integriert in 26 außergewöhnliche Gerichte der Köche aus den Reihen der JRE.

Dazu gibt es spannende Hintergrundinfos zur Herstellung und praktische Tipps zur passenden Weinbegleitung. Das Käse-Rezepte-Booklet gibt es (solange der Vorrat reicht) direkt bei den österreichischen JRE-Restaurants oder gratis zum Bestellen auf www.art-redaktionsteam.at/magazine.

KONSEQUENT SAISONAL

Mit »LebensMittelPunkt Weißensee« haben Hannes Müller und sein Co-Küchenchef Martin Nuart mehr als nur ein ungemein anregendes Kochbuch mit gut nachvollziehbaren Rezepten geschaffen.



Das Kärntner Dreamteam lädt ein, den natürlichen Kreislauf regionaler Produkte neu zu entdecken und zu genießen. In dieser konsequenten Umsetzung von saisonaler Regionalität in höchster Qualität ist eine der derzeit spannendsten Küchen Österreichs möglich. Mit drei Gault-Millau-Hauben, die ganz ohne exotische Luxusprodukte auskommen.

Hannes Müller, Martin Nuart
LebensMittelPunkt Weißensee
 Krenn-Verlag, 224 Seiten,
 ISBN 978-3-99005-328-7, € 39,95



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



Immer ein Erlebnis – Gourmet-Events mit JRE-Beteiligung und oftmals auch mit Spitzenproduzenten an Bord, wie in diesem Fall mit Brenner Hans Reisetbauer und Winzer Bernhard Ott.

NEVER ENDING EVENTS

Kulinarische Erlebnisse garantieren nicht nur Besuche in den Restaurants, sondern auch die zahlreichen Veranstaltungen, bei denen unsere JRE aufkochen.

Bei so vielen kreativen Köchen gibt's immer wieder Top-Events, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Vom Pop-up-Restaurant bis zur Küchenparty, vom Wirtshausfestival bis zum kreativen Gourmetabend der Extraklasse – der Veranstaltungskalender der Jeunes Restaurateurs birgt auch 2019 wieder viele Highlights.

Durch die freundschaftliche Verbindung untereinander kommt es regelmäßig zu spektakulären Gastauftritten, sehr oft auch von internationalen 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.



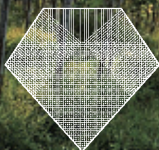
Immer up to date sind Sie mit einem **LIKE** unserer Facebook-Seite:

www.facebook.com/jre.at



WIENINGER

© WienTourismus / Lois Lammerhuber



HAJSZANNEUMANN
WIEN



WEINGUT WIENINGER

Stammersdorferstrasse 31 · 1210 Wien
T +43 (0)1 / 29 02 012 · weingut@wieninger.at
www.wieninger.at



KOCHKURSE FÜR HOBBYKÖCHE



Foto: Mario Stockhausen

Bei Vitus Winkler im Genießerhotel Sonnhof in St. Veit ist tatkräftiges Mitwirken in der Küche angesagt. Bei einigen seiner Kochkurse geht es vorab zum gemeinsamen Kräutersammeln.



In Döllersers 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.

Kochen ist »IN«, und am allerbesten lassen sich praktische Tipps bei den Kochseminaren unserer JRE-Köche aufschnappen. Anschließendes gemeinsames Genießen inbegriffen.

Das perfekte Geschenk:
KOCHKURS-GUTSCHEINE
für Hobbyköche

Je nach Restaurant und Koch sind diese Kurse unterschiedlich aufgebaut. Manche sind kombiniert mit Besuchen bei Produzenten oder mit Kräutersammeln im Wald. Bei einigen stehen der fachkundige Vortrag und das Zusehen im Mittelpunkt, bei anderen wird selbst fleißig Hand angelegt. Je nach Interesse kann somit jeder Hobbykoch und jede Hobbyköchin den maßgeschneiderten Kochkurs wählen. Ganz neu bietet 3-Hauben-Koch Richard Rauch ein Gaggenau-Kochstudio sowie Pop-up-Grillseminare.

Eines haben jedenfalls alle 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 direkt auf den Websites der Restaurants. Anmeldungen ausschließlich direkt bei den Betrieben.

erleben,
bewerten, **mitteilen...**



Schlemmer Atlas Community

Jetzt Mitglied werden
und besuchte Restaurants
bewerten.

Jetzt Restaurants bewerten auf
schlemmer-atlas.de



Schlemmer Atlas

JRE-MEISTERKLASSE KULINARIK

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

Insgesamt 31 SchülerInnen aus Salzburg, der Steiermark, Kärnten, Lettland, Rumänien und aus Deutschland im Alter von 14 bis 18 Jahren besuchen die 1. oder 2. Klasse 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.



