

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



YEARS OF
NEVER-ENDING
PASSION

RESTAURANT GUIDE
ÖSTERREICH
2024





EIN HOCH AUF DIE TIEFEN.

Magnesiumhaltiges natürliches Mineralwasser aus den Tiefen Österreichs. Voller Stärke, genau wie du.



INHALT

- 46 **Alle JRE-Restaurants in Österreich**
- 6 JRE-Österreich-Vorstand, Kontaktdaten und Impressum
- 8 Never ending passion – und zwei große Jubiläen gibt es 2024 zu feiern:
50 Jahre JRE-Jeunes Restaurateurs
20 Jahre JRE-Österreich
- 22 Spannende News, Infos und Lesetipps aus den Reihen der JRE
- 38 Preiswerter Genuss – das JRE-Reinschmecker-Menü
- 40 Gutschein für treue Gäste – der JRE-Österreich-Stammgästabonus
- 138 Hochkarätige Auszeichnungen der JRE-Österreich
- 156 Von Kochkursen, Top-Winzern und mehr
- 166 Meisterklasse – die Eliteschmiede für zukünftige Spitzenköche

jre.at

 facebook.com/jre.at

Liebe Kulinarikfreund:innen, Gäste und Kolleg:innen!

Die Jeunes-Restaurateurs-Bewegung ist vieles: Wegweiser zu hervorragender Küche, eine Einladung, unsere Leidenschaft für Essen und Gastfreundschaft zu teilen und vor allem ein Versprechen an Sie, gemeinsam noch mehr zu bewegen.

Wir bei JRE setzen uns leidenschaftlich in ganz Österreich für die Zukunft der zugänglichen Spitzengastronomie ein, wobei jedes der 43 Mitglieder seine eigenen kulinarisch-kreativen Akzente setzt. Was uns alle hierbei eint, ist unsere Leidenschaft für Exzellenz und Innovation, unsere Dankbarkeit gegenüber all den Produzent:innen und Landwirt:innen und unser Glaube an das gemeinsame Weiterkommen. Denn wir wissen, dass die kulinarische Identität der Zukunft in jungen Händen liegt und wir die Verantwortung haben, diese nicht nur neu zu denken, sondern auch weiterzugeben. Um für mehr Chancengleichheit in der Gastronomie zu sorgen. Weil es um mehr geht, als nur um hervorragendes Essen. Es geht um das Erleben und Teilen von Tradition, Weiterentwicklung und Genuss und um das Schaffen von gemeinsamen Erinnerungen.

Jetzt liegt es an Ihnen – lassen Sie sich von unseren Mitgliedern begeistern und auf diese Reise mitnehmen. Genießen Sie jedes Erlebnis, jeden Geschmack, jede regionale Entdeckung und jede Begegnung. Wir freuen uns auf Sie!

Guten Appetit und ein wunderbares Jahr 2024!

Ihr
Richard Rauch
Präsident JRE-Österreich



Foto: Joerg Lehmann

Richard Rauch

Mit einem Klick aus aller Welt direkt zu Ihnen
Bestellen Sie über 7.000 Produkte bester Qualität in unserem Webshop!



Jetzt direkt unter
webshop-at@rungisexpress.com anmelden!

VORSTANDSTEAM

Präsident

(Partner, Kooperationen & Neumitglieder)

RICHARD RAUCH

Genießerhotel Villa Rosa &

Restaurant Geschwister Rauch

Vizepräsident

(MitarbeiterInnen, Events & Neumitglieder)

VITUS WINKLER

Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler

EU-Delegierter

STEFAN EDER

Genießerhotel Der WILDe EDER

Finanzen

LUKAS KIENBAUER

Lukas Restaurant

Medien & Social Media

MICHAEL KOLM

Restaurant Kolm

Nachhaltigkeit & Schriftführer

KLEMENS SCHRAML

Restaurant Rau – Nature based cuisine

Mehr Informationen:

Jeunes Restaurateurs Österreich

Trautmannsdorf 6

8343 Bad Gleichenberg

info@jre.at

jre.at

IMPRESSUM

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Jeunes Restaurateurs Österreich. **Redaktionelle Leitung:** Wolfgang Neuhuber.

Redaktion: Andreas Neuhuber, Stephanie Gastager – alle: A-5020 Salzburg, Bergstraße 12. **Titelbild:** Ofensellerie / Zwiebel / Bio-Dotter / Bärlauch (Restaurant Moritz), fotografiert von Henry Welisch. **Layout:** Sandra Wipp, D-83395 Freilassing. **Bildbearbeitung:** Harald Pawlik, reprovewerk.at. **Druck:** Johann Sandler GesmbH & Co KG.

„...jeder Schluck ein großer Wein“

*****TOP: VIKTOR SIEGL, VINARIA GUIDE 2023/2024



100 PUNKTE: À LA CARTE MAGAZIN 4/2023

99 PUNKTE: FALSTAFF WEINGUIDE 2023/2024

bruendlmayer.at



NEVER-ENDING PASSION...

... ist das Leitmotiv der rund 400 JRE-Mitglieder, die in 16 Ländern mit großer Leidenschaft immer wieder zukunftsweisende, kulinarische Impulse setzen. Mit dem 50-jährigen Gründungsjubiläum gibt es 2024 einen ganz besonderen Anlass, um überall genussvoll zu feiern.

Da schließen sich die österreichischen Mitglieder gleich nahtlos mit einem eigenen Jubiläum an, denn hierzulande werden 2024 runde 20 Jahre bei vielen Events zelebriert.

TRADITION IN SACHEN INNOVATION

Heute wie damals sind die JREs eine außergewöhnliche Kooperation von Köch:innen und Restaurateur:innen, denen eines gemeinsam ist: Ganz viel Herzblut für die Gastronomie. Vielfach ausgezeichnet sind sie durchwegs kulinarische Leitbetriebe in ihren jeweiligen Regionen.

JUNGE IDEEN ALS STÄNDIGE INSPIRATION

Um eine Mitgliedschaft können sich alle unter 42 Jahren bewerben, die nachweislich qualitätsorientiert sind.

Die mögliche Aufnahme erfolgt nach einem festgelegten Prozedere.

Bis zum 50. Lebensjahr ist man Vollmitglied, danach Membre d'Honneur mit eingeschränktem Stimmrecht. All dies garantiert, dass die Kooperation nicht erstarbt, sondern immer wieder durch neue Dynamik bereichert und weiterentwickelt wird.

DAS BIER VOR VIER

Einfach leben!

TRUMER.AT



An der Spitze der internationalen JRE-Vereinigung steht ein 3-köpfiges Präsidium aus 3 Ländern, das sich wie folgt zusammensetzt:



Foto: Falko Sixel

PRÄSIDENT
Daniel Lehmann
Restaurant Moosegg
Emmenmatt, Schweiz

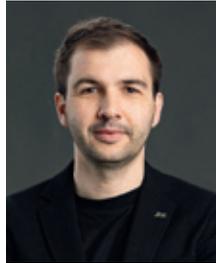


Foto: Rok Deželak

VIZEPRÄSIDENT
Gašper Puhan
Galerija Okusov
Petrovče, Slowenien

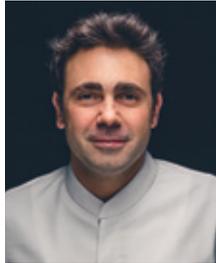


Foto: Falko Sixel

VIZEPRÄSIDENT
Daniel Canzian
Restaurant Daniel
Milan, Italien

Das internationale Management-Büro hat ihren Sitz in den Niederlanden (Eindhoven) und steht unter der Leitung des ehemaligen Spitzenkochs **Hans van Manen**.

jre.eu

AKTUELLE INFOS GIBT ES AUF FACEBOOK, INSTAGRAM UND PER NEWSLETTER:



facebook.com/jre.at



instagram.com/jre_austria



NL
Max. 1x
pro Woche

Abonnieren auf jre.eu

Freude am Fahren. 100% Elektrisch.



THE
NEW

i5



bmw.at/i5

BMW i5: von 250 kW (340 PS) bis 442 kW (601 PS), **Kraftstoffverbrauch** 0,0 l/100 km, CO₂-Emission 0,0 g CO₂/km, **Stromverbrauch** von 15,9 kWh bis 20,6 kWh/100 km. Angegebene Verbrauchs- und CO₂-Emissionswerte ermittelt nach WLTP.



400

Spitzenrestaurants sind
aktuell Mitglieder bei JRE

16

Länder sind mit
ausgewählten Betrieben
dabei – 15x Europa,
1x Australien



4.000

Gault-Millau-Hauben
tragen die Topköch:innen
bereits auf ihren
Häuptern... und es
werden laufend mehr



50

Jahr-Jubiläum
feiert heuer die 1974
in Paris gegründete
Vereinigung der JRE

AUF EINEN
Blick



7.000

Mitarbeiter:innen sorgen bei den
JRE-Restaurants für höchste Genüsse,
feinstes Wohlbehagen und
unvergessliche Momente



195

Sterne leuchten auf
die JRE-Betriebe in
jenen Ländern, die von
Michelin getestet werden

In diesem Rezept
wird verwendet:



Parmigiano Reggiano
ist *Kunst*.

*Ein Laib Parmigiano Reggiano
ist viel mehr als nur ein Käselaub.
Denn der unverwechselbare
Geschmack der unterschiedlichen
Reifegrade, vom feinsten
bis zum intensivsten, inspiriert
zur Kreation kulinarischer
Meisterwerke.*



**PARMIGIANO
REGGIANO**

Chef Luka Grič
JEUNES RESTAURATEURS EUROPE
Restaurant *Grič*

parmigianoreggiano.com

Der *einzig wahre* Parmesan.

50 Jahre

JRE-JEUNES RESTAURATEURS

Ein stolzes Jubiläum, dem 2024 europaweit eine höchst genussvolle Bühne mit hochkarätigen Events bereitet wird.

Daniel Lehmann, JRE-Präsident International,
lädt herzlich zum Mitfeiern ein:

In diesem Jahr feiern wir unser 50-jähriges Bestehen.

Es waren unglaubliche fünf Jahrzehnte. Eine Reise voller unerschütterlicher Hingabe und grenzenlosem Enthusiasmus. Unser Abenteuer dreht sich um kulinarische Kreativität, echte Leidenschaft und eine tiefe Wertschätzung für den unendlich reichen, internationalen Fundus der regionalen Küche.

Tauchen Sie ein in ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis und feiern Sie mit uns die Kunst und Seele der gehobenen Küche, während wir stets leidenschaftlich die Horizonte der Gastronomie erweitern, um Ihnen auch für die kommenden 50 Jahre höchste Genussmomente bieten zu können.

Bon appétit!

Ihr Daniel Lehmann

Weitere Infos zum Programm zeitgerecht auf jre.eu

MEHR LUXUS.



16.000 EXKLUSIVE DELIKATESSEN.
HEUTE BESTELT, MORGEN GELIEFERT.

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

GRÜNSTR. 24 C | 40667 MEERBUSCH | TEL.: 02132-139-0 | WWW.BOSFOOD.DE | SERVICE@BOSFOOD.DE



20 Jahre JRE-ÖSTERREICH

Anlässlich des runden Geburtstages der österreichischen JRE-Mitgliedschaft stehen feine Kulinarik-Events bei den Mitgliedern am Programm. Ein besonderer Höhepunkt ist am 30. Juni 2024 im Areal rund um Schloss Grafenegg (Bild oben) geplant.

Grafenegg in Niederösterreich, weltberühmt durch sein hochkarätiges »Grafenegg Festival«, bildet den ebenso prächtigen wie historischen Rahmen für eine große, gemeinsame Kulinarik-Veranstaltung der heimischen JRE-Spitzenköche, wobei Termin und das genaue Programm bei Redaktionsschluss noch nicht ganz abgeklärt waren.

Nicht minder genussvoll werden sich natürlich die einzelnen Feierlichkeiten, individuell mit persönlichen Ideen der jeweiligen JRE-Gastgeber, präsentieren. Lassen Sie sich überraschen!

Weitere Infos zum Programm zeitgerecht auf jre.at

Unsere Erde ist nicht erneuerbar. Energie schon.

Klimaneutral und unabhängig bis 2035.

Damit unsere Welt auch in Zukunft noch lebenswert bleibt, müssen wir uns und unsere Energie ändern. Deshalb stecken wir schon heute unsere Kraft in die Erzeugung erneuerbarer Energien.

energieabergut.at



Energie. *Aber Gut.*

ENERGIE AG

1



KUNTERBUNTER STREIFZUG DURCH 20 JAHRE

2



3



Wie die Zeit vergeht: 2004 wurde JRE-Österreich aus der Taufe gehoben – zwei Jahrzehnte feinsten kulinarischer Momente und zugleich mit vielen originellen Highlights, wobei der Spaß nie zu kurz kam.

Für Bildbeschreibungen bitte umblättern.

4



SO WIRD IHRE KULINARISCHE VISION REALITÄT

Österreichs führender Premium-Foodservice-Partner für anspruchsvolle Küchenprofis, die ihre kulinarischen Philosophien mit Lebensmitteln von außergewöhnlicher Qualität umsetzen möchten.



5

1 | 2012: Präsentation des ersten eigenständigen Guides, u.a. mit Schauspielerin Elke Winkens.

Foto: ART-APA Fotoservice, Ehm

2 | Europa-Kongress 2013 in Salzburg – ein unvergessliches Wochenende mit Höhepunkt im prunkvollen Karl-Böhm-Saal der Salzburger Festspiele.

Foto: Petr Blaha

3 | Mit viel Witz und zugleich höchsten kulinarischen Erlebnissen: die originellen JRE-Ländermatches.

Foto: JRE



6

4 | Zum fulminanten Siegeszug gestaltete sich 2015 das »Alpine Dinner« in Londons legendärem »The Magazine Restaurant at The Serpentine Sackler Gallery«.

Foto: Petr Blaha

5 | JRE-Chef's-Roulette – seit 2017 das wohl außergewöhnlichste Kulinarik-Event Österreichs.

Foto: Mike Vogl

6 | Eine Referenz an die Serviceteams wie die Schüler:innen der »Meisterklasse« in Bad Hofgastein: der JRE-Servicetag.

Foto: Marc Stickler

7 | Spaß im Schnee im Salzburger Obertauern mit vielen internationalen JRE-Kolleg:innen.

Foto: Mike Vogl



7

SCHENKEL

NORDISCHE EXTRAVAGANZ

ZARTER RÄUCHERLACHS
VON SCHENKEL

AUS
VERANTWORTUNGSVOLLER
AQUAKULTUR
ASC-Zertifiziert



APPETIT AUF DIE WELT
SCHENKEL.AT

EIN ZEICHEN DER WERTSCHÄTZUNG – DER JRE-SERVICETAG

Das Spitzenweingut Bründlmayer war 2023 die würdige Location für ein großartiges Fest der JRE, um ihre erstklassigen Serviceteams und Schüler:innen der Meisterklasse Bad Hofgastein in den Mittelpunkt zu stellen.

»Wir können nur im Teamwork erfolgreich sein!« stellt JRE-Präsident Richard Rauch beim dritten JRE-Servicetag klar. »Der perfekte Service am Gast ist die menschliche Brücke zur Küche und somit für den Erfolg eines Restaurants ganz wesentlich mitentscheidend«. Österreichs JRE-Spitzenköche überließen daher an diesem Tag ihren Teams die Bühne, während das Weingut Bründlmayer den eindrucksvollen Rahmen bildete für Fachvorträge, Diskussionen, Degustationen und Networking jener Mitarbeiter:innen der Gastronomie, die in der Öffentlichkeit oft noch nicht die Anerkennung genießen, die ihnen eigentlich zusteht.



Fotos: Anna Stöcher



Video vom Servicetag

ÖSTERREICHS SCHNEEREICHSTER WINTERSPORTORT



#LOVEOBERTAUERN



WILLKOMMEN IN DER JRE-FAMILY

Österreichs JRE wachsen behutsam, aber beständig: Mit Forthuber und Waldschänke setzen zwei weitere, außergewöhnlich innovative und spannende Betriebe auf die JRE-Philosophie »NEVER-ENDING PASSION«.

Das Ende des 18. Jh. erbaute Bräuhaus im oberösterreichischen Munderfing, 2018 liebevoll renoviert, bildet im Erdgeschoß den historischen Rahmen für das **RESTAURANT FORTHUBER**. Eine wunderschöne Bühne für Wirtin Doris und Koch Christoph Forthuber, die hier in Zusammenarbeit mit nahen Produzenten ganz auf »Regionalität, Kreativität, Bodenständigkeit und Natur« setzen. Dabei werden sogar spezielle Produkte gemeinsam mit Herstellern aus der Region entwickelt. restaurant-forthuber.at

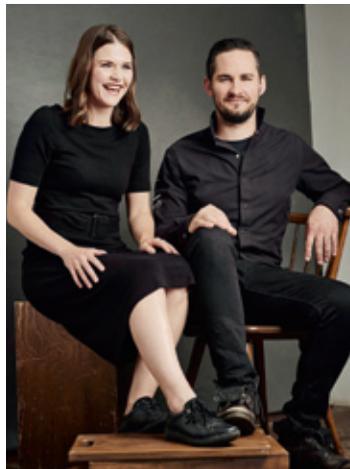


Foto: Raphael Gabauer



Foto: AMA Genuss-Region

Am Herd des **RESTAURANTS WALDSCHÄNKE** im oberösterreichischen Grieskirchen lebt JRE Clemens Grabmer seine Leidenschaft für eine ungemein facettenreiche heimische Küche. Gemeinsam mit seiner Mutter Elisabeth am Herd, verbindet er feinste Wirtshausklassiker mit kreativen Neuinterpretationen. Vater Heinz steuert in diesem waschechten Familienbetrieb als Sommelier die Weine bei, und der Gastgarten am Waldrand ist ohnedies ein Juwel sondergleichen. waldschaenke.at



Foto: Oberösterreich Tourismus Ullauberegion Vitalwelt, Tom Son

DIE JRE-ÖSTERREICH IM SPIEGELBILD DER RESTAURANTFÜHRER

Ob Hauben, Gabeln, Sterne oder Bestecke – unsere Mitglieder mischen in allen namhaften Restaurant-Guides mit Spitzenbewertungen ganz vorne mit.

