



RESTAURANT- & HOTELFÜHRER 2021  
ÖSTERREICH



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

JRE.AT

# Parmigiano Reggiano ist *Kunst*.

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



[parmigianoreggiano.com](http://parmigianoreggiano.com)

**PARMIGIANO  
REGGIANO**

Der *Eine*. Der *Wahre*.

## INHALT

- 36 ALLE JRE-Restaurants in Österreich**
- 06 JRE-Österreich-Vorstand und Kontaktadresse/Impressum
- 12 Spannende News aus den Reihen der JRE
- 26 Preiswerter Genuss – das JRE-Reinschmecker-Menü
- 30 Gratis-Gourmetdinner für treue Gäste – der JRE-Österreich-Stammgästepbonus
- 110 Die Bewertungen der Gourmetguides im Überblick
- 118 Top-Auszeichnungen der JRE-Österreich
- 130 Kochkurse, Online-Shops, Weine ... – die außergewöhnliche Vielfalt der JRE
- 158 Meisterklasse – die Eliteschmiede für zukünftige Spitzenköche
- 162 Österreichische JREs in Deutschland und der Schweiz
  
- 166 Ausgewählte JRE-Restaurants in Deutschland, der Schweiz und Südtirol**
  
- 184 Alle JRE-Restaurants in Kroatien**
  
- 204 Alle JRE-Restaurants in Slowenien**



[www.jre.at](http://www.jre.at)

 [www.facebook.com/jre.at](https://www.facebook.com/jre.at)

Liebe Freunde und Gäste,  
liebe Kolleginnen und Kollegen,

Es ist mir eine große Freude, Sie als Präsident von JRE-Österreich begrüßen zu dürfen. Als jungen Koch hat mich die Aufnahme in diesen elitären europäischen Kreis vor mehr als 10 Jahren ungemein beflügelt. Das liegt nicht nur am fantastischen Netzwerk an leidenschaftlichen Köchen und Gastronomen, sondern am ganz speziellen Geist der Jeunes Restaurateurs. Begriffe wie Qualität, Nachhaltigkeit, Weltoffenheit und vieles mehr sind keine leeren Marketingsprüche, sondern werden überall gelebt. Es ist ein Kreis von Gleichgesinnten, in dem sich für mich viele tiefe Freundschaften auch über die Grenzen hinaus entwickelt haben.

Dieser „Spirit“, um es auf neudeutsch zu sagen, ist auch für jeden Gast spürbar und erlebbar. Die „Never ending Passion“ als Leitsatz ist zugleich mit dem im Lokal und auf den Websites immer präsenten JRE-Logo ein Gütesiegel für herzliche Gastfreundschaft und feinste Kulinarik.

Im neuen Guide 2021 finden Sie zu einer Präsentation unserer 34 JRE-Betriebe in Österreich, die – wie alle Restaurantführer bestätigen – die gastronomische Speerspitze des Landes darstellen. Zum anderen spannende JRE-Adressen aus Nachbarschaft und Alpe-Adria-Raum.

Herzlich willkommen!

Ihr  
Richard Rauch  
Präsident Jeunes Restaurateurs Österreich



Foto: Ingo Pertramer

Richard Rauch

## KLARE FORMEN. KLARE FARBEN.

Modernes Porzellan für die Gastronomie,  
sowie die Lebensbereiche Küche,  
gedeckter Tisch und Wohnen.