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 2019 der dritte 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

T **TOURISMUSCHULE**
BAD HOFGASTEIN

Infos und Anmeldungen

TOURISMUSCHULE BAD HOFGASTEIN

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

ÖSTERREICHISCHE GASTGEBER-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 **35 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

DANIEL SCHMIDHALER . 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, frangrischer 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

MICHAEL QUENDLER . HOTEL DIE MÜHLENHELLE

DEUTSCHLAND

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

BERTL SEEBACHER . RESTAURANT KRAFTWERK

DEUTSCHLAND

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



RESTAURANTS
KROATIEN



INHALT **KROATIEN**

1	Restaurant Pergola	Savudrija	144-145
2	Landhotel & Restaurant San Rocco	Brtonigla	146-147
3	Restaurant Badi	Umag	148-149
4	Restaurant Marina	Novigrad	150-151
5	Restaurant Zigante	Livade	152-153
6	Restaurant Monte	Rovinj	154-155
7	Hotel-Restaurant Draga di Lovrana	Lovran	156-157
8	Restaurant Plavi Podrum	Opatija	158-159
9	Hotel-Restaurant Villa Ariston	Opatija	160-161
10	Hotel & Restaurant Boškinac	Novalia	162-163
11	Restaurant Foša	Zadar	164-165
12	Konoba Boba	Murter	166-167
13	Restaurant Pelegrini	Šibenik	168-169
14	Relais- & Châteaux-Hotel Lešić Dimitri Palace	Korčula	170-171
15	Restaurant Dubravkin put	Zagreb	172-173

Liebe Freunde und Genießer,

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 auf wunderbare Weise 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 beiden neuen Mitglieder repräsentieren sehr deutlich, wie moderne Küche innovative Wege in die Zukunft geht, ohne den Bezug zur Region und ihren Produkten zu verlieren.

So lade ich Sie ein, sich auf den Weg an die Adria zu begeben, um – immer dem Duft der Küche 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 2019 wieder herzlich bei uns willkommen zu heißen!



Teo Fernetich

Teo Fernetich

Präsident Jeunes Restaurateurs Kroatien

VORSTANDSTEAM

Präsident

TEO FERNETICH San Rocco

Schatzmeister

BORIS ŠULJIĆ Boškinac

Delegierte

MARINA GAŠI Marina

DANIJELA GAJSKI Dubravkin put

Office JRE-Croatia

IRINA BAN

Pionirska 1 · HR-52440 Poreč

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



Fotos: Wolfgang Neuhuber (2), Komoba Boba



JRE CROATIA MIT 2 NEUEN MITGLIEDERN

Zwei spannende Restaurants bereichern JRE Croatia: Relais Chateau Lešić Dimitri Hotel, wo der famose Marko Gajski (links) die Küche des Fine-Dining-Restaurants auf der Insel Korčula leitet, und die legendäre Taverne Boba von Küchenchef Vjeko Bašić (rechts) auf der Insel Murter. Beide zählen zu den gastronomischen Leitbetrieben Dalmatiens und sind bekannt für ihre moderne Regionalküche mit besten bodenständigen Produkten und großartigen Weinen.

CHEF'S AT SEA 2019

Nach dem großen Erfolg der Premiere 2018 laden Kroatiens JRE am 28. Juni 2019 wieder zu einem außergewöhnlichen Kulinarikerlebnis: 10 Spitzenköche aus 10 JRE-Ländern begeistern in 10 kroatischen JRE-Restaurants mit einem fulminanten Genussabend für jeweils einen Tisch für 8 Gäste.

Um mit dabei sein zu können, folgen Sie JRE-Croatia auf www.jre.hr und auf Facebook.



Foto: JRE Croatia

Istrien

FLOS
OLEI
2016

FLOS
OLEI
2017

FLOS
OLEI
2018

beste Olivenöl-Region der Welt



KROATIEN
Voller Leben

www.istra.com



Istrien
Grün und Mediterran.





Fotos: Boškinač, Petr Blaha

HOTEL BOŠKINAC

Das traditionsreiche, von einem mediterranen Park mit Pool umgebene Heritage Hotel auf der Insel Pag präsentiert sich 2019 mit neuem Design und noch feinerem Komfort in den acht Zimmern, drei Suiten und einer luxuriösen Präsidentensuite. Gastronomisches Herzstück ist das Gourmetrestaurant mit JRE-Chef Matija Bregeš. Bemerkenswerte Qualität zeichnet auch die Premium-Weine des eigenen Weingutes aus, das 2018 von Gault Millau unter die 14 besten in Kroatien aufgenommen wurde.

WELTKLASSE JRE-OLIVENÖL

Der Name Chiavalon steht für eine der international besten Olivenöl-Manufakturen (www.chiavalon.hr). Seit zwei Jahren bietet die biologisch arbeitende Familienproduktion in Istrien eine gemeinsam mit den JRE-Köchen entwickelte Olivenöl-Cuvée mit speziellem JRE-Label. Dieser harmonisch ausbalancierte Blend überzeugt mit fein bitterer, scharfer Note, die mit eleganter Fruchtigkeit verschmilzt und ist in der Küche vielseitig einsetzbar.