Eine Übersicht über die Auszeichnungen bei Gault Millau, Falstaff, A la Carte, im Schlemmer-Atlas und im Großen Hotel & Restaurant Guide finden Sie hier:



AKTUELLE INFOS GIBT ES AUF FACEBOOK, INSTAGRAM UND PER NEWSLETTER:



facebook.com/jre.at



instagram.com/jre_austria



Abonnieren auf jre.eu

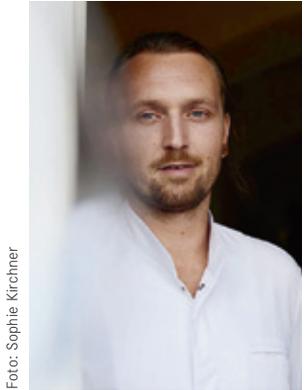


Foto: Sophie Kirchner



Philipp Dyczeks Küche steht für urbane Gourmetmenüs, die Asien gekonnt mit Frankreich und den Alpen vereinen.



Fotos (2): Bastian Knapp

PHILIPP DYCZEK – DER GRAZER SHOOTING-STAR

Ob der neu zu JRE-Österreich gestoßene steirische Ausnahmekoch, der das Grazer Restaurant Artis zum Treffpunkt für Gourmets gemacht hatte, am gleichen Standort bleibt oder ein neues Lokal bespielt, stand bei Redaktionsschluss noch nicht fest. Sicher ist, dass er auch weiterhin für kulinarische Furore in der Landeshauptstadt sorgen wird.

»Japan trifft Frankreich« heißt die spannende Devise bei Philipp Dyczek, der mit seinen raffinierten Kreationen eine gehörige Prise Weltoffenheit in die Grazer Altstadt gebracht hat. Inspiriert von seinen asiatischen Reisen kombiniert er fernöstliche Kräuter und Aromen mit klassisch französischer Kochstilistik und bereichert saisonal Regionales mit Spitzenprodukten aus aller Welt. Das Ergebnis ist eine avantgardistische Küche, die abends in Form von 4- bis 8-gängigen Menüs ihre große Klasse zeigt. Mit anderen Worten: Alles irgendwie anders und immer raffiniert. Auch bei einem möglichen Wechsel ist als Ergänzung wieder geplant, das Lokal samstags mit originellen Tellergerichten zum unkomplizierten In-Treff im Bistro-Style zu machen.

Weitere Infos: Restaurant Artis, 8010 Graz, Schmiedgasse 18, T +43 (0)676 40 10 368, restaurant-artis.com, info@restaurant-artis.com sowie bei Standwort-Wechsel auf jre.at

BUCHBERGER.CO.AT



Buchberger

FLEISCHHACKER
SEIT 1946

NEU & SEHENSWERT

Foto: Michael Reidinger



MOLZBACHHOF NOCH BEHAGLICHER

Mit frischem Look präsentiert sich das **Restaurant Gaumenkitzel** im 4-Sterne-Hotel Molzbachhof von Nina und Peter Pichler. Das neu designte Lokal wurde etwas vergrößert, um den Gästen mehr Raum zum Genießen zu geben. Gemütliche Nischen sorgen für private Atmosphäre und zusätzliche Behaglichkeit für maximal 20 Gäste. molzbachhof.at

»EntSPAnnt« PUR BEIM KRAINER

Neugestaltet präsentiert sich Familie Krainers Wellness-Bereich »entSPAnnt« im steirischen **Genießerhotel Krainer**. Finnische Sauna und Ruheraum wurden adaptiert, dazu gesellt sich eine Biosauna mit Aromatherapie. Lehmputz an den Wänden, Holzmöbel, Wandlelemente aus steirischer Esche, duftende (!) Heublumentapeten sowie stylischer, multifunktionaler Trinkbrunnen mit Teeküche sorgen für angenehmes Wohlbefinden. hotel-krainer.com



Foto: Krainer

LEHMKÜCHE-STÜBERL BEIM FLOH



Hochwertige regionale Handwerkskunst zeichnet das neue Lehmküche-Stüberl in der **Gastwirtschaft Floh** aus und unterstreicht einmal mehr die Philosophie von Elisabeth und Josef Floh. Statt vordergründig Modischem geht es immer um Ambiente mit Charakter. Dazu wurde sogar ein spezieller »Floh-Sessel« kreiert, der sich ergonomisch an das Sitzverhalten anpasst. Prägender Akteur der Innenraum-Gestaltung war Aktionismuskünstler Paul Renner mit seinem Kunstwerk »Flohs Apotheke«. derfloh.at

LICHTDURCHFLUTETES GARTENRESTAURANT

Die großen, vollständig zu öffnenden Schiebefenster im **Restaurant Moritz** vermitteln das Gefühl, nicht im Lokal, sondern im Grünen zu sitzen. Anja-Margaretha Moritz und Roman Pichler ist es gelungen, einen der schönsten Genussplätze Kärntens zu schaffen. Lässig-designtes Interieur unterstreicht die einmalige Atmosphäre: Messing wird mit heimischer Eiche kombiniert, ein traditioneller Terrazzoboden steht für Nachhaltigkeit. restaurantmoritz.at



Fotos: Joerg Lehmann, Henry Weilsch



Es hat ein wenig gedauert, umso eindrucksvoller ist das Ergebnis: 11 riesige Gaupen verwandelten einen 350 m² großen, mehr als 80-jährigen Dachboden in Steyr (OÖ) in eines der spektakulärsten Restaurants des Landes.



Fotos: Peter C. Mayr, Drehwerk

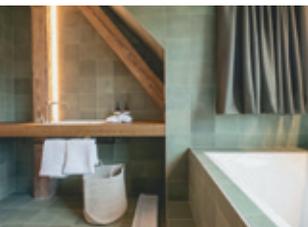
LUKAS KAPELLERS GENUSS-ATELIER

Ein Genuss-Atelier für Kunst und Küche in schwarzem Interieur, das in Kontrast mit Eichenboden, olivgrünen Stühlen und von der Decke wachsenden Pflanzen durch indirektes Lichtdesign stimmig in Szene gesetzt wird. Rund um die Köche Lukas Kapeller und Michael Schlöglhofer sind die Tische für maximal 20 Gäste platziert, drei elegante Zimmer bzw. zwei Suiten gibt es zum Übernachten.

lukaskapeller.at

Während im Restaurant Kapeller kreative, regional inspirierte Gourmetmenüs mit mediterranen Akzenten serviert werden, präsentiert sich ihr 2023 ebenfalls in Steyr neu eröffnetes Wirtshaus »Putz und Stingl« (putzundstingl.at) als Paradebeispiel für echte Wirtshausküche.

Neben Klassikern stehen verfeinerte Traditionsspeisen auf der Karte, die man anderswo nicht mehr so leicht findet.



LADEN SIE SICH DIE FANDLER- FAMILIE

NACH HAUSE
ZUM ESSEN EIN.

So vielfältig wie die Charaktereigenschaften unserer Öle sind auch die Gesichter auf den Etiketten, die in den Farben des jeweiligen Öls strahlen. Lassen Sie uns miteinander das Leben feiern und genießen!



JRE
JEUNES RESTAURATEURS

CHEF'S ROULETTE

Mittwoch, 2. Oktober 2024

Österreichs originellstes Gourmet-Event geht in die nächste Runde. Mehr als 30 Spitzenköch:innen kochen groß auf, aber nicht bei sich, sondern in den Lokalen ihrer Kolleg:innen. Wer wo am Herd steht, bleibt bis zu den ersten Gängen streng geheim.

WIE FUNKTIONIERT CHEF'S ROULETTE?

Die Gäste buchen für diesen Abend in einem der teilnehmenden JRE-Restaurants, wissen aber nicht, wer wo kocht. Das bleibt auch bis zu den ersten Gängen die große Überraschung. Jeder Teller gibt Raum für Spekulationen und Vermutungen und macht diesen außergewöhnlichen Abend zusätzlich unvergesslich und spannend.

Abgerundet wird dieses fantastische Genuss-Erlebnis durch eine entsprechend hochkarätige Weinbegleitung, wobei in einigen der Restaurants auch Winzer:innen persönlich anwesend sein werden.

Preis für 5-gängiges Menü inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee auf Anfrage.

Rechtzeitige Tischreservierung im gewünschten Restaurant unbedingt erforderlich.

Tipp: Ein Besuch beim Chef's Roulette ist auch ein super Geschenk!





Foto: Günter Standl

PERFEKTES WINE-PAIRING

Neue Kompetenzen in den Weinkellern einiger JRE-Restaurants, die alle Extraklasse für anspruchsvollste Weinfans darstellen.

Die gebürtige Argentinierin **Ivanna Kuspita** begleitet als neue Chef-Sommelière die 4-Hauben-Küche von Thomas Dorfer im **LANDHAUS BACHER** in der Wachau.

Die Diplom-Sommelière und Weinakademikerin hat damit die Obhut über einen der legendärsten Weinkeller Österreichs, der vor allem bei gereiften Wachauer und Kamptaler Weißweinen und in Sachen Bordeaux eine Sonderstellung einnimmt.

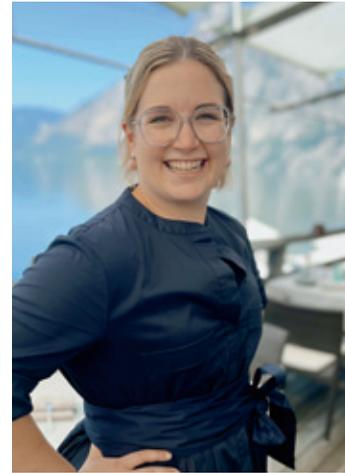


Foto: dāstrausee/Andrea Zieflinski

Für hochkarätige Weinbegleitungen bei JRE Lukas Nagl, Gault-Millau-Koch des Jahres 2023, sorgt **Katharina Gnigler**, die als »Head of Wine & Service« die Weinkarte im 4-Hauben-**RESTAURANT BOOTSHAUS** des Genießer-Seehotels Das Traunsee übernommen hat. Die oberösterreichische Wein-Koryphäe war zuvor unter anderem zwei Jahre im Landhaus Bacher sowie fast 7 Jahre in Döllersers Genusswelten und im Kopenhagener 3-Sterne-Restaurant Geranium tätig.

Mit **Stefan Klettner** kehrt ein absoluter Spitzen-Sommelier, zuletzt Silbermedaille bei der österreichischen Sommelier-Staatsmeisterschaft, ins **BURG VITAL RESORT** an den Arlberg zurück. Er war zuletzt im Restaurant »The Alchemist« in Kopenhagen als Assistent-Head-Sommelier tätig und davor bereits bei Familie Lucian, deren spektakulärer Weinkeller u. a. vom Wine Spectator mit dem Grand Award ausgezeichnet ist. Klettner heimste sowohl bei nationalen wie auch internationalen Sommelier-Wettbewerben zahlreiche Top-Plätze ein und gilt unter Insidern als »wandelndes Weinlexikon mit besonderem, sensorischem Talent«.



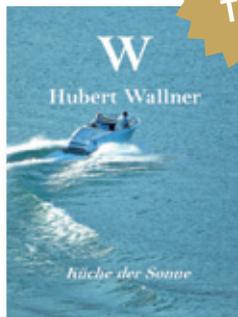
Foto: Herbert Lehmann

Exzellente Weinkeller im Burg Vital Resort.

Auch am Kärntner Wörthersee kommt es zu einer spannenden Rochade im Weinbereich. **Christoph Gusenleitner**, seit etwas mehr als einem Jahr im **GOURMET-RESTAURANT HUBERT WALLNER** als Restaurantleiter und stv. Head-Sommelier tätig, wurde von Spitzen-Sommelier Andreas Katona behutsam als sein Nachfolger eingeschult. Der 30-jährige Dipl.-Sommelier hat ein »wahnsinniges Gespür für Wein und ist zugleich perfekter Gastgeber«, ist 4-Hauben-Koch Hubert Wallner begeistert.



Andreas Katona & Christoph Gusenleitner. Foto: Joerg Lehmann



BUCH
TIPP

Provisorisches Cover

HUBERT WALLNER KÜCHE DER SONNE

Ca. Mitte Mai 2024 erscheint bei A la Carte (D+R VerlagsgesmbH, alacarte.at) das neue Kochbuch von JRE-Spitzkoch Hubert Wallner. Der originelle Aufbau unterteilt sich nach den jahreszeitlichen Temperaturen – was empfiehlt sich im Frühling, was im heißen Sommer oder im kalten Winter. 70 Rezepte mit Fotos von Joerg Lehmann plus 8 Cocktails, alles einfach zum Nachkochen, alle Zutaten problemlos erhältlich.



GRATIS: DAS GENIESSER-GUIDE-MAGAZIN CIRQUE GOURMET

2 x im Jahr erscheint CIRQUE GOURMET, das Guide-Magazin der Genießerhotels & -restaurants, als spannender Mix aus Genuss-, Shopping- und Reisetipps, Portraits und Interviews sowie einer attraktiven Präsentation der mehr als 35 Mitgliedsbetriebe in Österreich und Südtirol – darunter auch zahlreiche JRE-Topköche! **Gratis bestellen oder downloaden auf geniesserhotels.com oder cirquegourmet.com**



Steigern Sie Ihren Hotel-Luxus mit der Amadé Panorama 180° Gartensauna!

Entdecken Sie die „Amadé Panorama 180°“ Gartensauna – ideal für Hotels und Unterkunfts-Anbieter. Trotz kleinem Platzbedarf im Außenbereich, bietet sie Ihren Gästen eine exklusive Wellness-Oase.

Die Lieferung und Montage sind schnell und einfach, da sie fix fertig per Kran geliefert wird. Erweitern Sie Ihr Angebot, steigern Sie die Gästezufriedenheit und setzen Sie neue Maßstäbe in Sachen Luxus!

BETA-WELLNESS.COM



GEWERBLICHE & PRIVATE INSTALLATION





PREISWERT GENIESSEN MIT DEM REINSCHMECKER-MENÜ

Eine ganz besondere kulinarische Verführung:
An bestimmten Tagen und zu bestimmten Terminen bieten
JRE-Restaurants Menüs zum Schnupperpreis.

Eine Einladung, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Jedes der österreichischen JRE-Restaurants offeriert ein spezielles, (meist) 5-gängiges Menü zum überaus attraktiven Preis. Eine wunderbare Gelegenheit, vielleicht mal das eine oder andere »neue« Restaurant unserer Kooperation kennenzulernen. Einige JRE-Mitglieder bieten dazu auch ausgewählte Pauschalen mit Übernachtung im eigenen Haus oder in nahen Partnerhotels, die in Kombination mit dem »Reinschmecker-Menü« in Anspruch genommen werden können. Genauere Infos (Preis, Umfang, Termin) finden Sie auf den folgenden Seiten direkt beim jeweiligen Restaurant.

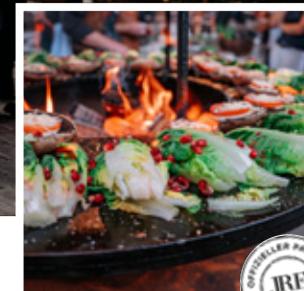
Für weitere Fragen, Details und allfällige Preisbestätigungen wenden Sie sich bitte direkt an die einzelnen Betriebe.

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

OFYR



OFYR – Genusserelebnisse für alle zu jeder Jahreszeit!



OFYR HEBT OUTDOOR COOKING AUF EIN NEUES NIVEAU.

Grill und Kunstobjekt in Designunion serviert der feurig-formschöne Publikumsliebbling Komfort und genussvolle Momente mit Erlebniseffekt – zuhause wie im Gourmet-Restaurant. Eine völlig neue Art des Kochens, der Gastfreundlichkeit und der Bewirtung unter freiem Himmel eröffnet OFYR mit einzigartiger Schlichtheit, Multifunktionalität und modernem Design. Stilvoll verwandelt der extravagante Star unter den Grillern, solo wie im Ensemble mit passenden Begleitern, den Outdoor-Bereich zur Showbühne. Für alle Liebhaber, die Outdoor Cooking mit ambitioniertem Design in ihrem privaten Umfeld zu schätzen wissen, ebenso wie für professionellen Einsatz in Hotellerie, Gastronomie und Catering gedacht und gemacht, sorgen Grillen und Kochen mit OFYR für Abwechslung und ein faszinierendes Genusserelebnis für alle Sinne. Mit „Abstand“ Gourmet-Genuss mit Plus!

WWW.OFYR.AT

JRE-STAMMGÄSTE-BONUS 2024

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 österreichischen JRE-Betriebe gültig**, die wir in diesem JRE-Guide 2024 präsentieren (gilt nur in den JRE-Restaurants, nicht in Zweitbetrieben wie Wirtshaus etc. und nicht bei Events wie z. B. Gastkoch-Abend).
- 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 € 200,- im Restaurant (nicht Shop, Weinhandel etc.) – nur 1 (ein) Stempel möglich.**
- Stempelinträge haben ab dem ersten Stempel eine Gültigkeit für bis zu 12 Monate.

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 im Wert von € 200,- (Gift-Card) sowie einer Flasche Wein von einem unserer JRE-Winzer.**

IHR KONTAKT: JRE Österreich-Geschäftsstelle · info@jre.at · T +43 (0)664 88 90 26 50

[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

LOHBERGER

**ÖSTERREICHS
MARKTFÜHRER**

**Kompetenz seit
fast 100 Jahren**



[9]		
STEMPEL . UNTERSCHRIFT		DATUM
[10]		
STEMPEL . UNTERSCHRIFT		DATUM
[11]		
STEMPEL . UNTERSCHRIFT		DATUM
[12]		
STEMPEL . UNTERSCHRIFT		DATUM

WENN FLEISCH,



regional • handwerklich • persönlich

DANN HÖLLERSCHMID.