@asaselection  
#myasaselection



[www.asa-selection.com](http://www.asa-selection.com)



simple  
things are  
beautiful



## VORSTANDSTEAM

### Präsident

(Partner & Kooperationen)

**RICHARD RAUCH**

Genießerhotel Villa Rosa &  
Restaurant Geschwister Rauch

### Vizepräsident

(Partner & Kooperationen)

**ANDREAS DÖLLERER**

Genießerhotel Döllerer

### EU-Delegierter

**STEFAN EDER**

Genießerhotel Der WILDe EDER

### Finanzen

**LUKAS KIENBAUER**

Lukas Restaurant

**WOLFGANG NEUHUBER**

A.R.T. Redaktionsteam

### Medien & Social Media

**MICHAEL KOLM**

Restaurant Bärenhof Kolm

### Nachhaltigkeit

**HANNES MÜLLER**

Genießerhotel Die Forelle

### MitarbeiterInnen und Events

**VITUS WINKLER**

Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler

*Mehr Informationen zu den  
Jeunes Restaurateurs Österreich*

Stephanie Gastager  
A.R.T. Redaktionsteam GesmbH  
A-5020 Salzburg · Bergstraße 12

T +43 (0) 662 / 82 21 27  
info@jre.at  
www.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:** Mariniertes Bluntausäibling, Kapuzinerkresse & JRE-Apfel-Zitronenverbenaesssaft (Andreas Döllerer, Genießerhotel Döllerer), fotografiert von Joerg Lehmann. **Layout:** Sandra Wipp, D-83395 Freilassing. **Bildbearbeitung:** Harald Pawlik, www.reprowerk.at. **Druck:** Samson Druck.

## Brut Nature

LANGENLOIS GROSSE RESERVE 2017



100% Chardonnay – ohne Dosage – ohne Sulfitezusatz – 96 Falstaff-Punkte

brundlmayer.at

## EUROPAS KULINARISCHE TRENDSETTER

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

### JRE – Tradition in Sachen Innovation

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

### JRE – junge Ideen als ständige Inspiration

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

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



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



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



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



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

Fotos: Faliko Sixel



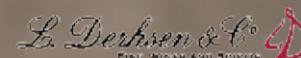
CORAVIN®

### CORAVIN REVOLUTIONIERT DEN WEINGENUSS.

Dank des Coravin Wein-Systems kann jeder Wein glas- oder schluckweise ausgeschenkt werden, ohne den Korken zu ziehen. Der Wein bleibt original verschlossen und über Jahre haltbar.

### Erhältlich bei:

L. Derksen & Co. GmbH  
Senefelderstraße 4  
A-2100 Leobendorf  
[www.derksen.at](http://www.derksen.at)



STELLT  
ALLES  
AUF DEN  
KOPF.



## JRE-COMMUNITY – UNSERE WELT DES GENIESSENS

Es ist ganz einfach, eines der aufregendsten Netzwerke der Kulinarik hautnah mitzuerleben und bei verschiedensten Events auch persönlich dabei zu sein: Werden Sie Teil unserer JRE-Social-Media-Familie.

Die internationale Website [www.jre.eu](http://www.jre.eu) erweist sich mit ihren ausführlichen Präsentationen aller rund 350 Mitgliedsrestaurants in 15 Ländern samt Beschreibungen der Betriebe, praktischen Zusatzinfos und einer digitalen Karte als ideale Planungshilfe von Gourmetreisen. Dank bester Verlinkungen sind überall direkte Kontaktaufnahmen und Buchungsanfragen möglich. Als Länderseite bietet [www.jre.at](http://www.jre.at) einen Überblick über alle österreichischen Mitglieder.



### Facebook, Instagram & JRE-Newsletter

Immer „up to date“ über all unsere News, spannenden Events und tollen Gewinnspiele sind Sie als Abonnent unserer Facebook- und Instagram-Seiten sowie unseres Mail-Newsletters. Am besten gleich liken und anmelden.