Erhältlich auch für Privatkunden bei allen JRE-Restaurants in Kroatien, bei vielen in Österreich und online auf www.weinhandelshaus.at



KOZLOVIĆ WINE EXPERIENCE

www.kozlovic.hr



KOZLOVIĆ WEINGUT

Vale 78, Momjan
52460 Buje, Istrien, Kroatien
tel.: 00 385 52 77 91 77
fax: 00 385 52 77 91 88
info@kozlovic.hr
www.kozlovic.hr
GPS +45° 26' 35.94"
+13° 42' 36.13"



seit 1904



Fotos: Petr Blaha, Kozlović



SANTA LUCIA – DER JRE-WEIN VON KOZLOVIĆ

Istriens Paradesorte Malvazija erobert zunehmend die Weinwelt und jener der Lage Santa Lucia des Weingutes Kozlović genießt unter Insidern längst legendären Ruf. Die allerbesten Trauben einer ganz speziellen Lage dieses Kult-Weinberges finden sich in der limitierten JRE-Sonderedition.

Jede Flasche ist nummeriert und zertifiziert und nur erhältlich bei den JRE-Restaurants in Kroatien und direkt im Weingut in Momjan.

Dieses empfiehlt sich auch mit einer Reihe von Verkostungs-Packages, von der geführten Kellertour bis hin zum Weingarten-Picknick, für einen Besuch. Besonderes Highlight: das Gourmet- und Weindinner von Mitte Juni bis Ende August jeden Donnerstag – allerdings nur bei schönem Wetter und exklusiv nur für zwei (!) Gäste mit romantischem Traumblick.

www.kozlovic.hr

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

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



OPG CHIAVALON, Vladimira Nazora 16, 52215 VODNجان - Istrien - Kroatien
T: +385 52 511 906, M:+385 98 860 566, info@chiavalon.hr, www.chiavalon.hr

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 2019

Neben spannenden Reisereportagen begibt sich die Redaktion auf die Spur der besten Olivenöle, stellt führende Winzer vor und verrät, wo die coolsten Events für Musik-Freunde stattfinden. Dazu gibt es eine Fülle an Infos für Familien, Sportler und, nicht zuletzt, Feinschmecker.

KVARNER MAGAZIN 2019

Die vielfältige Region mit ihren legendären Rivieren von Opatija und Crikvenica und den Inselwelten von Rab, Losinj, Cres und Krk birgt viele wunderschöne Geheimnisse, die man mit diesem Magazin perfekt entdecken kann. Die besten Restaurantadressen inklusive JRE fehlen dabei natürlich nicht.

ZU BESTELLEN AUF

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

www.kvarnermagazin.at (kostenlos)





LUXURY-VILLEN

ISTRIENS NEUES URLAUBS-FEELING

Design-Villen mit eigenen Pools und voll ausgestatteter Küche garantieren eine neue, luxuriöse Ferien-Dimension und sind dabei preiswerter als man vermutet.



INFO & BUCHUNG
(deutschsprachig):

LUXURY VILLAS ISTRIA
T +385 (0) 99 / 423 49 85
office@hmzvilla.com
www.hmzvilla.com



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 lauwarmer Seezungenatar 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, Zambatija
T + 385 (0) 52 / 75 96 85
F + 385 (0) 52 / 75 96 85
icio72@live.com
www.pergola.com.hr

Öffnungszeiten

Täglich 12.00 – 22.00 Uhr
Ruhetag während der Wintersaison:
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,-

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

12.00–23.00 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 Adriafrisch 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
dbursic75@gmail.com

Öffnungszeiten

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

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@livadetartufi.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 12.00 – 14.30 Uhr &
18.30 – 23.30 Uhr

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, Junior-suiten 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

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 12.00–24.00 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 Apartments 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

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

KONOBÁ BOBÁ





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 Engagement, 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.

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

RELAIS & CHÂTEAUX-HOTEL LEŠIĆ DIMITRI PALACE





Das 5-Sterne-Hotel in einem restaurierten Bischofspalast aus dem 18. Jh. ist stolzes Mitglied von Relais & Châteaux und erweist sich als exklusives Ferien-Hide-away in fantastischer Lage und nahe dem Wohnhaus von Marco Polo, Korčulas berühmtestem Einwohner. Von der Restaurantterrasse an der mittelalterlichen Stadtmauer genießt man einen prächtigen Blick über das Meer und die vorgelagerten Inselgruppen, stilvoll elegant präsentiert sich das Restaurant. Marko Gajski lässt sich für seine herausragenden Gerichte gerne von Mutter Natur inspirieren und legt viel Wert auf saisonale und regionale Produkte – von frischen Meeresfischen und -früchten bis zu Pflanzen und Kräutern vom dalmatischen Archipel.

HR-20260 Korčula
Don Pavla Poše 1–6
T +385 (0) 20 / 601 726
F +385 (0) 20 / 715 561
management@ldrestaurant.com
www.ldpalace.com

Öffnungszeiten

Täglich 12.00–16.00 Uhr &
18.00–23.00 Uhr; im Winter geschlossen

Hotel

5-Sterne-Kategorie, 5 Luxus-Suiten,
ÜN mit Frühstück p. P. ab € 395,-

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



BENACHBARTE
RESTAURANTS
DEUTSCHLAND,
SÜDTIROL UND
SCHWEIZ



Foto: Joann Paj

INHALT

DEUTSCHLAND

1	Romantik-Hotel Residenz am See	Meersburg	178
2	Das Marktrestaurant	Mittenwald	179
3	Berghotel Schlossanger Alp	Pfronten	180
4	Huberwirt	Pleiskirchen	182
5	Christians Restaurant	Kirchdorf	183