Fleischwaren Höllerschmid GmbH • Gewerbestraße 19 • 3492 Walkersdorf • +43 27355228-10 • fleischbank@hoellerschmid.at



Ab **Frühjahr**
2024
auch in **Krems**
am Steinertor

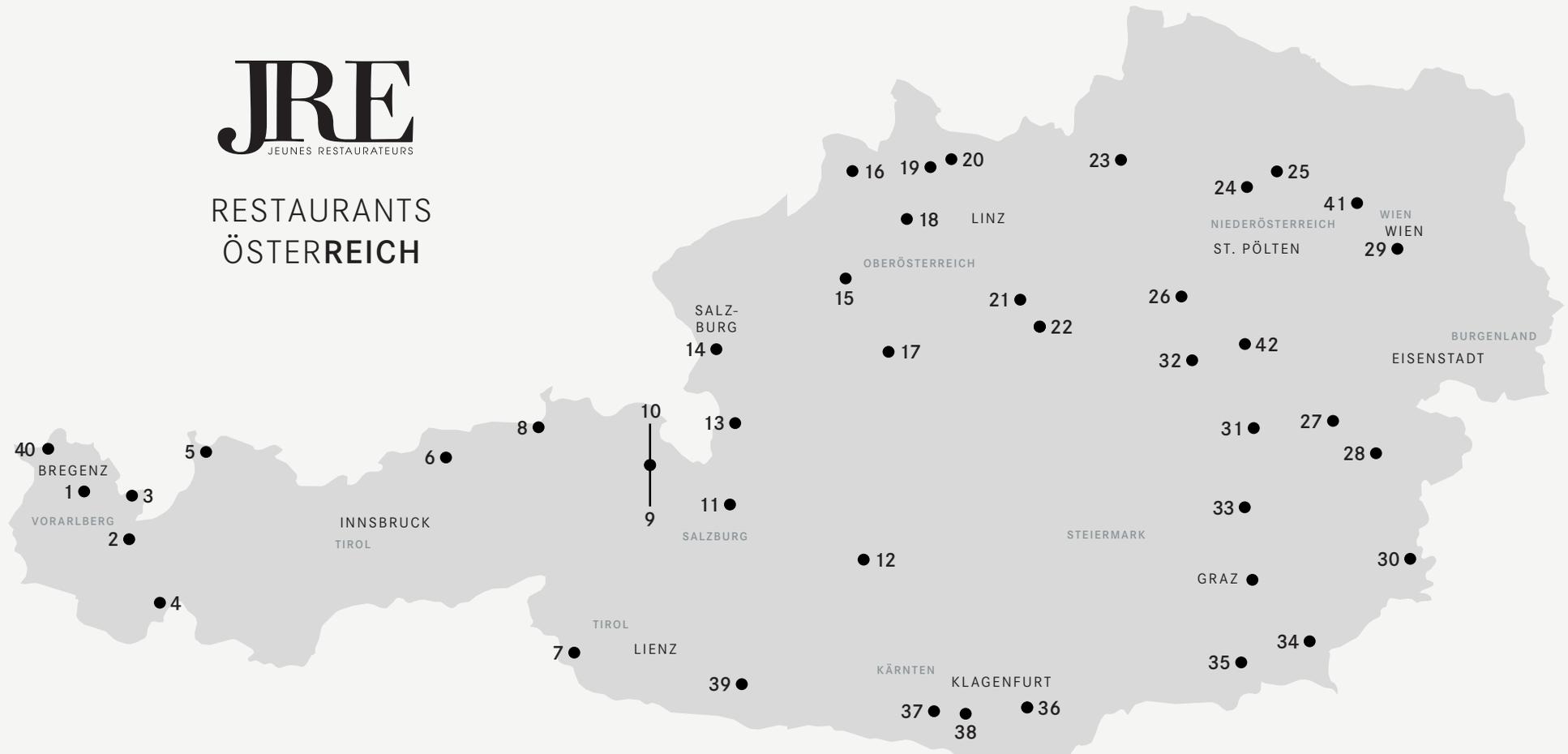


Direkt zum
Online-Shop!

FLEISCHBANK Walkersdorf
Mo – Fr 7.00–17.00 Uhr
Samstag 7.00–12.00 Uhr
www.hoellerschmid.at



RESTAURANTS ÖSTERREICH



INHALT ÖSTERREICH

22

VORARLBERG

1	Biohotel Schwanen	Bizau	50–51
2	Griggeler Stuba im Burg Vital Resort	Lech am Arlberg	52–53
3	Biohotel & Restaurant Walserstuba	Riezlern im Kleinwalsertal	54–55

TIROL

4	Restaurant Stüva im Hotel Yscla	Ischgl	56–57
5	Genießerhotel Sonnenhof	Grän im Tannheimer Tal	58–59
6	Genießerhotel Alpin	Achenkirch am Achensee	60–61
7	Hotel-Restaurant Der Gannerhof	Innervillgraten	62–63
8	Der Untermwirt	Ebbs	64–65

SALZBURG

9	Kirchenwirt in Leogang seit 1326	Leogang	66–67
10	Genießerhotel Die Riederalm	Leogang	68–69
11	Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler	St. Veit im Pongau	70–71
12	Restaurant Mesnerhaus	Mauterndorf	72–73
13	Döllers Genießerhotel	Golling bei Salzburg	74–75
14	Restaurant Pfefferschiff	Hallwang bei Salzburg	76–77

ÖBERÖSTERREICH

15	Restaurant Forthuber	Munderfing	78–79
16	Lukas Restaurant	Schärding	80–81
17	Bootshaus im Genießer-Seehotel Das Traunsee	Traunkirchen im Salzkammergut	82–83
18	Restaurant Waldschänke	Grieskirchen	84–85
19	Genießerhotel Mühlthalhof	Neufelden im Mühlviertel	86–87
20	Genießerhotel Bergergut	Afiesl im Mühlviertel	88–89
21	Restaurant Kapeller	Steyr	90–91
22	Restaurant Rau Nature Based Cuisine	Großbraming	92–93

NIEDERÖSTERREICH

23	Restaurant Kolm	Arbesbach	94–95
----	-----------------	-----------	-------

24	Genießerhotel Landhaus Bacher	Mautern an der Donau	96–97
25	Restaurant Esslokal	Hadersdorf am Kamp	98–99
26	Hueber der Wirt in Bründl	St. Georgen an der Leys	100–101
27	Naturhotel Molzbachhof	Kirchberg am Wechsel	102–103
28	Restaurant Triad	Krumbach	104–105

WIEN

29	Restaurant Herzig	Wien	106–107
----	-------------------	------	---------

BURGENLAND

30	Gasthaus Csencsits	Harmisch	108–109
----	--------------------	----------	---------

STEIERMARK

31	Genießerhotel-Restaurant Krainer	Langenwang	110–111
32	Restaurant Lurgbauer	St. Sebastian bei Mariazell	112–113
33	Genießerhotel Der Wilde Eder	St. Kathrein am Offenegg	114–115
34	Restaurant Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa	Bad Gleichenberg	116–117
35	Schlosskeller Südsteiermark	Leibnitz	118–119

KÄRNTEN

36	Restaurant Moritz	Grafenstein	120–121
37	Seespitz im Falkensteiner Schlosshotel Velden	Velden am Wörthersee	122–123
38	Gourmetrestaurant Hubert Wallner	Techelsberg am Wörthersee	124–125
39	Genießerhotel Die Forelle	Techendorf am Weißensee	126–127

MEMBRE D'HONNEUR

40	Restaurant Mangold	Lochau (Vorarlberg)	128
41	Gastwirtschaft Floh	Langenlebarn (NÖ)	130
42	Landgasthof Zum Blumentritt	St. Aegy am Neuwalde (NÖ)	132

BIOHOTEL SCHWANEN



Fotos: Roswitha Schneider (3), Lukas Kirchgasser (1)

Emanuel Moosbrugger



Nach 13 Jahren in New York City und San Francisco ist Emanuel Moosbrugger heimgekehrt in den Bregenzerwald. Den SCHWANEN hat er in 5. Generation von seinen Eltern übernommen. Tradition verpflichtet? Fast. »Reduce to the max« ist Motto und Haltung im Schwanen. Hier wird rein biologisch und überwiegend nach der Lehre von Hildegard von Bingen gekocht. Produkte stammen aus dem eigenen #wildeweibergarten und der Solidarischen Landwirtschaft Bezau. Willkommen also bei den »Wilden Weibern & Toughen Typen« aus dem Bregenzerwald.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges »WILDE-WEIBER-Menü«
inkl. ÜN und Frühstück p. P. € 225,-;
mit Weinbegleitung zusätzlich p. P. € 52,-

6874 Bizau
Kirchdorf 77
T +43 (0)55 14 21 33
emanuel@biohotel-schwanen.com
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. € 135,-
bis € 155,-;
mit Genießer-HP + € 25,-

GRIGGELER STUBA IM BURG VITAL RESORT

Maximilian Lucian



Fotos: ©burgvitalresort, Joerg Lehmann



Die Griggeler Stuba im Burg Vital Resort bietet ein elegantes Gourmet-Erlebnis in einer exklusiven Atmosphäre. In der unvergleichlichen »ART« zu kochen, kommen Fisch, Krustentiere, Gemüse aber auch Fleisch zum Einsatz, welche in Kombination mit Kräutern ein besonderes Geschmackserlebnis bieten. Das Menü widerspiegelt die Liebe zur Natur und repräsentiert die Besonderheiten vieler heimischer als auch überregionale Produkte. In Kombination aus herzlichem Service und ausgewählten Raritäten aus dem bestens sortierten Weinkeller kreiert das Team einen unvergesslichen Abend. Die »Griggeler Stuba« gehört zum Fünf-Sterne-Superior Burg Vital Resort in Oberlech, welches auf einer Höhe von 1.700 Metern einen fantastischen Blick über das Arlbergmassiv bietet.

REINSCHMECKER-MENÜ

7-gängiges Menü p. P. € 245,-; Weinbegleitung € 140,-

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

Öffnungszeiten

19.00 – 21.30 Uhr

Ruhetage: Sonntag, Montag und Dienstag (Sommer); Samstag (Winter)

Hotel

5-Sterne-Superior-Kategorie, 142 Betten
Übernachtung mit HP pro Zimmer
ab € 450,- (Sommer) bzw. ab € 700,-
(Winter)

BIOHOTEL & RESTAURANT WALSERSTUBA



Fotos: Joerg Lehmann (3), cocett.com (1)



Bettina & Jeremias Riezler

Im Kleinwalsertal, bekannt als schönste »Sackgasse« der Alpen (nur von Deutschland erreichbar), macht sich die Familie Riezler mit ihrem urgemütlichen Hotel und einer authentischen, regionalen Küche auf die Suche nach dem Glück. Und das recht unkonventionell. So sucht man z.B. eine Speisekarte vergebens. Gegessen wird, was die Bauern des Tals gerade im Angebot haben. Nach kurzer Absprache zaubert Jeremias mit seiner Crew ein kulinarisches Bergabenteuer. Und der Sommelier sucht die passenden Weine aus. Noch näher dran ist man am »Chuchedisch« – der gemütlichen Walser Variante des Chef's Table – wo dem Küchenteam über die Schulter geschaut werden kann (großes Bild).

REINSCHMECKER-MENÜ

Überraschungsmenü inkl. Getränkebegleitung
p. P. € 169,- (Do bis So buchbar)

6991 Riezlern
Eggstraße 2
T +43 (0)55 17 53 46-0
F +43 (0)55 17 53 46-13
info@walserstuba.at
walserstuba.at

Öffnungszeiten

Küchenannahmezeiten 18.30–19.45 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag, Mittwoch

Hotel

3-Sterne-Kategorie, Nichtraucherhotel
30 Zimmer
Übernachtung mit Frühstück
p. P. im EZ € 98,-, im DZ € 93,-,
in der Suite € 114,-.

GOURMET BOUTIQUE HOTEL YSCLA



Fotos: Gerhard Berger, Joerg Lehmann, Pro Media, Michael Rathmayr

Benjamin Parth



Das vielfach ausgezeichnete Restaurant Stüva im Boutique Hotel YSCLA ****s zählt zu den Top Gourmet- und Haubenrestaurants Österreichs. Das Interieur ist modern und schlicht – mit alpinem Charme, neu interpretiert. Parth, u. a. »Gault Millau-Koch d. J. 2019« und »Schlemmer Atlas-Spitzenkoch d. J. 2024«, verbindet in seinen puristischen, reduzierten Gerichten auf unnachahmliche Weise Internationalität und Weltoffenheit mit seinen Tiroler Wurzeln. Mit seiner Frau Sarah hat er eine kongeniale Partnerin und leidenschaftliche Sommelière an seiner Seite, vom Bertelsmann Guide mit dem »Service-Award 2018« ausgezeichnet. Im Weinkeller lagern rund 10.000 Spitzenweine sowie eine erlesene Auswahl an Champagnern.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit einem Glas Champagner als Aperitif pro Person € 190,-

6561 Ischgl
Dorfstraße 73
T +43 (0)54 44 52 75
F +43 (0)54 44 52 754
info@yscla.at
yscla.at

Öffnungszeiten

Sonntag 13.00 –15.00 Uhr (kein Abend)
Dienstag bis Samstag 18.30 –19.45 Uhr
Ruhetag: Montag

Hotel

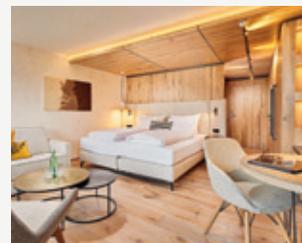
4-Sterne-Superior-Kategorie
51 Betten
Übernachtung inkl. Halbpension im DZ
p. P. € 170,- bis € 374,-

GENIESSERHOTEL SONNENHOF



Fotos: Radomir Gabric (1), Christian Schneider (2), Joerg Lehmann (1)

Patrick Müller & Daniel Walch



»Regionales kombiniert mit dem Besten aus der Welt« – das Gourmetrestaurant »Alps & Ocean« im 4-Sterne-S-Hotel Sonnenhof im Tannheimer Tal zählt zu den führenden Tiroler Genussadressen. »Alps & Ocean« heißt das raffinierte 8-gängige Menü, das zum reizvollen Streifzug in die Alpen und an die See einlädt. Außergewöhnlich präsentiert sich die Wein- und Champagnerauswahl (Meiningers Weinwelt: »Top 100 der besten Karten im deutschsprachigen Raum«, Gault Millau »Weinkarte d. Jahres 2022«). Ergänzend verwöhnt das Wirtshaus mit heimischen Spezialitäten mit internationalem Touch. Das vielseitige Ferienerlebnis beginnt vor der Haustür, entspannt wird im feinen Wellnessbereich.

REINSCHMECKER-MENÜ

8-gängiges Gourmetmenü »Alps & Ocean« p. P. € 189,- (ausgen. Mo, Di, Mi); Ermäßigung für Hotelgäste.

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

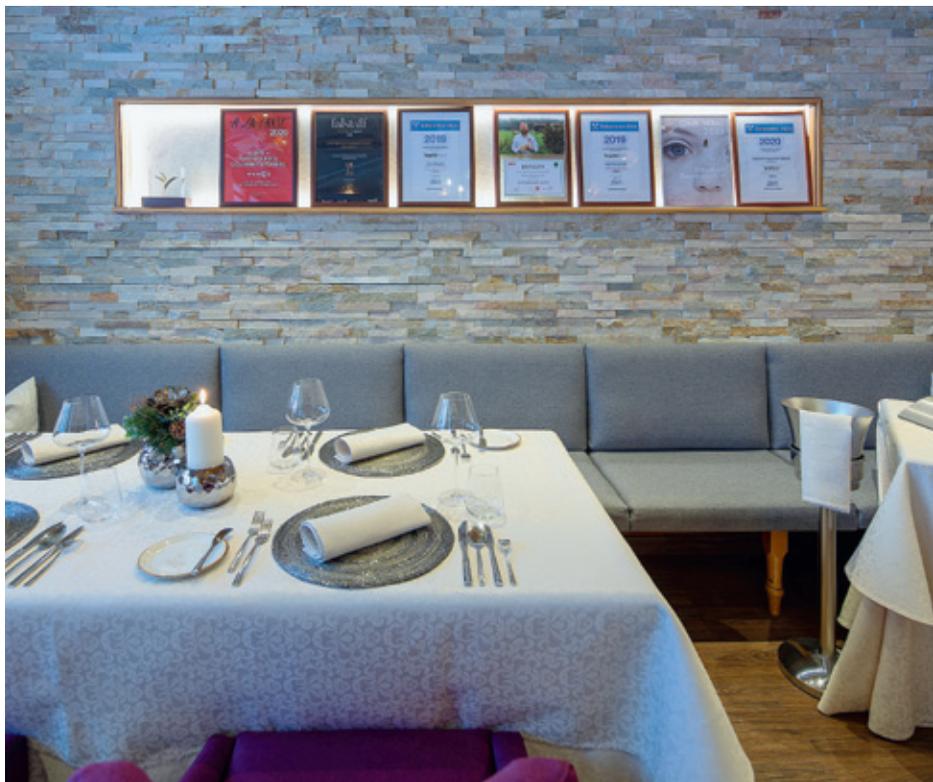
Öffnungszeiten

Gourmetrestaurant »Alps & Ocean«:
18.30 – 22.00 Uhr; Ruhetage: Montag,
Dienstag, Mittwoch
Wirtshaus: täglich 11.30 – 21.00 Uhr;
Ruhetage: Montag, Dienstag jeweils am
Abend

Hotel

4-Sterne-S-Kategorie, 98 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ p. P.
€ 160,- bis € 250,-

GENIESSERHOTEL ALPIN



Fotos: alpline.com (1), Alpin (1), Joerg Lehmann (2)



Alexander Gründler

Alexander Gründler sorgt seit Jahren gemeinsam mit seinem Vater Armin im eleganten Gourmetstüberl ihres Genießerhotels am Tiroler Achensee für eine raffinierte »Alpin-Aromaküche«, wobei Kreationen mit Wild, Merino-Schaf und Fischen aus der Region einen Schwerpunkt bilden. Im behaglichen Genießer-Wirtschaftshaus 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 € 249,- exkl. Ortstaxe

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

Öffnungszeiten Gourmetstüberl

18.00–21.30 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

Hotel

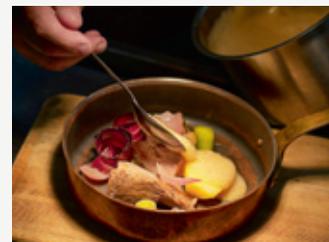
4-Sterne-Kategorie, 48 Betten
ÜN/F im DZ p. P. ab € 99,- zzgl. Kurtaxe; mit Genießer-HP ab € 119,- zzgl. Kurtaxe

HOTEL & RESTAURANT DER GANNERHOF



Fotos: Gannerhof (1), Mátteo Marióli (1), Joerg Lehmann (2)

Josef & Carola Mühlmann



Das Osttiroler Dorf Innervillgraten ist ein Paradebeispiel für Romantik und Natur pur. Hier findet sich der zauberhafte Bauernhof aus 1719 von Familie Mühlmann – der Gannerhof. Seit Jahren gilt das Restaurant als kulinarischer Leitbetrieb der Region, ungemein heimelig die 300 Jahre alten, Holzgetäfelten Stuben. »Die Liebe und der Respekt zum Produkt« prägen Josef Mühlmanns Bio-küche (u. a. 4 Gault Millau-Hauben, »Trophée Gourmet-Award 2017«). So wird Bodenständiges neu interpretiert und auch in Vergessenheit geratene Gerichte erleben eine genussvolle Renaissance. Der Weinkeller ist mit seinen rund 350 Top-Weinen ganz auf österreichische Spitzenwinzer ausgerichtet.