[www.facebook.com/jre.at](http://www.facebook.com/jre.at)



[www.instagram.com/jre\\_austria](http://www.instagram.com/jre_austria)

### Newsletter

(max. einmal pro Woche) abonnieren auf:

[www.jre.at](http://www.jre.at)



**Miele**



DIE NEUE GENERATION 7000

**PERFEKTION NEU DEFINIERT**

[WWW.MIELE.AT/GENERATION7000](http://WWW.MIELE.AT/GENERATION7000)

*#LifeBeyondOrdinary*



Foto: Saag

#### GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER

## DIE NEUE TOPADRESSE AM WÖRTHERSEE

In Traumlage startet **Hubert Wallner** neu durch: Der Gault-Millau-»Koch des Jahres 2020« und Schlemmer Atlas »Spitzenkoch des Jahres 2021« ist ans Südufer gewechselt. Nahe seinem Bistro Südsee erwartet die Gäste auf der komplett überdachten, 180°-Seeblick-Terrasse oder am Chef's Table eine der raffiniertesten Alpe-Adria-Küchen der Region. Natürlich mit spannender Weinkarte. [www.hubertwallner.com](http://www.hubertwallner.com)



Foto: Daniel Waschng

#### WIEN: SÖREN HERZIG NEU BEI JRE

Einer der Shooting-Stars der österreichischen Gourmetszene bereichert die JRE: **Sören Herzig**, der Cuxhavener, den es der Liebe wegen nach Wien verschlagen hat, führt im Außenbezirk Fünfhaus ein in jeder Hinsicht außergewöhnliches Restaurant.

Industrial Style und moderne Kunst in einem historischen Gewerbebau aus den 1920er-Jahren als Kontrapunkt einer raffinierten Küche, die sich in ihrer Vielfalt in keine Schublade pressen lässt. Kein Wunder, dass Herzig auch bei Rolling Pins »100 BEST CHEFS« auf Rang 15 und bester Neueinstieg des Jahres durchstartete. Eine Klasse für sich sind nicht zuletzt Weinkarte und Saftbegleitung, als Highlight erweist sich der Aperitif auf der Panorama-Dachterrasse mit fantastischem Blick auf Schloss Schönbrunn und die Gloriette. [www.restaurant-herzig.at](http://www.restaurant-herzig.at)



Fotos: C. Herzig



#### FLOH-TABLE UND KRÄUTER-EIGENERTE

Irgendwie ist beim Floh immer alles ein wenig anders, und so wird der Chef's Table in Langenlebarh zum »Koch-Stammtisch im Flohmarkt«, einem neu geschaffenen Genussbereich mit Betreuung durch die Floh-Köche und Chefsommelier Benny.



Foto: Jürgen Skarwan

Gartenschere statt Besteck heißt die Devise in Flohs Donaugartl: Dort wachsen rund 66 verschiedene Kräuter – vom Schnittlauch bis zur Schafgarbe und von der Zitronenverbene bis zum Zimtpfeffer. Sie werden in der Küche verarbeitet und verfeinern fast jedes Gericht auf der Karte. Wer möchte, kann nach Lust und Laune nachwürzen: Die Schätze aus dem Kräutergarten stehen dafür zum Selbsternten bereit. [www.floh.at](http://www.floh.at)

## #wildeweibergarten IM BREGENZERWALD

Der Begriff »Weiber« ist in Vorarlberg durchaus mit großem Respekt gebräuchlich, und so trägt der exemplarische Kräuter- und Gemüsegarten des Biohotels Schwanen seinen Namen voller Stolz: Zum einen für die legendäre Äbtissin Hildegard von Bingen als Visionärin der Ernährungslehre und Heilkunde, zum anderen für das kreative Team der Küche, die diese jahrtausendealten Prinzipien einer gesunden Ernährung mit ihren modernen Gerichten genussvoll in Einklang bringen. [www.biohotel-schwanen.com](http://www.biohotel-schwanen.com)



Foto: Lukas Kirchgasser

## KINDERLACHEN IM ALTEN STALL



Foto: Werner Krug

Jeremias und Bettina Riezler, im Bild mit Familie an ihrem legendären »Chuchedisch« haben mit dem 200 Jahre alten Stall ein besonderes Juwel im hauseigenen Garten ihrer Walserstuba im Kleinwalsertal geschaffen: Behutsam renoviert, wurde er mit neuen Grundmauern und Dachstuhl im Garten aufgestellt. Besonders freuen dürfen sich Kinder, denn das Obergeschoß, der Heustall, wurde zum Kinderspielbereich mit Bouldern und Schlafgelegenheit im Bergheu. Neu im Hotel: Eingangsbereich mit Almrausch-Stüble und großzügiger Abstellraum für Sportgeräte. [www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)