ITALIEN (SÜDTIROL)

6	Restaurant Kuppelrain	Kastelbell	184
7	Restaurant Zum Löwen	Tisens	185
8	Relais & Chateaux Terra	Sarnatal	186
9	Hotel-Restaurant Kirchsteiger	Völlau	187
10	Restaurant Unterwirt Gufidaun	Klausen	188
11	Restaurant Culinaria im Farmerkreuz	Dorf Tirol	189

SCHWEIZ

12	Restaurant Truube	Gais	190
13	In Lain Hotel Cadonau	Brail	191




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 € 170,-
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 € 381,- 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 € 219,- bis € 249,-
15 Suiten € 273,- bis € 416,-



Gault&Millau 2019

Hauben für jeden Geschmack.

Jetzt im neuen Gault&Millau
Österreich 2019.

Die besten Restaurants, die besten Weine,
die besten Tipps, die besten Almhütten im Test.
Alles zusammen um nur € 39.-

Besuchen Sie uns auch auf Facebook:
www.facebook.com/Gault.Millau.Oesterreich
www.gaultmillau.at



Sandra Allertseder & 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.

REINSCHMECKER-MENÜ

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



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

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag

CHRISTIANS RESTAURANT

Seit mehr als 25 Jahren führt Christian F. Grainer den elterlichen Gasthof, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Aus dem Traditions- und 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.

REINSCHMECKER-MENÜ

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



Christiane & Christian Grainer

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 (Küchen-
annahmeschluss)

Hotel

1 Appartement € 75,- bis € 95,-



Fotos: Schmidt, Fischer, Seehauser

Sonya Egger & Jörg Trafoier

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 Pâtissière 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

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



Alois, Anna & Elisabeth Matscher

Fotos: Michael Schimhart



Fotos: Pär (2), Lange

Heinrich & Gisela Schneider

RELAIS & CHÂTEAUX TERRA – THE MAGIC PLACE

Was als kleine Almhütte in herrlicher Panoramalage begann, ist heute ein vielfach prämiertes Urlaubsidyll für Genießer, Individualisten und Entdecker gleichermaßen. Seit genau 20 Jahren zeichnen die Geschwister Heinrich und Gisela Schneider für die Geschicke des Hauses verantwortlich. Unter anderem 2 Michelin-Sterne sind die Belohnung für Heinrich Schneider, der sich längst als einer der kreativsten Köche Italiens etablierte. „Modern und zugleich geerdet“ präsentieren sich seine Spezialitäten, die an Kreativität und Design kaum zu übertreffen sind und auf höchst subtile Arte die umliegende Natur widerspiegeln. Zum Wohnen gibt es 10 individuelle Zimmer und als Draufgabe eine magische Lage.

REINSCHMECKER-MENÜ

10-gängiges Menü p. P. € 179,-;
mit ÜN p. P. ab € 284,-

I-39058 Sarntal
Prati 21
T +39 0 471 / 62 30 55
info@terra.place
www.terra.place



Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag ab 19.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag

Hotel

4 Sterne
10 individuelle Zimmer und Suiten
ÜN mit Frühstück im DZ ab € 275,-

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 Sonnenterasse. 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,-



Lenka, Dominik & Christian Kirchsteiger



Fotos: Udo Bernhard


Alex & Thomas Haselwanter

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 Haselwanter's 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,-

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



Stefan und Manfred Kofler

Fotos: Rainer Schmidt



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


Thomas und Silvia Manser

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

IN LAIN HOTEL CADONAU


„IN LAIN“, rund 25 km von St. Moritz entfernt, ist das Lebenswerk einer Familie, bei der sich seit Generationen Talente in idealer Weise ergänzen. Ob Hotelier oder Schreiner – eines haben sie alle gemeinsam und liegt ihnen besonders am Herzen: Den Gast ins Zentrum zu stellen und mit Spitzenleistungen zu verwöhnen. Kultivierter Komfort in allen drei Restaurants und im Hotel, warmerherziger Empfang und eine feine Küche auf der Grundlage frischer, vorwiegend saisonaler Produkte bilden den eleganten und ausgewogenen Rahmen und stehen in einem wunderbaren Gleichklang. Als exzellent erweist sich der Wohnkomfort des 5-Sterne-S-Hotels.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü im Gourmetrestaurant VIVANDA
p. P. CHF 169,-



Familie Cadonau

CH-7527 Brail im Engadin 
Crusch Plantaun 217
T +41 (0) 81 / 851 20 00
F +41 (0) 81 / 851 20 01
hotel@inlain.ch · www.inlain.ch

Öffnungszeiten

Rest. La Stüvetta tägl. ab 7.30 Uhr,
Gourmetrestaurant VIVANDA täglich
außer Dienstag ab 18.00 Uhr,
Rest. Käserei tägl. ab 18.00 Uhr

Hotel

5-Sterne-Superior
14 Junior-Suiten und Suiten
Übernachtung mit Frühstück
CHF 410,- bis CHF 910,-



BENACHBARTE
RESTAURANTS
SLOWENIEN



INHALT SLOWENIEN

1	Gostilna Rajh	Murska Sobota	196-197
2	Vila Podvin	Radovljica	198-199
3	Hiša Franko	Kobarid	200-201
4	Gostilna Mahorčič	Kozina	202-203

GOSTILNA RAJH





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.