REINSCHMECKER-MENÜ

4- bis 5-gängiges Abendmenü ab € 89,- p. P.

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

Öffnungszeiten

18.30–20.30 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag

Hotel

58 Betten (6 Suiten, 12 DZ, 4 Dreibettzimmer, Ferienhaus für bis zu 6 Personen)
Übernachtung mit Frühstück im DZ p. P. ab € 104,- in der Suite p. P. ab € 134,-;
Übernachtung mit Genuss-HP im DZ p. P. ab € 144,-, in der Suite p. P. ab € 176,-

DER UNTERWIRT



Fotos: Sven Fotografiert (1), Dietmar Tollerian (1), Joerg Lehmann (1), Johannes Kernmayer (1)



Katrin & Sabrina Steindl

Die »Unterwirtinnen« Sabrina und Katrin führen dieses denkmalgeschützte Juwel aus dem Jahr 1457 mit großer Leidenschaft. Neben gemütlichem Restaurant begeistert ein wild kultivierter Naturgarten mit unter hohen Bäumen verstreuten Tischen und Pausenplätzen. Die Küche (seit 1991 immer mit mindestens einer Gault-Millau-Haube) unter der Leitung von Christian Ranacher zählt zu den Slow-Food-Pionieren des Landes und stellt dementsprechend bioregionale, heimische Vielfalt in den Mittelpunkt. 21 dezent und zugleich liebevoll designte Zimmer laden ebenso wie die herzliche Atmosphäre zum längeren Verweilen ein.

REINSCHMECKER-MENÜ

7-gängiges Menü »Völlern, ohne voll zu sein« inkl. ÜN/F im DZ p. P. € 245,- (buchbar Mi bis So)

6341 Ebbs
Wildbichler Straße 38
T +43 (0)53 73 42 288
info@unterwirt.at
unterwirt.at

Öffnungszeiten

Mi 18.00–21.00 Uhr, Do bis Sa 12.00–
14.00 und 18.00–21.00 Uhr,
So 12.00–21.00 Uhr durchgehend
Ruhetage: Montag, Dienstag

Hotel

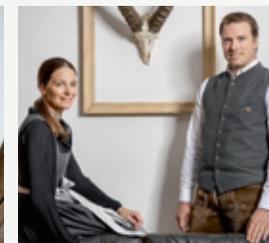
43 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 70,- bis € 110,-; mit HP + € 50,-

KIRCHENWIRT IN LEOGANG SEIT 1326



Fotos: K1326.com (2), Günier Standl (2)

Geschwister Barbara & Hans-Jörg Unterrainer



Ein denkmalgeschütztes Luxushotel mit fast 700-jähriger Geschichte, Wirte mit Passion, Weitblick für das Wesentliche und ein professionelles Team. Diese verführerischen Komponenten treffen im Salzburger Land in Leogang aufeinander und sind das Geheimnis dieses magischen Platzes. Der unverkennbare Küchenstil ist inspiriert von handwerklichen Individualisten aus dem europäischen Alpenraum. Dazu lädt ein historischer Weinkeller mit Raritäten aus aller Welt zum Verweilen ein. Diese Passion von Hans-Jörg Unterrainer wurde mit dem JRE-Sommeliers-Award ausgezeichnet!

REINSCHMECKER-MENÜ

»K1326 Gourmetmenü – Alpen Gestalten«
p. P. ab € 135,-

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

Öffnungszeiten

16.00 – 21.00 Uhr
Ruhetage lt. Aushang

Historisches Hotel

18 Themenzimmer und Suiten mit Geschichte
Übernachtung mit Frühstück p. P.
ab € 100,-

GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM



Fotos: Carmen Hüter (1), Lorenz Mäßer (2), Joerg Lehmann (1)

Andreas & Andrea Herbst



Der Name des Restaurants »dahoam« ist Programm und das nicht nur wegen des fantastischen Blicks auf die Leoganger Bergwelt: Ganz »dahoam« ist Andreas Herbst auch in seiner Küche, die regionalen Produzenten eine in jeder Hinsicht spektakuläre Bühne bietet. Schon bislang war der kochende Patron für eine der besten Hotelküchen im Salzburger Land bekannt. Jetzt kann er sich noch weiter entfalten und serviert auf Basis landwirtschaftlicher Raritäten sowie für ihn gezüchteten Fisch und Fleisch raffinierte Menüs. Oder, um Gault Millau zu zitieren: »Wunderbar ausbalancierte Happen, attraktive Aromenbögen – ein Feuerwerk!«

REINSCHMECKER-MENÜ

»Große kulinarische Reise durch Leogang« im »dahoam« inkl. ÜN, Gourmetfrühstück & Alpin Buffet am Nachmittag sowie Wellness p. P. im Komfortzimmer ab € 310,-

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

Öffnungszeiten

À la carte: 11.30–13.30 Uhr (Bistrotkarte) und 18.30–20.00 Uhr (Menü Hausgäste); kein Ruhetag.

»dahoam«: Mo, Di, Fr und Sa 18.30–19.30 Uhr (Menüstart)

Hotel

****S-Kategorie, 70 Zimmer und Suiten, 2.000 m² Wellness; ÜN/F p. P. € 160,- bis € 409,- bzw. mit ¾-Gourmet-Pension € 172,- bis € 421,- p. P.

GENIESSERHOTEL SONNHOF BY VITUS WINKLER



Fotos: Mario Stockhausen (3), Lukas Kirchgasser (1)

Vitus & Eva-Maria Winkler



Wertvoll genießen – dieser Leitsatz bestimmt das Handeln der Gastgeber und kommt den Gästen auf wunderbare Weise zugute. Vitus Winkler schöpft dabei aus seiner vollen Kreativität, um immer wieder zu begeistern, zu überraschen und zu verwöhnen. Die Leidenschaft zur Verwendung von Wildpflanzen und Wildkräutern sowie die Verbundenheit zu den Produzenten der Gegend sind die Impulsgeber für seine inspirierenden Gourmet-Kreationen. Dabei können die Gäste im und um das exklusive, familiengeführte Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler Erholung ebenso mit Genuss wie auch dem besonderen Wohlfühlen verbinden.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Gourmet-Überraschungsmenü mit einer Übernachtung inkl. Frühstück und Willkommensdrink p. P. ab € 289,- (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@vituswinkler.at
sonnhof-vituswinkler.at

Öffnungszeiten

täglich 18.00 – 21.00 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

Hotel

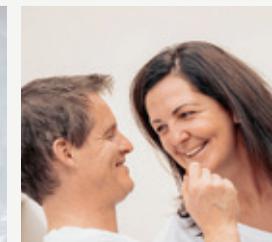
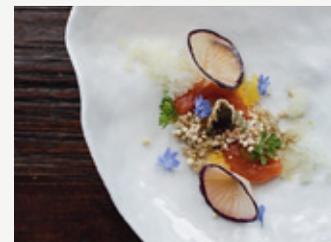
4-Sterne-Kategorie, 50 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 113,- bis € 188,-;
inkl. HP im DZ p. P. € 163,- bis € 248,-
(Sommer); € 179,- bis € 269,- (Winter)

RESTAURANT MESNERHAUS



Fotos: Mesnerhaus / Adler & Wald

Josef & Maria Steffner



Genuss versetzt Berge im Mesnerhaus in Mauterndorf. Im 4-Hauben-Restaurant im Salzburger Lungau mit Wurzeln, die bis ins Jahr 1420 reichen, erlebt man Haubenküche mal anders. Herzlicher Charme, bodenständige Kochkunst und regionale Kreationen voller Phantasie machen eine Auszeit hier unvergesslich. Unbeschwert genießen fällt hier besonders leicht, denn nach einem kulinarischen Abend der Extraklasse kann man im Mesnerhaus in den bezaubernden Genießer-Zimmern auch über Nacht bleiben und träumen. NEU: Seit Juli 2023 entspannen Gäste des Hauses in einer neu errichteten Wellness-Oase in Mauterndorf und freuen sich über kostenfreien Zutritt.

REINSCHMECKER-MENÜ (nicht buchbar: 24. 12. bis 7. 1.)
4-gängiges Menü inkl. ÜN im Genießer-Zimmer,
Kaffee & Kuchen bei Anreise, serviertes Gourmet-Frühstück p. P. ab € 233,-

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

Öffnungszeiten

Mi-So 11.30-14.30 & 18.00-24.00 Uhr
(Küchen-Annahmezeiten 11.30-13.30 Uhr & 18.00-21.30 Uhr),
Ruhetage: Mo, Di (Ausnahme für Gruppen bzw. Veranstaltungen), feiertags geöffnet

Hotel

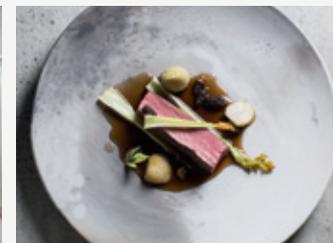
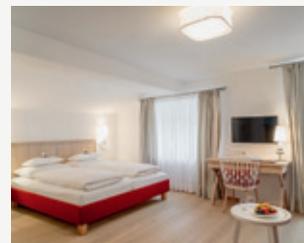
6 Kuschel-Zimmer, 1 Kuschel-Suite
ÜN mit Gourmet-Frühstück p. P. ab € 105,-
bis € 164,-

DÖLLERER



Fotos: Helge Kirchberger (1), Alexander Maria Lohmann (1), Joerg Lehmann (2)

Christl & Andreas Döllerer



Teller für Teller präsentiert Andreas Döllerer, u. a. 5 Hauben im Guide Gault Millau 2024, in seinem Restaurant seine »Alpine Cuisine« à la »Alpine Jakobsmuschel« oder »Fenchel im Gletscherschliff« als moderne Interpretation dessen, was in den Salzburger Alpen wächst und von regionalen Produzenten und Bauern aufgezogen wird. Als kulinarisches Pendant stehen in Döllerer's Wirtshaus österreichische Klassiker auf höchstem Niveau im Mittelpunkt. Auch der Weinkeller ist ein wahrer Großglockner unter seinesgleichen. Zum Übernachten gibt es schöne Zimmer und Suiten, tags darauf verwöhnt ein köstliches Frühstück.

REINSCHMECKER-MENÜ

1 ÜN im DZ (Studio) inkl. »Alpine Cuisine«-Menü & Weinbegl. sowie Feinkost-Frühstück p. P. ab € 355,-

5440 Golling b. Salzburg
Markt 56
T +43 (0)62 44 42 200
F +43 (0)62 44 69 12 42
office@doellerer.at, 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.
Im August durchgehende Küche außer
Montag mittags.

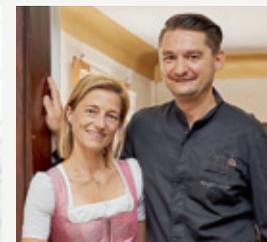
Hotel

4-Sterne-Kategorie, 25 Studios & Suiten
ÜN/F im DZ p. P. ab € 90,- bis € 185,-

RESTAURANT PFEFFERSCHIFF ZU SÖLLHEIM



Fotos: Pfefferschiff (2), Joerg Lehmann (1), Herbert Lehmann (1)



Iris & Jürgen Vigne

Das Restaurant, eingebettet in einem ehemaligen barocken Pfarrhaus, punktet nicht nur mit jeder Menge Charme, sondern auch mit spannender und kreativer Küche. Mit wohl einem der schönsten Gastgärten Salzburgs kann man, in Kombination mit feinsten Gourmetküche und spannender Weinkultur, einen angenehmen Abend verbringen.

Im hauseigenen Weinkeller in der Holzgasse im niederösterreichischen Gedersdorf werden Grüner Veltliner und Riesling der Lagen Geppling und Tiefenthal ausgebaut. Weiteres gibt es 3x jährlich eine temporäre »Kellerroas«, wo Heurigenküche neu und originell interpretiert wird.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü p. P. € 145,-

(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
vigne.at

Öffnungszeiten

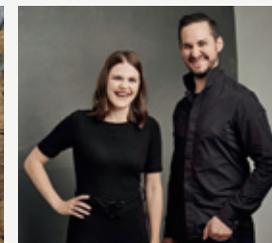
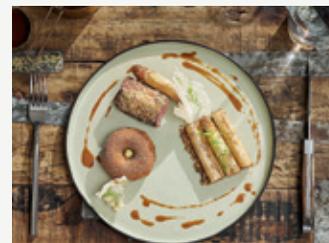
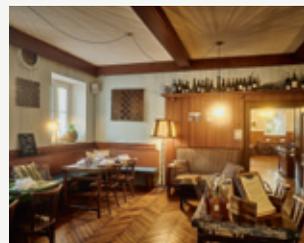
Küche: Dienstag bis Freitag ab 18.00 Uhr
Samstag 12.00 – 14.00 Uhr &
ab 18.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag
(Festspiele kein Ruhetag; Ostern und
während der Sommerfestspiele auch
mittags geöffnet)

RESTAURANT FORTHUBER



Fotos: Raphael Gabauer

Doris und Christoph Forthuber



Das idyllische Munderfing am Rande des Kobernaußwaldes birgt diese lohnende Einkehradresse, die gekonnt Fine-Dining und Wirtshausküche kombiniert. So bietet die Karte beide Linien nebeneinander: Degustationsmenü am Abend neben österreichischen Klassikern wie Wiener Schnitzel. Für ersteres, 6 Gänge mit »Griaß Di«- und »Pfiat Di«-Gruß sowie einem Überraschungsgericht, präsentiert Christoph Forthuber einen regionalen Küchenstil mit internationalem Feinschliff, veredelt mit der Aromenvielfalt aus aller Welt. Den stimmigen Rahmen bilden moderne Lounge, alte Stube mit Holzvertäfelung, historischen Lampen und Kamin sowie idyllischer Garten samt überragendem Kastanienbaum.

REINSCHMECKER-MENÜ

6 Gänge inkl. Gedeck sowie »Griaß Di« und »Pfiat Di«
p. P. € 96,-

5222 Munderfing 52
T +43 (0)676 42 90 224
office@restaurant-forthuber.at
restaurant-forthuber.at

Öffnungszeiten

12.00 bis 13.30 und 18.00 bis 21.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag und Feiertag
ganztäglich sowie Samstag mittags

LUKAS RESTAURANT



Fotos: Joerg Lehmann (1), Lukas Kirchgasser (1), Netpixel.at (1), Manfred Fesl (1)



Lukas Kienbauer

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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Überraschungsmenü p. P. € 119,-

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

Öffnungszeiten

18.00–02.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag

Lukas Kienbauer führt in Schärding zwei weitere, überaus empfehlenswerte Lokale:

Lukas Steak, lukas-steak.at
Lukas Izakaya, lukas-izakaya.at

RESTAURANT BOOTSHAUS IM SEEHOTEL DAS TRAUNSEE



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



Lukas Nagl

Am malerischen Traunsee im Herzen des Salzkammergutes befindet sich dieses 4-Sterne-Superior-Hotel in direkter Seelage, das seit drei Generationen von Familie Gröller geleitet wird. Am Herd steht mit 4-Hauben- und »Gault Millau-Koch des Jahres 2023« Lukas Nagl, unter dem das einladende À-la-carte-Restaurant »Bootshaus« zum Top-Hotspot der Gourmetszene avancierte (bestes Restaurant Oberösterreichs im A la Carte). Dabei setzt das Team auf unverfälschte Geschmackserlebnisse und schöpft bei den der Jahreszeit angepassten Produkten aus dem reichen Naturschatz von See, Almen und Bergen.

REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Gourmetmenü inkl. ÜN von So-Mo in einer Minisuite SEENSUCHT mit Balkon und Seeblick und Feinschmeckerfrühstück p. P. ab € 284,50

4801 Traunkirchen
Klosterplatz 4
T +43 (0)76 17 22 16
traunsee@traunseehotels.at
dastraunsee.at
@dastraunsee
@seehoteldastraunsee

Öffnungszeiten

Bootshaus: Do bis Mo 18.00 – 21.00 Uhr,
Sa, So und Fei 12.00 – 14.00 Uhr

Hotel

4-Sterne-Superior-Kategorie,
39 Zimmer & Suiten
ÜN/F in einer Minisuite SEENSUCHT
p. P. € 109,50 bis € 229,50

RESTAURANT WALDSCHÄNKE



Fotos: ÖÖ Tourismus/Tom Son (2), Lalo Jodlbauer (1), Stefan Fürtbauer (1)

Clemens Grabmer



Als Landgasthaus wie aus dem Bilderbuch präsentiert sich Clemens Grabmers Waldschänke in Grieskirchen. Ein Familienbetrieb par excellence, vielfach ausgezeichnet und schon lange ein Leitbetrieb der oberösterreichischen Gourmetszene. Unterstützt von Mutter Elisabeth am Herd und Vater Heinz als Sommelier und Gastgeber verbindet er feinfühlig Klassik mit Kreativität. Die behaglichen Stuben und der verwunschene Gastgarten sind gleichermaßen stimmungsvoller Rahmen für traditionelle Gerichte wie für fantasievoll neu interpretierte Regionalität. Letzteres spannend umgesetzt beim 5- bis 6-gängigen »Hoamatgaug« und beim 4- bis 5-gängigen Menü zur Jahreszeit.