Freude am Fahren



# THE 8 GRAN COUPÉ



[bmw.at/8er](http://bmw.at/8er)

BMW 8er Gran Coupé: von 245 kW (333 PS) bis 390 kW (530 PS), **Kraftstoffverbrauch** gesamt von 6,4 l bis 10,9 l/100 km, CO<sub>2</sub>-Emissionen von 167 g bis 249 g CO<sub>2</sub>/km. Angegebene Verbrauchs- und CO<sub>2</sub>-Emissionswerte ermittelt nach WLTP.

## KREATIVE COCKTAILS UND ASIA-SNACKS

Oberösterreichs Shooting-Star der Kochszene, Lukas Kienbauer, hat sein Kulinarik-Reich in der Barockstadt Schärding nach »Lukas Restaurant« und »Lukas Steak« um das »Lukas Izakaya« erweitert: Eine coole Bar mit wechselnden, selbst kreierten Cocktails und pffiffigen, kleinen Gerichten mit Asia-Touch, von Sushis, Sashimis und Yakitori-Spießen bis Austern.  
[www.lukas-izakaya.at](http://www.lukas-izakaya.at)



Foto: Lukas Kienbauer

## BAUERNHAUS IM SALZKAMMERGUT

Ein 400 Jahre altes Bauernhaus im Naturschutzgebiet Hongar-Höllengebirge ist als individuell buchbares Hideaway für bis zu 5 Personen das jüngste Kleinod des Genießer-Seehotels Das Traunsee (15 min. entfernt). Das »Bauernsachl« wurde aufwendig restauriert und mit zeitgemäßem Komfort ausgestattet, Steinmauern und Altholz bewahrt sowie original Kachelöfen instandgesetzt.  
[www.dastraunsee.at](http://www.dastraunsee.at)



Foto: Christof Wagner



# ZAREN-LACHS® DAS ORIGINAL MIT PERFEKTEM SCHNITT.



AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN  
[WWW.SCHENKEL.AT](http://WWW.SCHENKEL.AT)



### KRAINERS STEIRISCHE WOHNKULTUR

Heimatverbunden und dabei richtig lässig: Die neu gestalteten Zimmer im Genießerhotel Krainer in Langenwang setzen Handwerkskunst und Regionalität gekonnt in Szene. Veredeltes Holz aus den eigenen Wäldern wurde mit modernem Charme und historischen Details kombiniert. Die perfekte Ergänzung zur »Neuen Steirischen Heimatküche«.

[www.hotel-krainer.com](http://www.hotel-krainer.com)

### MÜHLVIERTLER NATURSUITEN

Wald, Wiese & Granit ist das Thema der neuen »Naturesuiten« (ab Juli 2021) im Adults only-Genießerhotel Berggut in Afiesl im verträumten oberösterreichisch-tschechischen Grenzland. Ebenfalls neu ist der kuschelige Ruhe- und Leseraum »Kraftplatz« mit individuellen Nischen für zwei.

[www.romantik.at](http://www.romantik.at)



### EDERS WILDES KNUSPERHÄUSCHEN

Der WILDe EDER in St. Kathrein am Offenegg hat sein Genießerhotel um ein zauberhaftes, freistehendes Chalet erweitert. Die historische Sterzhütte wurde liebevoll restauriert und verbindet nostalgische Atmosphäre mit modernen Design- und Technischelementen bis hin zu freistehender Badewanne, Holzherd und Infrarotkabine.

[www.der-wilde-eder.at](http://www.der-wilde-eder.at)



Tauchen Sie ein in die Welt  
unserer Caffè-Spezialitäten und  
finden Sie Ihre Lieblings-Sorte!