REINSCHMECKER-MENÜ

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

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

VILA PODVIN





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 € 239,-

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,-

HIŠA FRANKO





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 95 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 haus-eigenen Bach in seiner Obhut.

REINSCHMECKER-MENÜ

11-gängiges Menü inkl. Aperitif, Käse aus der Region und Weinkellerbesichtigung € 300,- (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 17.00 – 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 € 120,- bis € 148,-

GOSTILNA MAHORČIČ





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.

REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Menü inkl. Weinbegleitung für 2 Personen € 130,-

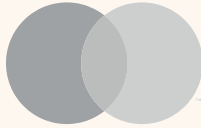
SLO-6240 Kozina
Rodik 51
T +386 (0)5 / 680 04 00
Mobil +386 (0)41 / 679 588
info@gostilna-mahorcic.si
www.rundictes.si

Öffnungszeiten

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

PARTNERS INTERNATIONAL

MAIN PARTNER



mastercard.

ELITE PARTNERS



PRINCIPLE PARTNERS



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
Bärenhof	Michael Kolm	Arbesbach	www.baerenhof-kolm.at
Schwanen	Emanuel Moosbrugger	Bizau	www.biohotel-schwanen.com
Döllers Genießerhotel	Andreas & Christl Döllerer	Golling / Salzburg	www.doellerer.at
Pfefferschiff	Jürgen & Iris Vigne	Hallwang / Salzburg	www.pfefferschiff.at
Csencsits	Jürgen & Melanie Csencsits	Harmisch	www.csencsits.at
Stüva im Genießerhotel Yscla	Benjamin Parth	Ischgl	www.yscla.at
Triad	Veronika & Uwe Machreich	Krumbach	www.triad-machreich.at
Floh	Josef Floh	Langenlebarndorf	www.derfloh.at
Genießerhotel Krainer	Andreas & Astrid Krainer	Langenwang	www.hotel-krainer.com
Kirchenwirt Leogang seit 1326	Barbara Kottke & Hans-Jörg Unterrainer	Leogang	www.k1326.com
Mangold	Michael & Andrea Schwarzenbacher	Lochau	www.restaurant-mangold.at
Genießerhotel Landhaus Bacher	Thomas & Susanne Dorfer	Mautern	www.landhaus-bacher.at
Mesnerhaus	Josef & Maria Steffner	Mauterndorf	www.mesnerhaus.at
Genießerhotel Mühlthalhof	Philip Rachinger	Neufelden	www.muehlthalhof.at
Genießerhotel Bergergut	Thomas Hofer & Eva-Maria Pürmayer	Oberafiesl	www.romantik.at
Walserstuba	Bettina & Jeremias Riezler	Riezlern	www.walserstuba.at
Lukas Restaurant	Lukas Kienbauer	SchÖrding	www.lukas-restaurant.at
Zum Blumentritt	Ulli Hollerer Reichl & Christa Hollerer	St. Aegyd am Neuwalde	www.zumbumentritt.at
Rathhaus im Georgium	Markus Rath	St. Georgen am Längsee	www.rathhaus.co.at
Genießerhotel Der Wilde Eder	Stefan Eder & Eveline Wild	St. Kathrein am Offenegg	www.der-wilde-eder.at

erleben,
bewerten, **mitteilen...**



Schlummer Atlas Community

Jetzt Mitglied werden
und besuchte Hotels
bewerten.

Jetzt Hotels bewerten auf
schlummer-atlas.de

 **Schlummer Atlas**

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Lurgbauer	Maximilian Leodolter	St. Sebastian bei Mariazell	www.lurgbauer.at
Genießerhotel Sonnhof	Vitus Winkler	St. Veit im Pongau	www.verwoehnhotel.at
See Restaurant Saag	Hubert Wallner	Techelsberg am Wörther See	www.saag-ja.at
Genießerhotel Die Forelle	Hannes & Monika Müller	Techendorf am Weißensee	www.dieforelle.at
Genießer-Seehotel Das Traunsee	Lukas Nagl	Traunkirchen	www.dastrunsee.at
Restaurant Geschwister Rauch	Sonja & Richard Rauch	Trautmannsdorf	www.geschwister-rauch.at
Schlossstern im Schlosshotel Velden	Thomas Gruber	Velden am Wörthersee	www.schlossvelden.falckensteiner.com
BELGIUM			
Le Coriandre	Damien & Agnès Vanderhoeven	Brussels	www.lecoriandre.be
La Table de la Manufacture Urbaine	Fabrizio 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
Saint Nicolas	Franky & Sandra Vanderhaeghe	Elverdinge-leper	www.hostellerie-stitnicolas.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
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

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

LOOKING FOR A FORTASTE OF
CULINARY HIGHLIGHTS?