REINSCHMECKER-MENÜ

5 Gänge »Hoamatgaug«-Menü inkl. Aperitif € 89,- p. P.

4710 Grieskirchen
Kickendorf 15
T +43 (0)72 48 62 308
restaurant@waldschaenke.at
waldschaenke.at

Öffnungszeiten

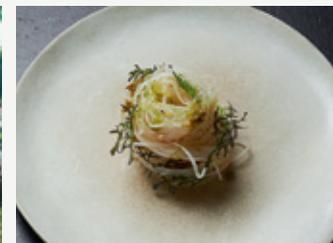
Dienstag 11.30–14.00 Uhr,
Mittwoch bis Samstag 11.30–14.00 Uhr
und 18.00–22.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag und Montag ganztägig, Dienstag abends

GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF



Fotos: Tschinkersten-Fotografie (1), Manfred Lang (1), Andreas Balon (1), Jürgen Grünwald (1)

Philip Rachinger



Urbane Lässigkeit in ländlicher Idylle. Konsequenter regional und dabei radikal welttoffen in Design und Architektur. Das in dunklen Tönen puristisch designte Open-kitchen-Restaurant »OIS« im Mühlthalhof ist neues kulinarisches Aushängeschild Oberösterreichs, genau abgestimmt auf Philip Rachingers Kochstil. Österreichische Seele trifft auf feine Weltaromen. Regionalität als gelebte Nachhaltigkeit, aber nicht als Dogma für seine ungemein persönlich-innovative Küche. Für die perfekte Weinbegleitung sorgt Daniel Schicker, »Sommelier des Jahres 2022«. Wohnen lässt es sich im 4-Sterne-Genießerhotel wie auch in den Zimmern im gegenüberliegenden Fernruf 7 von Helmut Rachinger allerfeinst.

REINSCHMECKER-MENÜ

4-gängiges Genießer-Menü »Carte Blanche« inkl. ÜN und Frühstück im DZ/Standard p. P. € 174,-

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

Öffnungszeiten

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

Hotel

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

GENIESSERHOTEL BERGERGUT. FÜR PAARE



Fotos: Bergergut

Eva-Maria Pürmayer & Thomas Hofer



Die raffinierte Küche von Thomas Hofer lässt sich am besten mit »Mühlviertler Mund.Art« beschreiben. Mit ständig neuen Ideen gibt er Gerichten einen frischen Touch, setzt auf 100%ige Produktqualität und spannende Regionalküche. Wohnzimmer-Ambiente prägt das neu gestaltete Restaurant mit 3D-Blick in die Natur samt Genussgreißlerei. Sehr beliebt sind die Holzofen-Brotback- und Kochkurse. Romantik-Tipp: Das 4-Sterne-S-Genießerhotel mit individuellen Suiten und liebevoller Spa- und Wellnessoase ist nur für Paare buchbar und eingebettet in »Natur Pur«, von Frühlingsidylle bis Winterwonne.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gäng. Menü »Mund.Art« mit hopfigem Mühlviertler Aperitif p. P. € 89,- zzgl. Gedeck. Mit 1 ÜN, 2-Tages-Wellness, serviertem Frühstück & Dinner p. P. in einer Suite ab € 212,- (Aufpreis je Kategorie, Saison, Wochenende & Fei)

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

Öffnungszeiten a-la-carte

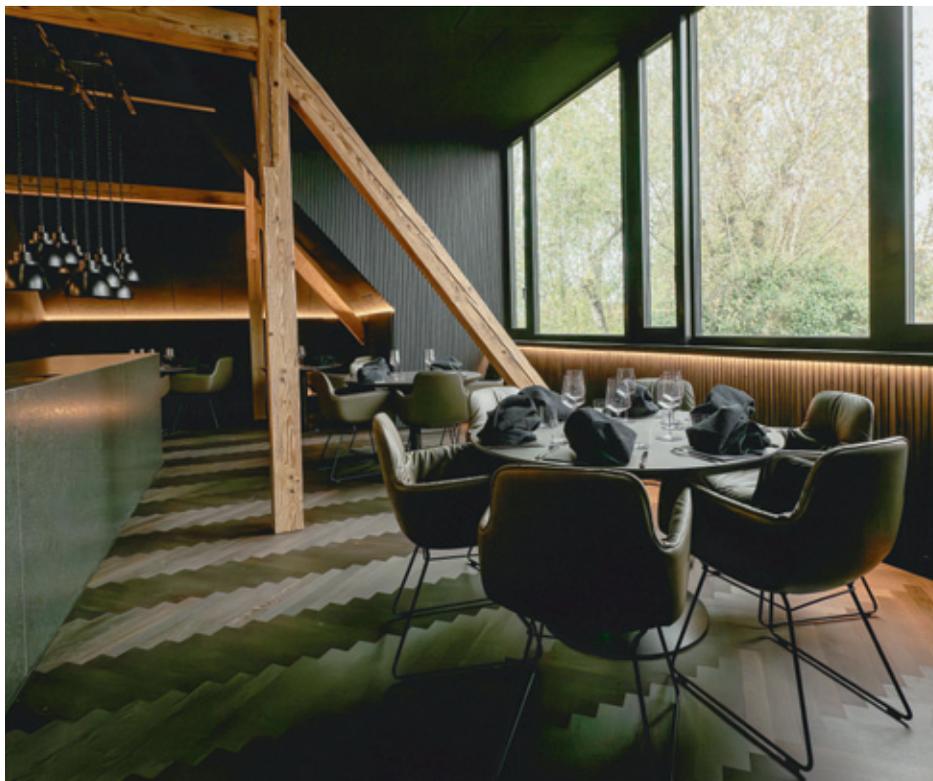
Küche: Di bis Sa 18.30–21.00 Uhr und
indiv. an Fei, So Gourmet-Musik-Brunch
9.00–11.30 Uhr

Hotel

4-Sterne-S-Kat., 72 Betten exklusiv für Paare, ÜN mit serviertem Frühstück, Gourmetdinner & Wellness p. P. € 178,- (DZ) bis € 360,- (160 m² Penthouse-Suite).

RESTAURANT KAPELLER

Lukas Kapeller und Michael Schlöglhofer



Fotos: Peter C. Mayr/ Drehwerk



Abgehoben im besten Sinn ist Oberösterreichs jüngster Gourmet-Hotspot: Mit stilvollen Gaupen wurde eine historische Dachlandschaft nahe der Romantik Altstadt von Steyr zum spektakulären Genuss-Penthouse, wobei das Restaurant in Form eines Künstlerateliers das Herzstück bildet. Maximal 20 Gäste sitzen rund um die agierenden Köche, das Lokal ist ganz in Schwarz gehalten, von der Decke wachsende Pflanzen sorgen für eindrucksvolle Kontraste. Geschmacksfokussiert, regional mit mediterranen Ausflügen präsentieren sich die 8-gängigen Menüs mit oft verblüffenden Kreationen. Zum Wohnen stehen drei stylische Zimmer und zwei Suiten bereit.

REINSCHMECKER-MENÜ

8-gängiges Menü ohne Weinbegleitung p. P. € 130,-;
Weinbegleitung 5 Gläser € 43,-, 8 Gläser € 75,-

4400 Steyr
Damberggasse 27/3
T +43 (0)72 52 25 630
reservations@lukaskapeller.at
lukaskapeller.at

Küchenzeiten

Mittwoch bis Samstag 19.00 – 24.00 Uhr,
serviert wird ein 5- bis 8-gängiges Menü

Übernachtung

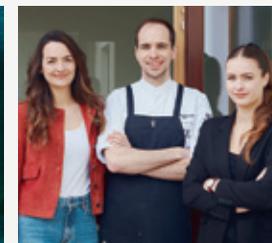
3 Zimmer, 2 Suiten
ÜN pro Zimmer mit Frühstück € 194,40
bzw. pro Suite mit Frühstück € 234,40

RESTAURANT RAU – NATURE BASED CUISINE



Fotos: Matthias Heschl (1), Klemens Schraml/Rau (1), Volker Debus (1), Metro (1)

Magdalena Gold,
Klemens Schraml & Alexandra Zahrer



Jahrelang war der junge Oberösterreicher Klemens Schraml in den besten Küchen Europas tätig, wo er zuletzt in Zermatt mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Seit Ende 2018 wieder in Großbraming im Nationalpark Kalkalpen hat er das völlig umgestaltete elterliche Wirtshaus zur spektakulären Bühne der nature-based cuisine verwandelt. Die puristisch-modern ausgerichtete Küche reflektiert mit Fokus auf die 10 Jahreszeiten, dem phänologischen Kalender, und konsequenter Umsetzung eines nachhaltigen Ökogedankens die Heimat, ohne sich kulinarische Grenzen zu setzen – ausgefallene Kombinationen und Texturen gilt es für Genießer zu entdecken.

REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Menü – Neue nature based cuisine – mit DZ und Frühstück plus Shuttle-Service zur Unterkunft
p. P. € 250,-

4463 Großbraming
Pechgraben 23
T +43 (0)664 12 46 986
office@im-rau.com
im-rau.com

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag 13.30–24.00 Uhr,
Samstag 12.00–24.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag

RESTAURANT KOLM



Fotos: Gerhard Wasserbauer (3), Lukas Kirchgasser (1)

Michael Kolm



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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Gourmetmenü pro Person € 78,-

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

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag Mittag
Ruhetage: Sonntag ab Nachmittag,
Montag und Dienstag ganztägig
Betriebsurlaub: Die ersten drei
November-Wochen

Übernachtung

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

GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER

Thomas & Susanne Dorfer



Fotos: Günter Standl (3), Lukas Kirchgasser (1)



In diesem Familienbetrieb par excellence verbindet Thomas Dorfer (Gault Millau-Koch des Jahres 2009, Schlemmer Atlas Spitzenkoch 2024) 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
€ 490,- (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
landhaus-bacher.at

Öffnungszeiten

12.00 – 13.30 Uhr & 18.30 – 20.30 Uhr
Sonntag durchgehend warme Küche
Ruhetage: Mo., Di. ganzt. und Mi. mittags.

Hotel

4-Sterne-Kategorie, 20 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 105,- bis € 165,-
im EZ € 125,- bis € 180,-

RESTAURANT ESSLOKAL



Fotos: Herbert Lehmann (3), Michael Büchling (1)



Roland und Barbara Huber

Nach Stationen in hoch dekorierten Betrieben (Dieter Müller im Schloss Lerbach oder Le Ciel im Grand Hotel Wien) sind Barbara und Roland Huber nahe Krems sesshaft geworden. Ihr »Esslokal« ist einfach ein Ort zum Wohlfühlen. Ungemein einladendes Ambiente prägt das Restaurant, wunderschön der weitläufige Hofgarten. Roland Huber mixt gekonnt regionale Zutaten mit asiatischen Einflüssen. Sein Stil orientiert sich an einer hochwertigen »Feel-good-Küche«, aus Gemüse etwa macht er Hochspannendes. Für den besonderen Twist bedient er sich gerne – stets enorm geschmackssicher – fernöstlicher Komponenten.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges JRE-Überraschungsmenü p. P. € 135,-
(jederzeit buchbar)

3493 Hadersdorf am Kamp
Hauptplatz 16
T +43 (0)664 88 74 70 20
office@esslokal.com
esslokal.com

Öffnungszeiten

(Küchen-Annahmezeiten)

Dienstag bis Donnerstag 18.00–20.30 Uhr
Freitag und Samstag 12.00–13.30 und
18.00–20.30 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag

HUEBER DER WIRT IN BRÜNDL



Fotos: Rita Newman/NÖ Wirtshauskultur (2), Rita Newman (1), Sappert (1)

Stefan & Silvia Hueber



Neben dem Bezirksstädtchen Scheibbs findet sich Niederösterreichs »Top Wirt 2021« – ein Wirtshaus wie aus dem Bilderbuch und seit 1892 in Familienbesitz. Stefan Hueber gilt als einer der Shootingstars und ist zugleich Mitbegründer der »Mostviertler Feldversuche«. Fest verwurzelt im Mostviertel ergänzen elegante Stuben den klassischen Gasthausbereich. Alles wirkt lässig, behaglich und ungemein ambitioniert. Regionale Produkte prägen die kreativen Gourmetmenüs, in denen auch die Liebe des Hausherrn zur japanischen Küche Raum findet. Die vielschichtige Getränkekarte führt ebenso Natur- und Orangeweine, hochwertigen Most und hausgemachte Kombucha-Kreationen.

REINSCHMECKER-MENÜ

1 ÜN beim Wirt inkl. 5-Momente-Menü und ein Gläschen zum Start für 2 Personen € 248,-

3282 St. Georgen an der Leys 18
T +43 (0)78 42 46 206
office@gasthof-hueber.at
hueberderwirt.at

Öffnungszeiten

Küche: Mi, Do ab 17.30 Uhr, Fr, Sa
11.30–13.45 Uhr und 17.30–20.30 Uhr,
So 11.00–14.00 Uhr
Ruhetage: Mo und Di

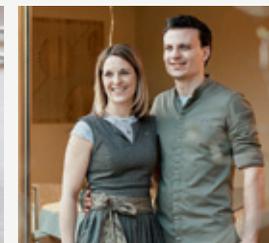
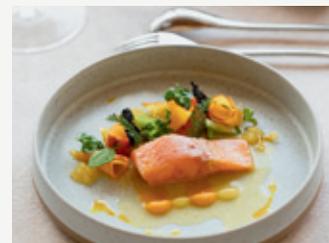
Übernachtung

12 DZ in zwei verschiedenen Zimmerkategorien. ÜN mit Frühstück im DZ
p. P. € 50,- bis € 70,-.

NATURHOTEL MOLZBACHHOF



Fotos: Michael Reidinger (3), Heidentheater (1)



Nina & Peter Pichler

»Cook the gart'l« ist nicht nur einfach ein Slogan, sondern gelebte Regionalität bei Peter und Nina Pichler. Der kochende Patron setzt auf beste Lebensmittel aus dem eigenen Garten und von Bauern und Produzenten der nahen Umgebung. Und das nicht nur für das kreativ inspirierte 3-Hauben-Gourmetrestaurant »Gaumenkitzel«, sondern auch für das traditionelle Wirtshaus mit seiner echten Hausmannskost und für die unheimlich feine Halbpension des Hotels. Dessen Highlights sind die wohltuend entspannenden Zimmer des ganz in Holz (ohne Nägel, Lacke etc.) errichteten Zubaus »Holzbach« und die Wellness mit Badeteich und ganzjährig beheiztem Infinitypool (32°).

REINSCHMECKER-MENÜ

1 ÜN im Holzbach inkl. Frühstück und 5-Gang-Menü im Gaumenkitzel p. P. € 289,-

2880 Kirchberg am Wechsel
Tratten 36
T +43 (0)26 41 22 03
office@molzbachhof.at
molzbachhof.at

Öffnungszeiten

Gaumenkitzel: Di, Fr, Sa
18.00–20.00 Uhr

Wirtshaus: 11.30–13.30 und
18.00–20.00 Uhr; kein Ruhetag

Hotel

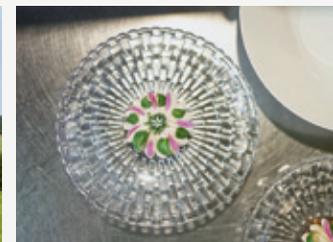
4-Sterne-Kategorie, 90 Betten
ÜN/F im DZ p. P. € 109,- bis € 175,-;
mit HP € 140,- bis € 189,-

RESTAURANT TRIAD



Fotos: Triad/Perfect/Print W.M. GmbH

Veronika & Uwe Machreich



Das Triad ist ein einzigartiger Ort der Kulinarik, eingebettet in die zauberhafte Landschaft der Buckligen Welt. Mit ehrlicher Gastfreundschaft und höchster kulinarischer Perfektion verwöhnen Veronika und Uwe Machreich ihre Gäste. Neben traditionell Bodenständigem wird die moderne Küche zelebriert – immer in Zusammenarbeit mit heimischen Produzenten sowie viel Grünem aus dem eigenen Garten und stets begleitet von Feinem aus dem Weinkeller. Der Bogen ist weit gespannt: gemütliche Stuben, Hofladen, Naturteich, dienstägliche »Triad privat«-Gourmetabende, Chef's Table, »Bett in der Wies'n« mit herrlicher Aussicht – mitten in der Natur.

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. € 240,-.

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

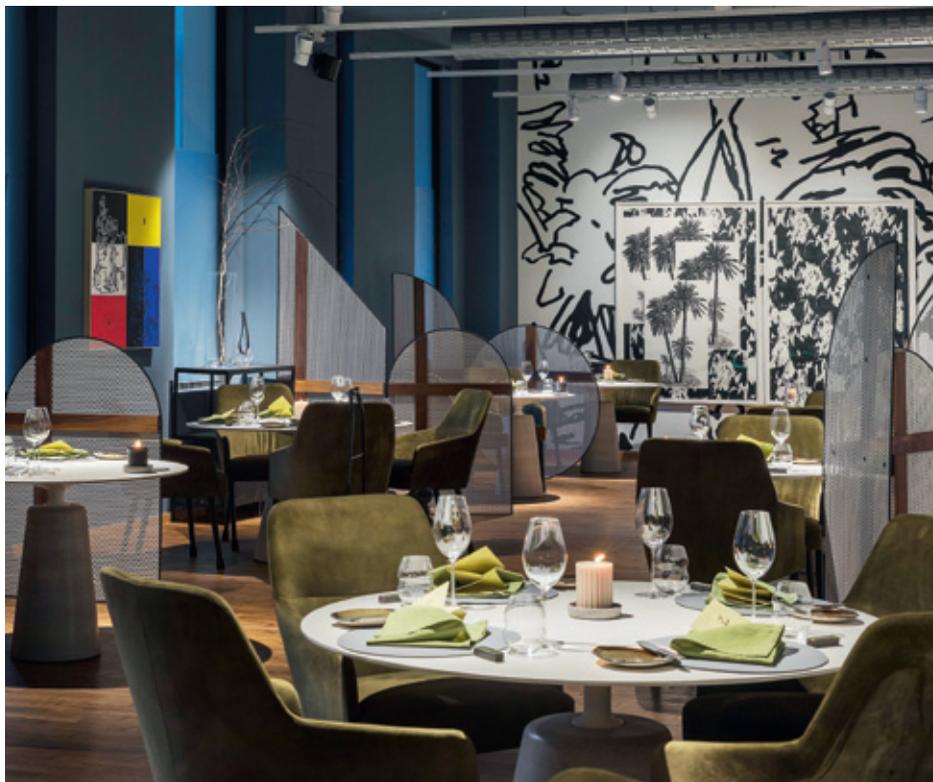
Küchen-Annahmezeiten

Dienstag »Triad privat« ab 18.00 Uhr,
Mittwoch bis Samstag 11.45–13.30 &
18.00–20.15 Uhr.
Ruhetage: Sonntag, Montag

Übernachtung

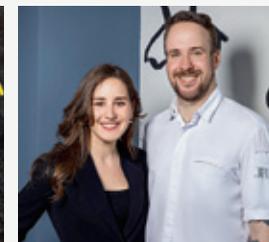
5 DZ »Bett in da Wies'n« ÜN/F p. P.
€ 102,-; 1 Ferienhäuschen »Stöckl«
ÜN/F p. P. € 74,-; 6 DZ im neuen
»Gästehaus« ÜN/F p.P. € 115,-

RESTAURANT HERZIG



Fotos: Leonhard Hitzensauer (2), Florence Stoiber Photography (1), Lukas Kirchgasser (1)

Saskia und Sören Herzig



Bestehende Regeln immer wieder zu durchbrechen, ist das Motto von Sören Herzig. Gemeinsam mit seiner Frau Saskia als Gastgeberin hat der gebürtige Cuxhavener den denkmalgeschützten Sichtbetonbau des ehemaligen Dorotheums in eines der lässigsten Restaurants von Wien verwandelt. Kunst und Design bilden die Kulisse einer Küche, die für alles weltoffen ist. Detailverliebt und ausdrucksstark mit innovativen Kreationen und neu interpretierten Klassikern. Die spannende Wein- und Saftbegleitung weit abseits des Mainstreams ist dazu die perfekte Abrundung.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Überraschungsmenü p. P. € 135,-
(gültig Mittwoch und Donnerstag)

1150 Wien
Schanzstraße 14
T +43 (0)664 11 50 300
servus@restaurant-herzig.at
restaurant-herzig.at

Öffnungszeiten

18.00 – 23.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag

GASTHAUS CSENCBITS



Fotos: Iris Milišits

Melanie & Jürgen Csencsits



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

REINSCHMECKER-MENÜ

4-gängiges Menü inkl. Aperitif p. P. € 72,-

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

Öffnungszeiten

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

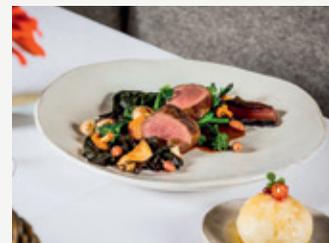
Originelle Wohntipps sind die restaurierten Kellerstöckl der Region,
www.suedburgenland.info/unterkuenfte/kellerstoeckl

GENIESSERHOTEL RESTAURANT KRAINER



Fotos: stitschmiede.at / Matthias Thonhofer (2), Lukas Kirchgasser (1), Nicole Seiser (1)

Andreas Krainer



Das familiengeführte Hotel im Mürztal hat sich als Hort der »Neuen Steirischen Küche« etabliert. 4-Hauben-Koch Andreas Krainer setzt in Zusammenarbeit mit Mürztaler Bauern auf den Slow-Food-Gedanken. Regionalität, Bio, Fair Trade und Peter Roseggers Waldheimat sind die Eckpfeiler des »Wald & Heimat«-Menüs. Seine Gerichte bringen die kulinarische Tradition des Landes zum Ausdruck und werden zugleich mit viel Fantasie neu interpretiert. Wohntipp: die mit Holz aus den eigenen Wäldern gestalteten »Waldheimatzimmer«; sehr fein präsentiert sich die neugestaltete »entSPAnnt«-Saunalandschaft.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Aperitif und ÜN im Waldheimat-Zimmer pro Person € 195,-

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

Öffnungszeiten

»Feiakuchl« Do. ab 18.30 Uhr
Restaurant: Fr. und Sa. 18.30 – 20.30 Uhr
Café: Di. bis Sa. 7.30 – 22.00 Uhr,
So. 8.30 – 11.00 Uhr
Wirtshaus im Wintergarten: Di. bis Sa.
11.30 – 14.00 & 18.00 – 21.00 Uhr

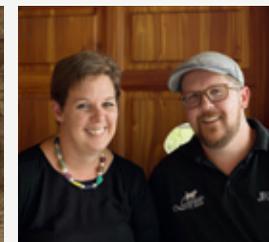
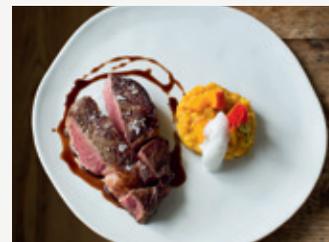
Hotel

4-Sterne-Kategorie, 30 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 79,- bis € 98,-

RESTAURANT LURGBAUER



Fotos: Lukas Kirchgasser (1), Markus Rist (1), Joerg Lehmann (2)



Karin & Maximilian Leodolter

In wildromantischer Lage samt fantastischem Panorama findet sich dieses obersteirische, originelle Restaurant mit seiner pffiffigen Designer-Linie. Ursprünglich ein landwirtschaftlicher Betrieb, gilt der »Lurgbauer« längst als Pilgerstätte für Genießer. 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-Gang-Menü inkl. Aperitif und Weinbegleitung
p. P. € 120,-; buchbar (je nach Öffnungszeiten)
Mittwoch, Donnerstag & Freitag abends

8630 St. Sebastian bei Mariazell
Lurg 1
T +43 (0)38 82 37 18
lurgbauer@mariazell.at
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. € 83,- bis € 120,-

GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER



Fotos: Wolfgang Hummer (3), Karl Schrötter (1)

Eveline Wild & Stefan Eder



Ein Ort zum Innenhalten und Genießen: »ZeitRAUM« als Name und Programm des neuen Restaurants, mit dem Stefan Eder seine Gäste zu feinfühligsten Momenten des bewussten Erlebens einlädt. Ganz nach dem Motto »Taste the moment!« ergibt sich ein kulinarischer Reigen vom »Urknall« bis zu »schwebenden Pralinen« der 2-fachen Patissière des Jahres Eveline Wild. Ein Menü voller Überraschungen mit frechem Sidestep zu fernen Galaxien und historischen Handelsrouten. Der Bezug zum Ort ist dabei immer gegeben. Wohltuend ruhig dazu das edle Ambiente, entspannend der Blick von einem Hochstand auf die Wälder des steirischen Almenlandes.

REINSCHMECKER-MENÜ

ZeitRAUM-Menü p. P. € 159,-; bzw. Menü inkl. 1 ÜN/GP im Panorama-DZ, Mittags-Snack und freie Benützung von Hallenbad und WILD-Kräuter-Spa p. P. ab € 249,-

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
der-wilde-eder.at

Öffnungszeiten

Restaurant ZeitRAUM fine dining by
Stefan Eder: Mo, Fr, Sa ab 18.00 Uhr.

Für Hotelgäste täglich geöffnet.

Hotel

4-Sterne-Kategorie, 23 Zimmer, 1 Châlet
ÜN/F im DZ p. P. € 135,- bis € 215,-

GESCHWISTER RAUCH & GENIESSERHOTEL VILLA ROSA



Fotos: Adler & Wäld (2), Joerg Lehmann (2)

Richard & Sonja Rauch



Im Geschwister-Rauch-Universum in Trautmannsdorf treffen regionale Spitzenprodukte auf weltoffene Interpretationen. Angetrieben von schier endloser Energie bringt der Gault&Millau-Koch des Jahres 2015 innovative, häufig neue und stets unverwechselbare Gerichte für das Wirtshaus zu Mittag und das Fine-Dining am Abend auf die handgemachten Teller. Das Ambiente, das Team und die erlesene Weinkarte, kuratiert von Sonja Rauch, versprechen ein entspanntes und festliches Genußerlebnis. In den Landhauszimmern der Villa Rosa lässt es sich herrlich schlafen und noch besser frühstücken. Kochschule und Delikatessenladen komplettieren diesen kulinarischen Fixpunkt auf der Landkarte.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Weinbegleitung und ÜN in der Villa Rosa p. P. € 295,-

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

Küchenannahmezeiten

Restaurant: 18.00 – 19.00 Uhr
Wirtshaus: 11.30 – 13.00 Uhr
Ruhetage für beide: April bis Oktober:
So, Mo; November bis März: So, Mo, Di

Hotel

4-Sterne-Kategorie, 6 DZ und 2 Suiten
ÜN/F im DZ p. P. ab € 125,-,
in der Suite p. P. ab € 140,-

SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK



Fotos: apresvino.at/Krassnig

Markus Rath



Fantastisch ist alleine schon die Lage am Seggauberg, hoch über den Dächern von Leibnitz, mit Blick auf den Sulmsee und die südsteirischen Weinberge. Markus Rath verwirklicht hier einen bodenständigen Küchenstil mit innovativen Akzenten. Der möglichst kurze Weg der regionalen Produkte vom Hersteller auf den Tisch ist ihm dabei ein besonderes Anliegen. Neben herzhafter, steirischer Wirtshausküche wird abends auf Wunsch auch eine Schlosskeller-Überraschung in mehreren Gängen in der gemütlichen Gourmetstube serviert. Der Weinkeller mit über 500 Positionen bietet ein vielfältiges Sortiment für Genießer.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Gourmet-Menü inkl. Aperitif
pro Person € 99,-

8430 Leibnitz · Seggaubergstraße 5
T +43 (0)34 52 74 499
info@schlosskellersuedsteiermark.at
schlosskellersuedsteiermark.at

Öffnungszeiten

Mai bis Oktober: Mi-Fr 16.00–23.00 Uhr,
Sa 11.30–23.00 Uhr, So 11.30–16.00 Uhr,
Feiertage 11.30–16.00 Uhr

November bis April: Do & Fr 16.00–23.00 Uhr,
Sa 11.30–23.00 Uhr, So: 11.30–16.00 Uhr,
Feiertage 11.30–16.00 Uhr

Küchenannahmezeiten:

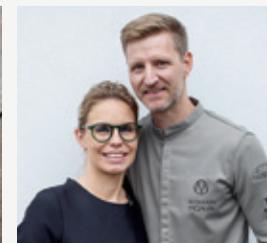
Wirtshaus: Mi-Fr 16.00–21.00 Uhr
Sa 11.30–21.00 Uhr, So & Feiertage 11.30–
15.00 Uhr (jew. durchgehend warme Küche)
Gourmetstube: Mi-Sa ab 18.00 od. 19.00 Uhr

RESTAURANT MORITZ



Fotos: Moritz (3), Joerg Lehmann (1)

Anja-Margaretha Moritz & Roman Pichler



Dass die beiden Gastgeber ein kongeniales Duo sind, steht außer Frage: Anja-Margaretha Moritz, die mit Kompetenz und Charme im Service durch den Abend führt. Und Roman Pichler, der am Herd stehende Ehemann, der den Slow-Food-Gedanken lebt und voll Tatendrang immer am Experimentieren und Verfeinern ist. Dieses bezaubernde Gourmet-Kleinod im Südosten Kärntens erhielt kürzlich ein gelungenes Facelifting und bietet für bis zu 25 Personen Platz. Das neugestaltete Restaurant sowie der romantische Garten bieten den ungemein persönlichen Rahmen für einen genussvollen Abend mit von Gault Millau mit 3 Hauben ausgezeichneten Spezialitäten.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gänge-Choice-Menü p. P. ab € 110,-

9131 Grafenstein
Oberwuchel 5
T +43 (0)664 42 40 316
info@restaurantmoritz.at
restaurantmoritz.at

Öffnungszeiten

Küche: Di bis Sa 17.00 – 21.30 Uhr
Ruhetage: Sonntag und Montag

SEESPITZ IM FALKENSTEINER SCHLOSSHOTEL VELDEN



Fotos: Oliver Weberberger (1), Falkensteiner Hotels & Residences (1), Arnold Pöschl (1), Joerg Lehmann (1)

Thomas Gruber



Die Geschmacksvielfalt Kärntens, handverlesene Slow.Food.Produkte und spannende Weine aus der Region und des Alpe-Adria-Raumes sowie die unverfälschte klare Küche von Spitzenkoch Thomas Gruber genießt man im »Seespitz Restaurant & Living« direkt am Wörthersee mit angeschlossener Lounge und Marina. Ein ganz besonderes Erlebnis und einfach unschlagbar – der Insider-Geheimtipp: Signature-Cocktail bei Livemusik in der Schlossbar Charly Walker, abwechslungsreiches Sharing-Menü auf den See-Terrassen und Digestif auf dem hauseigenen Motorboot mit Blick auf den Sonnenuntergang!

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Aperitif à la Maitre und ÜN im DZ p. P./Nacht ab € 276,50 (auf Anfrage und nach Verfügbarkeit)

9220 Velden am Wörthersee
Schlosspark 1
T + 43 (0)42 74 52 00 00
schlossvelden@reservations.
falkensteiner.com
falkensteiner.com/schlosshotel-velden

Öffnungszeiten

Täglich zwischen 11.30 Uhr und 17 Uhr
sowie 18 und 22 Uhr
Küche: 12–16 Uhr und 18–21.30 Uhr

Hotel

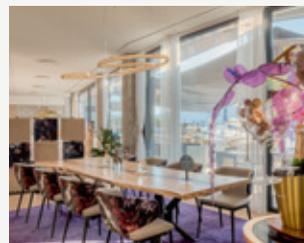
5-Sterne-Kategorie, 105 Zimmer und Suiten, 3.600 m² Acquapura Spa & Slow.Living
ÜN/F im DZ p. P. ab € 210,-

GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER



Fotos: Lukas Kirchgasser (3), Daniel Wäschnig (1)

Hubert Wallner



Kärntens neuer Kulinarik-Hotspot thront mit fantastischem Rundblick am Südufer über dem Wörthersee ... und dies das ganze Jahr über! Der perfekte Rahmen für die fulminante, ungemein fantasievolle Alpe-Adria-Küche von 4-Hauben-Koch Hubert Wallner: Das lichtdurchflutete, exklusiv designte Restaurant öffnet sich zum See hin mit einer herrlichen Terrasse, für farbliche Akzente sorgen Werke von Künstler Jürgen Fuchs, sehr beliebt ist der »Gourmet-Stammtisch«. Eine Klasse für sich ist die Wein- und Champagnerkarte mit rund 3.500 Positionen. Die Panoramaterrasse bietet sich für exklusive Events an, das Taxi-Boot zur stilvollen Anreise.

REINSCHMECKER-MENÜ (nur Sa. von 13–16 Uhr)
5-gängiges Menü mit Weinbegleitung, Aperitif, Mineralwasser und Kaffee p. P. € 169,-

9082 Dellach/Maria Wörth
Seeplatz 6
T +43 (0)42 73 38 589
office@hubertwallner.com
hubertwallner.com

Für **Öffnungszeiten**
bitte einfach diesen QR-Code scannen:



Betriebsurlaub: Mitte Januar bis Ende März

GENIESSERHOTEL DIE FORELLE



Fotos: Lukas Kirchgasser (2), Joerg Lehmann (2)

Hannes & Monika Müller



Fragt man 4-Hauben-Koch und Gastgeber Hannes Müller nach seiner Küchenlinie, so lautet die Antwort »Rückbesinnung auf das Wesentliche und Reduktion auf das, was die Natur gibt.« – »Berg.See.Küche« lautet daher das genussvolle Motto und bietet eine ungemein spannende kulinarische Reise durch das einmalig schöne Weißensee-Tal. Kräuter und Blüten etwa stammen aus dem eigenen Garten oder nahen Wiesen, für biologisches Fleisch oder Frischfisch aus dem nur wenige Meter vom Genießerhotel entfernten See sorgen leidenschaftliche Produzenten. Dazu gibt es viele neue Annehmlichkeiten im Wohn-, Genuss- und Wellnessbereich sowie ein pffiffig gestyltes Gourmetrestaurant.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit Weinbegleitung p. P. € 175,-, inkl. ÜN im DZ p. P. ab € 295,-

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

Öffnungszeiten

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

Hotel

4-Sterne-S-Kategorie, 55 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 130,- bis € 169,-
BERG.SEE.MENÜ täglich genießbar.



Fotos: Markus Gmeiner (2), Mangold

Michael & Andrea Schwarzenbacher

RESTAURANT MANGOLD

Aus Liebe zum Genuss – bei der Liebe und beim Kochen muss immer das Herz dabei sein, sagt man. Michael und Andrea Schwarzenbacher sind Gastgeber aus Leidenschaft. Ein Abend ist hier voller schöner Momente mit innerem Nachklang. Im Restaurant Mangold wird ehrliche Kochkunst ohne Allüren serviert. Man widmet sich voller Freude der Vielfalt wertvoller Zutaten – immer mit Respekt für das Ursprüngliche und mit Neugierde auf Neues. Im Keller lagern mehr als 10.000 Weinflaschen aus aller Welt. Doch Geschmack ist unterschiedlich, und daher sieht sich das bestens eingespielte Mangold-Team als zurückhaltender Reiseführer auf einer Entdeckungstour durch die Weinkarte.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Mineralwasser und Espresso € 189,- p. P.