JRE.EU

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
La Table de Maxime	Maxime Collard	Our-Palaiseul	www.maximecollard.be
Maison D	Didier Bourdeaux & Delphine van der Straten	Ronse - Renaix	www.maison-d.be
L'Impératif	Benôit 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
Altermezzo	Jo Grootaerts	Tongeren	www.altermezzo-tongeren.be
Lucana	Gianni & Isabelle Caruso	Wanze	www.lucana.be
Le Cor de Chasse	Mario & Aurore Elias - Matagne	Wéris	www.lecordechasse.be
Vous lé Vous	Giovani Oosters	Wimmertingen (Hasselt)	www.vouslevous.be
L'Envie	David Grosdent & Ines Vankeirsbilck	Zwevegem	www.lenvie-restaurant.com
CROATIA			
San Rocco	Teo Fernetich	Brtonigla-Verteneglio	www.san-rocco.hr
Boba	Vjeko Bašić	Butina, island of Murter	www.konobaboba.hr
LD Restaurant	Ivana Pačić Unković	Korčula	www.ldpalace.com
360	Rudolf Papac & Marijo Curić	Dubrovnik	www.360dubrovnik.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	
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
Pelegriani	Rudolf Štefan	_ibenik	www.pelegriani.hr
Badi	Ivan Badurina	Umag	www.restaurant-badi.com
Plavi Podrum	Daniela Kramarić	Volosko (Volosca)	www.plavipodrum.com
Foša	Saša Began	Žadar	www.fosa.hr
Dubravkin Put	Daniela Gajski	Zagreb	www.dubravkin-put.com
FRANCE			
Licandro	Felipe Licandro	Aix-en-Provence	www.licandrolebistro.com
La Ruelle	Guillaume Veysseyère	Angoulême	www.laruelle-angouleme.fr
Le Vauban	Raymond & Jenny Cornelissens	Antibes	www.levauban.fr
Le Senso	Allan Castellote	Beauvais	www.lesensorestarant.free.fr
L'Îlot Vert	Tony Régnier	Boulogne-sur-Mer	www.lilotvert.fr
G.a.	David Goerne	Caudebec-en-Caux	www.restaurant-ga.fr
L'Aigle d'Or	Kevin Gilliams	Croissy-Beaubourg	www.aigledor.fr
Du Châtelard	Ivan Gotfredsen & Pascale Erni	Dirac	www.domaineduchatelard.com
Ducos	Brice Ducos	Juvignac	www.ducosrestaurant.eatbu.com
Le Saint-Lazare	Clément Bidard	l'Abergement Clémenciat	www.lesaintlazare.fr
L'Hysope	Nicolas Durif	La Jarrie	www.lhysope.fr
La Table de Sébastien	Sébastien Félix	Les Orres	www.la-table-de-sebastien.com
Atelier Rodier	Santiago Torrijos	Paris	www.latelier-rodier.com
Ramstein	Lucas Ramstein	Scherwiller	www.hotelramstein.fr
Le Saint-Sauveur	Georges Lelièvre	Varennes-Saint-Sauveur	www.restaurant-le-saint-sauveur.fr
Le Pigeon Blanc	Sylvain & Valérie Belouin	Vern d'Anjou	www.lepigeonblanc.com
La Liégeoise	Aurélié & Benjamin Delpierre	Wimereux	www.atlantic-delpierre.com

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
GERMANY			
Münchhausen	Achim Schwekendiek	Aerzen	www.schlosshotel-munchhausen.com
Adler Asperg	Christian & Dory Ottenbacher	Asperg	www.adler-asperg.de
Blauer Engel	Benjamin Unger	Aue	www.hotel-blauerengel.de
Storchen Restaurant Hotel	Jochen & Liza Helfesrieder	Bad Krozingen	www.storchen-schmidhofen.de
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 (e-1)	Ralf J. Kutzner	Dresden	www.buelow-palais.de
Merkles	Thomas & Simone Merkle	Endingen	www.merkles-restaurant.de
Burg Flammersheim	Oliver & Katharina Röder	Euskirchen	www.landlustburgflammersheim.de
Alte Schule	Daniel & Nicole Schmidthaler	Feldberger Seenlandschaft	www.hotelalteschule.de
Hirsch	Michael Oettinger	Fellbach-Schmiden	www.hirsch-fellbach.de
Burg Schwarzenstein	Nils Henkel	Geisenheim-Johannisberg	www.nils-henkel.de
Schloss Eberstein	Andreas Laux	Gernsbach	www.schlosseberstein.de
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

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Scharff's Schlossweinstube	Martin Scharff	Heidelberg	www.heidelberger-schloss-gastronomie.de
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	https://www.jre.eu/lescalier
Adler	Daniel & Kerstin Fehrenbacher	Lahr-Reichenbach	www.adler-lahr.de
Landhaus Hadrys	Sebastian Hadrys & Tina Wenig	Magdeburg	www.landhaus-hadrys.de
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
Spielweg	Viktoria Fuchs	Münstertal	www.spielweg.com
Rüssel's Landhaus St. Urban	Harald & Ruth Rüssel	Naurath/Wald	www.ruessels-landhaus.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
Friedrich Wilhelm im 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