MEMBRE
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
restaurant-mangold.at

Öffnungszeiten

12.00 – 14.00 Uhr & 18.00 – 22.00 Uhr
Ruhetage: Montag bis Mittwoch

JRE Inside+
JEUNES RESTAURATEURS

ENJOY EXCLUSIVE EVENTS & OFFERS

Enjoy the benefits of being
a JRE-Insider





Fotos: Starwan (2), 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. Ergänzend zum »Floh-Markt«, einer attraktiven Greißlerei direkt in der Gastwirtschaft, kann man sich viele Produkte der Floh-Küche im Onlineshop auch direkt nach Hause senden lassen.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü pro Person € 74,-

MEMBRE
d'Honneur
JRE

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

Öffnungszeiten

Mittags: Mo und Fr 11.30–14.00 Uhr;
Sa und So 11.30–15.00 Uhr.
Abends: Fr, Sa, So, Mo
17.30–21.00 Uhr;
Do 17.00–21.00 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



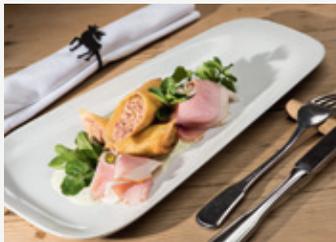
Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungs-

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

oesterreichwein.at

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.



Fotos: Zum Blumentritt

Ulli Hollerer-Reichl & Christa Hollerer

LANDGASTHOF ZUM BLUMENTRITT

Der Landgasthof »Zum Blumentritt« im niederösterreichischen St. Aegy, 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-gängiges Menü und
Aperitif für 2 Personen € 270,-

MEMBRE
d'Honneur
JRE

3193 St. Aegy, Markt 20
T +43 (0)27 68 22 77
F +43 (0)27 68 22 77-1
office@zumblumentritt.at
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. € 60,-
Verwöhnmenü zzgl. € 65,-



ROBBE & BERKING
SILBER

www.robbeberking.com



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 »Jazzfestival Saalfelden«!



Fotos: Michael Geißler (2), Klemens König, Moritz Ablinger, 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 Urlaubszone 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 hervorragenden Ruf genießt die Region auch in Sachen Kultur. Aushängeschild ist das traditionsreiche »Jazzfestival Saalfelden«, das im August mit namhaften Künstlern über die Bühne geht. Absolut top präsentiert sich auch die hochwertige Hotellerie, die mit erstklassigen Wellness- und Spa-Arealen punktet. Ebenso wie die feine und zugleich abwechslungsreiche Kulinarik, deren Vielfalt vom raffinierten Dinner in mit Hauben gekrönten Restaurants bis zum Genuss selbstgemachter Produkte auf der heimeligen Alm reicht.



Foto: Robert Kittel

Um die Angebote in der Natur auch für die Zukunft zu erhalten, setzt Saalfelden Leogang als Klimabündnis-Betrieb, als Region mit dem österreichischen Umweltzeichen für Destinationen und als Mitglied von respACT mit zahlreichen Maßnahmen auf nachhaltige Konzepte.

**SAALFELDEN LEOGANG
TOURISTIK GmbH**

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



DÖLLERERS WEINHAUS & ENOTECA

DIE VINOPHILE GENUSSWELT IN KUCHL BEI SALZBURG UND ONLINE

Döllerer Weinhaus begeistert Großhandelskunden aus Gastronomie und Hotellerie sowie private Weinliebhaber mit einem überwältigenden Sortiment von mehr als 400.000 Flaschen von über 260 bekannten Weingütern sowie Schaumwein- und Spirituosenherzeugern aus aller Welt und in jeder Preisklasse. Im gemütlichen Ambiente von Döllerer Enoteca können die Weine verkostet und eingekauft werden. Erlesene Alimentari, Accessoires und Bücher runden das vielfältige Angebot ab. Außerdem ist sie der perfekte Ort, um gemütlich zu jausnen oder im kleinen Kreis zu feiern.

Online (W)einkaufen – shop.doellerer.at

Wer lieber von zu Hause aus in Döllerer Sortiment stöbern möchte, der findet in Döllerer Online-Genusswelt nicht nur erlesene Weine inklusive Speise-Empfehlungen, sondern auch eine fantastische Auswahl an Säften, herzhaften Schmankerl, vinophiler Glaskultur, Geschenkideen, Gutscheinen und Genusspackerln für jeden Anlass sowie – ganz neu – Döllerer handverlesenes Weinabo.

HANDVERLESEN: Döllerer höchst persönliches Weinabo

Für alle Wein-Entdecker stellt Familie Döllerer regelmäßig Wein-Überraschungsboxen zusammen, die direkt vor die Haustür geliefert werden. Begeben Sie sich auf eine spannende Reise durch Döllerer Sortiment, durch exklusive Raritäten, verschiedenste Jahrgänge und tolle neue Wein- und Getränke-Trends! Das HANDVERLESEN Weinabo ist VIERmal, SECHSmal, ZWÖLFmal pro Jahr oder ENDlos buchbar und kann auch verschenkt werden.

Mehr Infos auf shop.doellerer.at/handverlesen

DÖLLERERS WEINHAUS & ENOTECA

Kellau 160
A-5431 Kuchl
T +43 6244 20 567
weinhaus@doellerer.at
www.doellerer.at

Online-Shop:
shop.doellerer.at

Öffnungszeiten Enoteca:

Mo. geschlossen
Di.–Do. 10.00–18.00 Uhr
Fr. 10.00–23.00 Uhr
Sa. 09.00–13.00 Uhr



FULMINANT!

ÖSTERREICHS GENUSSBOTSCHAFTER WIEDER IN ALLER MUNDE



Es ist schon außergewöhnlich, welche Auszeichnungen unsere JRE-Mitglieder Jahr für Jahr für sich verbuchen können – von Sonder-Awards über Top-Platzierungen in verschiedenen Rankings bis hin zu unzähligen Hauben, Gabeln, Sternen oder Bestecken.

Foto: Peter Christian Mayr, Drehwerk

GASTRONOM DES JAHRES 2024: JOSEF MÜHLMANN

Josef Mühlmann (im Bild mit Gattin Carola) ist ein Wirtshauskind, das zum Vollblutgastronomen heranreifte. Genau das, wonach Gault&Millau für diese Auszeichnung »Gastronom des Jahres« suchte. Ein herausragender Koch, der gleichzeitig auch leidenschaftlicher Gastgeber ist. Tief mit seiner Heimat, dem Villgratental verwurzelt, steht Mühlmann in seinem Gannerhof für eine Küche, die sich auch international sehen lassen kann.



Foto: Matteo Marzoli

GRÜNE HAUBE 2024: JEREMIAS RIEZLER

Bei der Grünen Haube geht es dem Gault&Millau um Aspekte der Nachhaltigkeit. Das kann man natürlich an unterschiedlichen Kriterien festmachen. Mit der Bio-Zertifizierung seiner Walserstuba, seinem Engagement für alte Nutztierassen, allem voran dem Schwarzen Alpenschwein, seinem Faible für Slow Food und traditionelle Rezepte ist Jeremias Riezler eine Idealbesetzung für den Award.



Foto: Joerg Lehmann

WEINKARTE DES JAHRES, SCHWERPUNKT ÖSTERREICH 2024 – KIRCHENWIRT

Man sollte wissen, dass es beim Kirchenwirt in Leogang nicht nur die Weinkarte gibt. Es gibt auch den Weinkeller. Ein dunkler Gang führt hinunter in ein kleine Weinerlebniswelt, deren Bestände weit über die offizielle Weinkarte hinausgehen. Wenn er hier unten steht ist Hans-Jörg Unterrainer in seinem Reich und seine Augen strahlen. Das Weinangebot ist geprägt von solider Klassik, ausgesuchten Raritäten und Formaten.



Foto: Günter Standl

WEINKARTE DES JAHRES 2024 – WALDSCHÄNKE



Foto: Gloria Layr

Elisabeth, Heinz und Clemens Grabner

Diese Ehrung ist immer eine Spur mehr als nur die Weinkarte selbst. Es ist auch die Performance und die Leidenschaft des Maître, des Sommeliers, die hier mitschwingt. Und wer Heinz Grabner, Vater von JRE Clemens, als Gastgeber kennt, kann nachvollziehen, was Gault&Millau dazu bewogen hat, ihn und seine Weinkarte auszuzeichnen. Vor allem seine mitreißende Passion, das enorme Wissen über Wein und die Tatsache, dass er bei seinen Empfehlungen aus dem Vollen schöpfen kann.

158 HAUBEN FÜR JRE-ÖSTERREICH

Nachdem vor einem Jahr **Benjamin Parth (Stüva im Hotel Yscla)** als erster der JRE-Österreicher den Sprung in die 5-Hauben-Elite geschafft hatte, folgt nun im Guide Gault&Millau 2024 **Andreas Döllerer (Döllererers Restaurant)** nach und hält nunmehr ebenso beim Hauben-Maximum („Höchstnote für die weltbesten Restaurants“) – und beide bei 19 Punkten.



Andreas Döllerer

Foto: Joerg Lehmann

Mit ausgezeichneten 4 Hauben und nur knapp dahinter finden sich zahlreiche weitere JRE: **Landhaus Bacher, Ois im Mühlthalhof, Bootshaus im Das Traunsee, Kräuterreich im Sonnhof by Vitus Winkler, Gourmet-Restaurant Hubert Wallner, Die Forelle** (jeweils 18,5 P.), **Griggeler Stuba im Burg Vitalhotel, Restaurant Geschwister Rauch** (beide 18 P.), **Mesnerhaus, Gourmet-Stüberl im Alpin** (beide 17,5 P.) sowie **Esslokal, Lukas Restaurant, Kirchenwirt, Krainer** und **Der Gannerhof** (alle 17 P.).

Dazu gesellen sich drei weitere Mitglieder, die heuer erstmals mit 4 Hauben ausgezeichnet wurden, wobei **Markus Rath vom Schlosskeller Südsteiermark** mit 3 Punkten Zuwachs zu den größten Aufsteigern zählt. Weiters neu: **Rau** und **dahoam in der Riederalm** – alle drei 17 P.



Lukas Nagl
(Bootshaus im
Das Traunsee)



Vitus Winkler
(Kräuterreich im
Sonnhof)



Hannes Müller
(Die Forelle)



Josef Steffner
(Mesnerhaus)



Markus Rath
(Schlosskeller Süd-
steiermark)

Fotos: Joerg Lehmann (4), apresvino.at (1).

SCHLEMMER ATLAS – SPITZENKÖCHE DES JAHRES

Wie im Vorjahr stammen 4 von insgesamt 12 österreichische Köche, die mit dem Maximum von 5 Bestecken ausgezeichnet wurden, aus den Reihen der JRE und bekamen somit die Auszeichnung »Spitzkoch des Jahres«: **Benjamin Parth** (Stüva im Hotel Yscla), **Hubert Wallner** (Gourmet-Restaurant H. Wallner), **Andreas Döllerer** (Döllerer's Genusswelten) und **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher).

Hervorragende 4+ Bestecke gab es für **Philip Rachinger** (Ois im Mühltalhof) und **Richard Rauch** (Geschwister Rauch & Villa Rosa), jeweils 4 für **Lukas Nagl** (Bootshaus im Das Traunsee), **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff), **Vitus Winkler** (Sonnhof by Vitus Winkler), **Josef Steffner** (Mesnerhaus), **Hannes Müller** (Die Forelle), **Nicholas Hahn** (Griggeler Stuba im Burg Vital Resort) und **Armin Gründler** (Gourmetstüberl im Alpin).



Thomas Dorfer



Hubert Wallner



Philip Rachinger



Richard Rauch

Fotos: Günter Standl, Joerg Lehmann (2), Manfred Lang

IHRE GENUSSWELT FÜR EIN JAHR!



Tauchen Sie in die Welt von Wein, Kulinarik, Lifestyle & Genussreisen ein.
Viele tolle Prämien warten auf Sie – ideal auch als Geschenk.



Jetzt bestellen unter:

go.falstaff.com/abo

oder QR-Code hier scannen

ROLLING PIN: Top 100 Chefs – 30 aus den Reihen der JRE

Bei den »Top 100 Chefs« klassierte sich **Andreas Döllerer** (Döllerer) hinter Heinz Reitbauer (Steirereck, Wien) auf Platz 2, ebenso in den Top 15 landeten **Thomas Dorfer** (Bacher, 4.), **Philip Rachinger** (Mühlthahof, 5.), **Richard Rauch** (Geschwister Rauch, 8.), **Hubert Wallner** (Wallner, 10.), **Lukas Nagl** (Bootshaus, 12.), **Vitus Winkler** (Sonnhof, 13.) sowie **Sören Herzig** (Herzig, 14.).

Weiters in den Top 100: **Josef Floh** (Floh), **Roland Huber** (Esslokal), **Stefan Birnbacher** (Kirchenwirt), **Philipp Dyczek** (ehem. Artis), **Andreas Krainer** (Krainer), **Uwe Machreich** (Triad), **Michael Kolm** (Kolm), **Lukas Kienbauer** (Lukas Restaurant), **Stefan Eder** (Der WILDe EDER), **Klemens Schraml** (Rau), **Andreas Herbst** (Riederalm), **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff), **Thomas Gruber** (Seespitz), **Josef Steffner** (Mesnerhaus), **Jürgen Csencsits** (Csencsits), **Clemens Grabmer** (Waldschänke), **Roman Pichler** (Moritz), **Patrick Müller** (Sonnenhof), **Hannes Müller** (Die Forelle), **Armin & Alexander Gründler** (Alpin), **Nicholas Hahn** (Griggeler Stubä) sowie **Benjamin Parth** (Stüva).

Sonder-Award & Rookie des Jahres

Darüber hinaus eroberte **Susanne Dorfer** (Landhaus Bacher) die Auszeichnung zum »Mäite des Jahres«.

Und auch der »Rookie of the year« kommt von hier: Bei einem hochkarätigen 6er-Finale dieses kreativsten Lehrlingswettbewerbes des Landes setzte sich die 18-jährige **Fiona Fuss** aus der Kadernschmiede von Thomas Dorfer durch!



Fotos: Rolling Pin

Entdecke 5.500 Restaurants mit Wert und Sinn



HORNSTEIN: PLATZ 1 FÜR BENJAMIN PARTH

Auch bei der 41. Auflage des Hornstein-Rankings 2023, einer speziellen Wertung als Mix aus verschiedensten Restaurant-Guides, sind viele JREs unter den besten Restaurants in Österreich – und stellen sogar den Sieger!

Mit sensationellen 98,8 Punkten führt **Benjamin Parth (Stüva)** die Wertung gemeinsam mit Ikarus/Hangar7, Obauer, Silvio Nickol und Steirereck an. Aber auch viele weitere JREs finden sich unter den »Top 50 Österreich«: **Bacher** (6.), **Gourmet-Restaurant Hubert Wallner** (6.), **Döllner** (11.), **Mühltalhof** (15.), **Das Traunsee** (17.), **Die Forelle** (18.), **Geschwister Rauch** (19.), **Sonnhof** (20.), **Burg Vital Resort** (23.), **Pfefferschiff** (26.), **Mesnerhaus** (33.), **Lukas Restaurant** (36.), **Alpin** (39.), **Waldschänke** (39.), **Mangold** (43.), **Gannerhof** (45.), **Kirchenwirt seit 1326** (45.) und **Sonnenhof** (48.).



Foto: Jan Heitfleisch

DIE JRE-ÖSTERREICH IM SPIEGELBILD DER RESTAURANTFÜHRER

Ob Hauben, Gabeln, Sterne oder Bestecke – unsere Mitglieder mischen in allen namhaften Restaurant-Guides mit Spitzenbewertungen ganz vorne mit.

Eine Übersicht über die Auszeichnungen bei Gault Millau, Falstaff, A la Carte, im Schlemmer-Atlas und im Großen Hotel & Restaurant Guide finden Sie hier:



TOP-GENIESSER-ANGEBOT

A LA CARTE KOMBI-ABO

- 6 × **A la Carte** (Einzelpreis □ 10,-)
Das Magazin für Ess- & Trinkkultur. Alles über Köche, Speisen, Restaurants, Verkostungen, Zubereitungen, Winzer, Weine u. v. m.
- 1 × **A la Carte-Wein-Guide Österreich 2024** (Einzelpreis □ 19,90)

um □ 39,- in Österreich,
ab □ 47,- im Ausland



Das Abo ist problemlos mit sechswöchiger Frist vor Ablauf der Bezugszeit kündbar. Ansonsten erhalte ich danach das *A la Carte*-Jahresabo zum jeweils gültigen Preis (inkl. MwSt. und Versand). Beginn des Abos mit der auf die Bestellung folgenden Ausgabe. Druckfehler und Irrtum vorbehalten. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wir bitten um Ihre Bestellung per T 02166/305 00-866, Fax: Dw. 896,
E-Mail: abo@alacarte.at oder auf www.alacarte.at

BERTELSMANN: 2 AWARDS FÜR DIE JRE

Der jährliche »Große Hotel & Restaurant Guide« vom Bertelsmann-Verlag ehrte zwei Mitglieder der JRE mit »Sonder Awards Österreich 2023«.

Fernando Fanaro (Die Riederalm) erhielt »Service Award« – Zitat: »Er agiert mit großer Liebeshwürdigkeit und hält die Balance zwischen aufmerksamer Nähe und kultivierter Distanz so gekonnt, dass seine Gegenwart den Wohlfühlfaktor im Restaurant steigert«.

Manfred Löschl (Landhaus Bacher) wiederum darf sich über die Auszeichnung zum »Patissier des Jahres« freuen, der zudem von den gerade einmal 37 Schokoladen-Sommeliers weltweit der Jüngste ist.



Foto: Lorenz Mäusser



Foto: Lukas Kirchgasser



Foto: Joerg Lehmann

»BEST OF AWARD OF EXCELLENCE« FÜR HUBERT WALLNER

Mit mehr als 3.500 Flaschen, vorwiegend aus Österreich, Italien und Frankreich, zählt der Weinkeller im Gourmet-Restaurant Hubert Wallner zu den hochkarätigsten des Landes. Eine Fundgrube für Kenner mit Jahrgangstiefen und Raritäten. Dazu Champagner der Extraklasse, was nicht zuletzt Wallners Rolle als Ambassador von Krug zum Ausdruck bringt. Mit dem Wine Spectator würdigt dies auch das weltweit bedeutendste Fachforum und verleiht den »Best of Award of Excellence«, der durch zwei der raren Weinglas-Symbole zum Ausdruck gebracht wird.

sonne wind wasser rebe stein

Willkommen auf dem Genussgut Krispel im steirischen Vulkanland! Außergewöhnliche Weine, die besten Wollschweinprodukte und eine Urlaubs-Destination zum Wohlfühlen warten auf Sie. Unser Restaurant, das „Genusstheater“, verwöhnt Sie mit einem Geschmackserlebnis der Sonderklasse, wo regionale Köstlichkeiten auf Einflüsse aus aller Welt treffen.

Besuchen Sie auch unseren Webshop unter www.krispel.at


krispel
WEIN & MEHR

www.krispel.at



Weingut Krispel GmbH | Neusetz 29, A-8345 Straden | office@krispel.at

JRE EROBERN 145 GABELN BEI FALSTAFF

»Stabilster Sieger... einfach unschlagbar« lautet das Resümee zum Niederösterreich-Gewinner **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher), der mit 99 Punkten auch im Gesamtranking hinter den beiden Wiener Restaurants Amador und Steirereck auf Rang 2 platziert ist.

Niederösterreich ist fest in JRE-Händen – das unterstreichen die weiteren Stockerlplätze von **Josef Floh** (Gastwirtschaft Floh, 95 P.) ex aequo mit **Uwe Machreich** (Triad, beide 95 P.) und gefolgt von **Roland Huber** (Esslokal, 93 P.). Dies gilt ebenso für Oberösterreich, wo das Ranking von **Lukas Nagl** (Bootshaus, 98 P.), **Philip Rachinger** (Ois, 97 P.) und **Lukas Kienbauer** (Lukas Restaurant, 95 P.) angeführt wird. Kärntens Nr. 1 heißt **Hubert Wallner**, der mit seinem Gourmet-Restaurant (99 P.) wie Dorfer österreichweit auf Platz 2 landete, hauchdünn dahinter **Hannes Müller** (Die Forelle, 98 P.). Und in Tirol führt **Benjamin Parth** (Stüva, 98 P.) das Ranking an. Weitere Top-3-Bundesland-Platzierungen: **Andreas Döllnerer** (Döllnerer, 98 P., Salzburg Pl. 2), **Richard Rauch** (Geschwister Rauch, 95 P., Steiermark Pl. 3) sowie **Nicholas Hahn** (Griggeler Stuba, 95 P., Vorarlberg Pl. 3).



Foto: Joerg Lehmann

Darüber hinaus wurden **Max** und **Karin Leodolter** mit dem Nachhaltigkeits-Award ausgezeichnet. Eine verdiente Ehrung für ihr Restaurant Lurgbauer, die wildromantische Pilgerstätte für Genießer im steirischen St. Sebastian bei Mariazell, wo Fleisch von selbstgezüchteten Tieren eine tragende Rolle spielt.

sknife 
swiss knife



Handgefertigt in der Schweiz
In den weltbesten Restaurants
4 internationale Designpreise



www.sknife.com

A LA CARTE: 8 JRE UNTER DEN 5-STERNE-KÖCHEN

Hinter Heinz Reitbauer und seinem mit dem Maximum von 100 Punkten bewerteten Wiener Restaurant Steirereck finden sich im A la Carte die beiden JREs **Andreas Döllner** (Döllner) und **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher) sowie Konstantin Filippou mit 99 Punkten auf Platz 2. Weiters unter den 5-Sterne-Köchen: **Benjamin Parth** (98 P., Stüva), **Lukas Nagl** (97 P., Bootshaus), **Hannes Müller** (95 P., Die Forelle), **Richard Rauch** (95 P., Geschwister Rauch), Hubert Wallner (95 P., Wallner) sowie **Philip Rachinger** (95 P., Ois).

4 Sterne gibt es für:

Nicholas Hahn (Griggeler Stuba),
Jürgen Vigne (Pfefferschiff), **Vitus Winkler** (Sonnhof),
Lukas Kienbauer (Lukas Restaurant),
Josef Steffner (Mesnerhaus),
Michael Schwarzenbacher (Mangold),
Roland Huber (Esslokal), **Sören Herzig** (Herzig),
Patrick Müller & Daniel Walch (Sonnenhof),
Clemens Grabmer (Waldschänke),
Andreas Herbst (Riederalm), **Stefan Birnbacher**
 (Kirchenwirt in Leogang seit 1326),
Roman Pichler (Moritz), **Klemens Schraml** (Rau),
Uwe Machreich (Triad) und
Stefan Eder (Der WILDe EDER).

3 Sterne: Jürgen Csencsits (Csencsits),

Andreas Krainer (Krainer), **Peter Pichler**
 (Molzbachhof), **Josef Floh** (Floh),
Michael Kolm (Kolm), **Franziska Hiller** (Schwanen),
Josef Mühlmann (Der Gannerhof)
 und **Markus Rath** (Schlosskeller Südsteiermark).



G A D Y Family bewegt.

Vertrauen Leistung Stolz Tradition

Unsere Werte



**SIE SUCHEN KULINARISCH
DAS BESONDERE?**

DIES GELINGT AM BESTEN IN

RESTAURANTS

IN DENEN

KÖCHE

MIT ECHTER

LEIDENSCHAFT

UND IHREM GUTEN RUF

GENUSS UND QUALITÄT

GARANTIEREN,

BEGLEITET VON EINEM

ERSTKLASSIGEN

SERVICE,

DER IHREN ABEND ZU

EINEM UNVERGESSLICHEN

EREIGNIS MACHT.

**WO SIE GENAU
DIESE RESTAURANTS
FINDEN, STEHT HIER IM JRE-GUIDE
und im:**



www.der-grosse-guide.de --- Instagram: @der_grosse_guide

Der Große Restaurant & Hotel Guide ist ein Produkt der
HDT Medien GmbH - Stührmanns Höhe 7 - D-28816 Stuhr

Die Steiermark schenkt dir nichts:
Die Hänge? Steiler als anderswo.
Die Böden? Hier so, dort so.
Das Wetter? Oft alles an einem Tag.

Wo dir alles abverlangt wird, musst du alles geben.



Foto: Michael Königshofer

STK ALL IN

Alle zusammen. Und alle anders.

Die Steirischen Terroir- & Klassik-Weingüter vereinen 12 Familien, die an 8 Orten in den Weinbaugebieten der Südsteiermark und dem Vulkanland Steiermark für den Wein alles geben: Alles hinterfragen. Alles verändern. Die mit allem experimentieren. Und vor allem innovativ sind. Auf 12 höchst individuellen Wegen, wie die Gegebenheiten es verlangen.

Um immer das Allerbeste zu erreichen.

Die STK Weingüter:

Weingut Frauwallner www.frauwallner.com

Weingut Gross www.gross.at

Weingut Lackner-Tinnacher www.tinnacher.at

Weingut Wolfgang Maitz www.maitz.co.at

Weingut Neumeister www.neumeister.cc

Weingut Polz www.weingutpolz.at

Weingut Erwin Sabathi www.sabathi.com

Weingut Hannes Sabathi www.hannessabathi.at

Weingut Sattlerhof www.sattlerhof.at

Weingut Tement www.tement.at

Weingut Winkler-Hermaden www.winkler-hermaden.at

Weingut Wohlmuth www.wohlmuth.at



Fotos: Mario Stockhausen



DEN BESTEN ÜBER DIE SCHULTER SCHAUEN

Mit Spitzenköchen gemeinsam am Herd stehen und jede Menge Tipps fürs Kochen zuhause sammeln.

Ob traditionelle Küche oder Gourmetmenü, ob Brotbacken oder Pralinen kreieren – die JRE-Kochkurse bieten dafür allerbeste Gelegenheit. Alle Details zu Themen, Terminen und Preisen finden Sie auf den Websites der jeweiligen Restaurants.

AKTUELLE INFOS GIBT ES AUF FACEBOOK, INSTAGRAM UND PER NEWSLETTER:



facebook.com/jre.at



instagram.com/jre_austria



Abonnieren auf jre.at

THE WATER IS OUR MIRROR



JRE
JEUNES RESTAURATEURS



HRASTNIK1860
MEMBER OF VAIDER GROUP



reddot
winner 2023



BIG SEE
Product Design
Award 2023
Winner



About the project





Foto: Anna Stöcher

Seit 10 Jahren bewegt der  **KOCH.CAMPUS** die österreichische Küche

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

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

Im Jahr 2023 feierte der Verein mit mittlerweile 71 Mitgliedern, bestehend aus landwirtschaftlichen Pionier-Produzenten, Gastronomen und Food-Experten, sein 10-jähriges Jubiläum. Als »Task Force des guten Geschmacks« treibt der Pioniergeist der ersten Stunde die Gruppe immer noch an, sich relevanten Themen und Herausforderungen zu stellen.

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

kochcampus.com



Gault & Millau
Österreich 

www.gaultmillau.at

 [Gault.Millau.Oesterreich](https://www.facebook.com/Gault.Millau.Oesterreich)

 [gaultmillau_austria](https://www.instagram.com/gaultmillau_austria)

Die besten
**Restaurants, Hotels
und Almhütten**
aus Österreich

WEINGUT BERNHARD OTT, WAGRAM

GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHTHAL FEUERBRUNN

JRE-Edition



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

Die Lage Kirchthal ist mit ihren 370 Metern Seehöhe einzigartig am Hengstberg in Feuerbrunn. Hier wurzeln fünfzehn Jahre alte Reben im biodynamischen Anbau in Löss und Ton. Geprägt vom hohen Kalkgehalt des Bodens besticht der für die JRE erstmals als Einzellage ausgebaute Grüne Veltliner – geerntet in 100%iger Handarbeit – durch puristische, feine Kräuteraromen sowie eine exotische, gelbe Frucht.



Foto: Bernhard Angerer

Die kühle Aromatik wird von einer lebendigen Säure getragen. Ein vielschichtiger Wein, der mit seiner Präzision und Würze als optimaler Speisenbegleiter fungiert (Jahrgang 2019: 96+ Punkte in Robert Parker's Wine Advocate).

0,75 l, € 33,- ott.at

Der Wein ist direkt über das Weingut sowie in D und A (auch für Privatkunden) über das Weinhaus Döllerer erhältlich: shop.doellere.at



REISETBAUER Brand
www.reisetbauer.at



*„Qualität schafft
Freundschaft!“*

... ist Hans Reisetbauers Leitsatz. In seinem Obstgarten und der Brennerei wird dieses Motto gelebt – und das schmeckt man! Die Qualität des Obstes macht letztendlich auch die Qualität des Fruchtbrandes aus, und deshalb kommt auch wirklich nur das Beste in die Flasche.

DRINK RESPONSIBLY

WEINGUT BRÜNDLMAYER

LANGENLOIS, KAMPTAL

Als eines der auch international erfolgreichsten Weingüter Österreichs steht der Name Bründlmayer gleichermaßen für exzeptionelle Weißweine und großartige Winzersekte auf Weltklasse-Niveau.



Die Veltliner, Rieslinge und auch der Chardonnay des Hauses Bründlmayer sind längst Legende. Riesling genießt durch den »Zöbinger Heiligenstein Alte Reben« ebenfalls Kultstatus. Die ältesten Rebstöcke aus dem Herzstück dieser berühmten Lage wurden 1923 gepflanzt. Die Kombination aus der Kühle des Waldviertels und dem wärmenden Einfluss des östlichen, pannonischen Klimas tut das ihre, um den Weinen diesen feinen Schliff zu verleihen. Elegante Rotweine und die seltenen aber dann immer fulminanten Süßweine machen Bründlmayer zum »Allstar« der österreichischen Winzerszene.

Beim Sekt beeindruckt das gesamte Portfolio. »Everybody's Darling« sind Brut Reserve und Brut Rosé Reserve, während die trockenen Highlights, wie der Extra Brut, der Blanc de Blancs und jüngst der tiefgründige Blanc de Noirs 2016, die Herzen der Champagner-Kenner höherschlagen lassen. Bründlmayer Brut Nature 2017 gilt nicht nur bei Gault Millau als »bester Winzersekt, der je in Österreich gekeltert wurde«.

bruendlmayer.at



Entdecke
**5.600 Hotels
mit Wert
und Sinn**



 schlummer-atlas.de

JRE-MEISTERKLASSE KULINARIK

In Zusammenarbeit mit JRE-Österreich bietet die Tourismusschule Bad Hofgastein mit der bereits überaus renommierten »Meisterklasse Kulinarik« die maßgeschneiderte Ausbildung für den heimischen Kochnachwuchs.

Mehr als 40 SchülerInnen aus ganz Österreich und Lettland im Alter von 14 bis 18 Jahren besuchen die 3 Klassen der »Meisterklasse Kulinarik«. Der Lehrplan ist ganz auf höchste Kochkunst ausgerichtet. Auf dem Programm stehen u. a. Patisserie, Brotbacken, Wein und Käse wie auch Fragen der gesunden Ernährung. Fächer wie Buchhaltung und Kostenrechnung spielen eine wichtige Rolle, als Fremdsprache wird ausschließlich Englisch unterrichtet. Nach drei Jahren erhalten die Absolventen den Abschluss einer Hotelfachschule (berufsbildende mittlere Schule) und verfügen über die Qualifikationen als Koch, Restaurantfachmann und Hotel- und Gastgewerbe-Assistent. Darüber hinaus werden sie auf Prüfungen zum Jungsommelier, Käsekenner und Jungbarkeeper vorbereitet.



Foto: Walkerdorfer

Praxis, Praxis, Praxis steht bei der 3-jährigen »Meisterklasse Kulinarik« der Tourismusschule Bad Hofgastein im Mittelpunkt der Ausbildung, kulinarische Themenabende sind ein besonderes Highlight (im Bild die Irish-Night). Am besten sofort für den im Herbst 2024 beginnenden 8. Lehrgang anmelden!



Foto: Anna Stöcher

Die Köche von JRE Österreich sind nicht nur Paten, sondern auch tageweise als »Lehrmeister« in der Schule oder Gastgeber bei Exkursionen (im Bild ist die Meisterklasse beim JRE-Servicetag 2023, wo bei allem Wissenswerten auch der Spaß nie zu kurz kommt).

FÜR HÖCHSTE QUALITÄT GARANTIEREN DIE JRE-SPITZENKÖCHE ALS PARTNER

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 Piemont oder Frankreich, bei denen internationale Eindrücke gesammelt und Kontakte geknüpft werden.



Foto: Walkerdorfer

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

Infos und Anmeldungen

TOURISMUSSCHULE BAD HOFGASTEIN

Doktor-Zimmermann-Straße 16
5630 Bad Hofgastein
T +43 (0)64 32 63 92
hofgastein@ts-salzburg.at
ts-badhofgastein.at



TOURISMUSSCHULE
BAD HOFGASTEIN

JRE ist mit ca. 400 Mitgliedern in 16 Ländern vertreten, unsere Mitglieder bieten kulinarische Genüsse in wunderschönen Lagen.

Österreich:
+43 (0)664 88 90 26 50
info@jre.at
jre.at

Belgien:
+32 (0)47 08 42 353
secretariaat@jre.be
jre.be

Bulgarien:
+359 (0)89 24 81 696
info@jre.bg
jre.bg

Kroatien:
+385 (0)998 74 98 73
j.baljkas@jre.eu
jre.hr

Frankreich:
+33 (0)67 01 23 834
info@jre.fr
jre.fr

Deutschland:
+49 (0)221 29 29 52 32
info@jre.de
jre.de

Italien:
+39 03 92 98 90 402
segreteria@jre.it
jre.eu

Niederlande:
+31 (0)40 22 60 934
info@jre.nl
jre.nl

Rumänien:
+31 (0)40 22 60 934
info@jre.eu
jre.eu

Serbien:
+31 (0)40 22 60 934
info@jre.eu
jre.eu

Slowenien:
+386 (0)40 41 62 67
slo@jre.si
jre.si

Spanien:
+31 (0)40 22 60 934
info@jre.es
jre.eu

Schweiz:
+41 (0)64 06 56 377
info@jre.ch
jre.ch

Großbritannien & Irland:
+31 (0)40 22 60 934
info@jre.eu
jre.eu

Australien:
+31 (0)40 22 60 934
info@jre.eu
jre.eu

INTERNATIONAL
Hans van Manen
Beemdstraat 26
5652 AB Eindhoven
Niederlande

+31 (0)40 22 60 934
info@jre.eu

Weitere Infos:



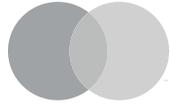
INTERNATIONALER VORSTAND

PRÄSIDENT
Daniel Lehmann
Restaurant Moosegg
Emmenmatt
Schweiz

VIZEPRÄSIDENT
Gašper Puhan
Galerija Okusov
Petrovče
Slowenien

VIZEPRÄSIDENT
Daniel Canzian
Restaurant Daniel
Milan
Italien

INTERNATIONAL PARTNERS



mastercard.



SWAN HELLENIC

MAIN PARTNERS



ELITE PARTNER



PRINCIPLE PARTNERS

Miele



Dampfgaren und Combigaren so leicht wie nie.

Lassen Sie Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf. Dampfbacköfen mit innovativer Selbstreinigungsfunktion – ideal für die Zubereitung nahrhafter und geschmackvoller Gerichte.

Miele. Immer Besser.

EMINENTE

RON DE CUBA



DRINK RESPONSIBLY