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Zum Hirsch	Markus & Britta Nagy	Remchingen-Wilferdingen	www.hirsch-remchingen.de
Reuter	Iris Bettinger & Marco Rückl	Rheda-Wiedenbrück	www.hotelreuter.de
Mittermeier	Christian Mittermeier	Rothenburg ob der Tauber	www.villamittermeier.de
Rebers Pflug	Hans-Harald Reber	Schwäbisch Hall	www.rebers-pflug.de
Philipp	Michael & Heike Philipp	Sommerhausen	www.restaurant-philipp.de
Kunz	Alexander Kunz	St. Wendel	www.restaurant-kunz.de
Stemberg	Sascha & Coren Stemberg	Velbert	www.stemberg.tv
Laurentius	Jürgen & Sabine Koch	Weikersheim	www.hotel-laurentius.de
„ENTE“ im Nassauer Hof	Michael Kammermeier	Wiesbaden	www.nassauer-hof.de
Herrmann's Romantik Posthotel	Tobias Bätz	Wirsberg	www.herrmanns-posthotel.de
IRELAND			
Chestnut	Rob Krawczyk	Cork	www.restaurantchestnutwestcork.ie
Aniar	JP McMahon	Galway	www.aniarrestaurant.ie
Kai	Jess & Dave Murphy	Galway	www.kaicaferestaurant.com
ITALY			
Frosio	Paolo Frosio	Almè (BG)	www.frosioristoranti.it
RistoFante	Giambattista Manzini	Alzano Lombardo (BG)	www.ristofante.it
La Tana Gourmet	Alessandro Dal Degan	Asiago (VI)	www.latanaristorante.it
Due Mori	Stefano De Lorenzi	Asolo (TV)	www.2mori.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

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
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 Forno da Ricci	Vinod Sookar & Antonella Ricci	Ceglie Messapica (BR)	www.alfornelodaricci.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	Stefano Pinciarioli	Cerreto Guidi	www.ps-ristorante.it
Magnolia	Alberto Faccani	Cesenatico (FC)	www.magnoliaristorante.it
Unterswirt	Thomas Haselwanter	Chiusa d'Isarco (BZ)	www.unterswirt-gufidaun.com
Trippini	Paolo Trippini	Civitella del Lago (TR)	www.paolotrippini.it
The Market Place	Davide Maci	Como (CO)	www.themarketplace.it
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
Muscoli	Luca Collami	Genova (GE)	ristorantecaposantachiara.com
La Galleria	Giulio Coppola	Gragnano (NA)	www.lagalleriaristorante.it
Villa Maiella	Arcangelo Tinari	Guardiagrele (CH)	www.villamaiella.it
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
L'Imbuto	Cristiano Tomei	Lucca (LU)	www.limbuto.it

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
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
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
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
La Perla del Mare	Deborah Corsi	San Vincenzo (LI)	www.laperladelmare.it
Aga	Oliver Piras	San Vito di Cadore (BL)	www.agaristorante.it
Don Alfonso 1890	Ernesto Iaccarino	Sant'Agata sui due Golfi (NA)	www.donalfonso.com
Laite	Fabrizia Meroi	Sappada (BL)	www.ristorantelaite.com
TERRA by Auener Hof	Heinrich & Gisela Schneider	Sarnatal / Val Sarentino (BZ)	www.auenerhof.it

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
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
Culinaria	Manfred Klofer	Tirolo	www.culinaria-im-farmerkreuz.it
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 Volturmo	Renato Martino	Vairano Patenora (CE)	www.vairodelvolturmo.com
Oasis „Sapori Antichi“	Famiglia Fischetti	Vallesaccarda (AV)	www.oasis-saporiantichi.it
La Passion	Wolfgang & Helena Kerschbaumer	Vandoies di Sopra (BZ)	www.lapassion.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			
De Fuik	Martin & Rosita Ruisaard	Aalst	www.defuik.nl
Herberg Onder De Linden	Steven & Tanja Klein Nijenhuis	Aduard	www.herbergonderdelinden.com
Bentinck	Peter-Paul Swijnenburg	Amerongen	www.restaurantbentinck.nl

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
De Saffraan	Kars van Wechem & Monique Korteschiel	Amersfoort	www.desaffraan.nl
Hemingway	Tim Schimmel	Bergen op Zoom	www.restauranthemingway.nl
Spetters	Laurent Smallegange	Breskens	www.restaurantspetters.nl
De Witte Zwaan	Timo Agterberg	De Bilt	www.witte-zwaan.nl
Orangerie de Pol	Mark Captein & Marjolein van der Ham	Doetinchem	www.orangeriedepol.nl
Villa Ruimzicht	Bjorn Massop	Doetinchem	www.hotelvillaruimzicht.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
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
,t Vlasbloemeken	Eric & Bianca van Bochove	Koewacht	www.vlasbloemeken.com
Eindeloos	Willem Schaafsma	Leeuwarden	www.restaurant eindeloos.nl
Sems	Jeroen Meppelink	Leeuwarden	www.semsleeuwarden.nl
Rantrée	Ralph Hermans & Jennifer Silvius	Maastricht	www.rantree.nl
Scherp	Mart & Dhani Scherp	Middelburg	www.restaurantscherp.nl
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	Alain Alders	Santpoort-Noord	www.devriendenvanjacob.nl
De Loohoeve	Jeroen & Marleen Brouwer	Schoonloo	www.deloohoeve.nl

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Hanninkshof	Joan Kersbergen	Usselo	www.hanninkshof.nl
Sillyfox	Joppe Sprinkhuizen	Veghel	www.sillyfox.nl
De Beejekurf	Mathijs Jacobs	Venray	www.debejekurf.nl
Villa la Ruche	Marko Karelse	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
SLOVENIA			
Rajh	Tanja & Damir Pintarič	Bakovci	www.rajh.si
Debeluh	Jure Tomič	Brežice	www.debeluh.si
Rakar	Boštjan Rakar	Gorenje Ponikve	www.rakar.si
Gostišče Grič	Luka Košir	Horjul	www.gric.si
Hiša Franko	Valter Kramar & Ana Roš	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
Mak	David Vračko	Maribor	
DAM	Uroš Fakuč	Nova Gorica	www.restavracija-dam.si
Pikol	Maruška & Tadej Gašparin	Nova Gorica	www.pikol.si
Galerija Okusov	Luka Gmajner & Marko Magajne	Petrovče	www.galerijaokusov.si
Rizibizi	Janko Franetič & Tomaž Bevčič	Portorož	www.rizibizi.si
Vila Podvin	Uroš Štefelin	Radovljica	www.vilapodvin.si

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Mahorčič	Ksenija & Martin Mahorčič	Rodik	www.rundictes.si
Repovž	Metka & Sabina Repovž	Šentjanž	www.gostilna-repovz.si
Pri Lojzetu	Tomaž Kavčič	Vipava	www.zemono.si
Hiša Denk	Gregor & Alenka Vračko	Zgornja Kungota	www.hisadenk.si
SPAIN			
Café 1907	Xavier Sala	Barcelona	www.cafe1907.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 Cellar de Can Roca	Joan Roca	Girona	www.cellercanroca.com
Las Tinajas	Silvia & José Enrique Álvarez Caballero	Granada	www.restaurantelatinajas.com
La Venta del Sotón	Ana Acín Viu	Huesca, Aragon	www.ventadelsoton.com
L'Espurna	Jordi Vidal Turmo	Lleida	www.lespurnarestaurant.com
Casa Lucio	Carmen, Javier & Fernando Blazquez	Madrid	www.casalucio.es
El Mesón de Fuencarral	Ramón Dios Barbería	Madrid	www.mesondefuencarral.com
Rafa	Miguel Ángel Andrés	Madrid	www.restaurantera.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.palioestaurante.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.adolfoestaurante.com
Montes	Genaro Lopez Montes	Villacaña	www.montesestaurante.com

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
SWITZERLAND			
Alpenblick	Björn & Marianne Inniger	Adelboden	www.alpenblick-adelboden.ch
mille sens „les goûts du monde“	Domingo S. Domingo	Bern	www.millesens.ch
Café Suisse	Marie Robert	Bex	www.cafe-suisse.ch
Schloss 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 Nozahic	Cheseaux-Noréaz	www.latabledemary.ch
Le Cerf	Carlo Crisci	Cossonay-Ville	www.carlocrisci.ch
Moosegg	Daniel & Nicole Lehmann	Emmenmatt	www.moosegg.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
Platanenhof	Adrian & Sonja Baumgartner	Kirchberg	www.restaurant-platanenhof.ch
Höhwald	Heribert & Silvia Dietrich	Klosters	www.hoehwald-klosters.ch
Auberge de Lavaux	Christophe & Nadine Rod	La Conversion sur Lutry	www.auberge-de-lavaux.ch
La Table des Suter	Pierrick & Jane-Lise Suter	Lucens	www.hoteldelagarelucens.ch
Bären	Bernhard Bühlmann	Mägenwil	www.baeren-maegenwil.ch
Héliantis	Julien 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

RESTAURANT	CHEF	ORT	HOMEPAGE
Hirschen Oberkirch	Markus Wicki	Oberkirch	www.hirschen-oberkirch.ch
Attisholz	Regula & Jörg Slaschek	Riedholz	www.attisholz.ch
Le Nouvo Bourg	Grégoire Antonin	Saillon	www.nouvobourg.ch
Pony	Philipp & Andrea Felber	Sigigen	www.pony-sigigen.ch
Krone Sihlbrugg	Thomas Huber & Monika Jans	Sihlbrugg-Hirzel	www.krone-sihlbrugg.ch
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
Bären	Martin & Manuela Thommen	Utzenstorf	www.baeren-utzenstorf.ch
Alpenblick	Richard Stöckli	Wilderswil / Interlaken	www.hotel-alpenblick.ch
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
Rathauskeller	Stefan Meier	Zug	www.rathauskeller.ch
Rigiblick	Vreni Giger	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
RIGO' London	Gonzalo Luzarraga	London	www.rigolondon.com
Marianne	Marianne Lumb	London	www.mariannerestaurant.com
The Dysart Petersham	Barry Taylor	Petersham Surrey	www.thedysartpetersham.co.uk

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](https://www.milch.com)





Das Wasser zum Essen.

#jungbleiben