[www.segafredo.at](http://www.segafredo.at)

**Segafredo**<sup>®</sup>  
— ZANETTI —

## FRISCHER WIND AM ACHENSEE



Foto: alpine.com

Vielfach ausgezeichnet präsentieren sich Wirtshausüberl und Gourmetrestaurant im Kulinarik- und Genießerhotel Alpin am Tiroler Achensee nun auch optisch in neuem Glanz: Alles noch ein wenig behaglicher und gleichzeitig frisch und einladend mit gemütlichen Sitzmöbeln sowie Pastell-Farben bei Polsterungen und Textilien. Ebenfalls umgestaltet wurde der Rezeptionsbereich.  
[www.kulinarikhotel-alpin.at](http://www.kulinarikhotel-alpin.at)

## LANDHAUSZIMMER FÜRS MESNERHAUS

Maria und Josef Steffner vom 4-Hauben-Restaurant Mesnerhaus im Salzburger Lungau erfüllten sich einen großen Traum: Nur wenige Schritte führen vom Tisch des historischen Gebäudes aus 1420 zu sechs exklusiven Wohlfühl-Zimmern sowie einer Suite – ganz nach dem Motto »Tradition trifft Moderne«. Ein besonderes Erlebnis stellt auch das fantastische Frühstücksangebot dar.  
[www.mesnerhaus.at](http://www.mesnerhaus.at)

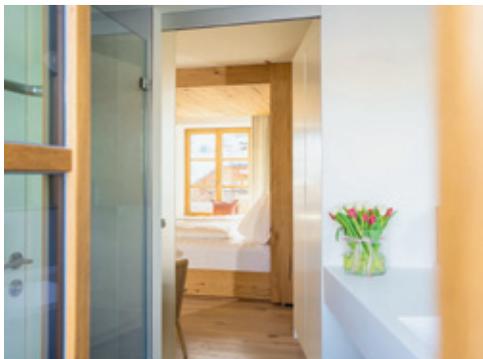


Foto: Adler &amp; Wäld



## Sehr, sehr starker Sound

In feinen Wohnräumen,  
Top-Hotels und einigen der  
JRE Restaurants genießt man  
Musik in High-End-Qualität  
ganz, ganz einfach vom  
Smartphone.

[poetaudio.com](http://poetaudio.com)





## REINHARD POHOREC

SENSORIK-AMBASSADOR DER  
JEUNES RESTAURATEURS ÖSTERREICH

**Der 32-jährige Wiener ist nicht nur einer der besten Bar-Men des Landes, sondern auch ein weltweit gefragter Sensorik-Experte und Speaker.**

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

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

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

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

[www.pohorec.com](http://www.pohorec.com)

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



OFYR®

The art  
of outdoor  
cooking



Foto: Amette Sandner

## JRE-CHEF'S ROULETTE: 6. OKTOBER 2021

Eines der beliebtesten Gourmet-Events geht in die nächste Runde: Mehr als 30 der besten Köche Österreichs wechseln für einen Abend ihr Restaurant. Damit es besonders spannend wird, sind auch deutsche und Schweizer JRE mit dabei.

**Wie funktioniert CHEF'S ROULETTE?** Für ein Dinner voller Überraschungen tauschen mehr als 30 österreichische und JRE-Spitzenköche aus den Nachbarländern ihre Herde. Natürlich geheim, denn wer wo kocht bleibt bis zum Menüauftakt „top secret“. Sicher sein können Sie aber, dass Sie in jedem der teilnehmenden Restaurants ein fantastisches kulinarisches Erlebnis mit entsprechender Weinbegleitung erwartet.

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

Tickets für den Termin **zum Pauschalpreis von € 135,- pro Person**. Beinhaltet sind Aperitif, 5-Gang-Gourmetmenü, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee.

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

 Immer am Laufenden über das CHEF'S ROULETTE und über alle aktuellen Termine sind Sie mit einem **LIKE** unserer Facebook-Seite: [www.facebook.com/jre.at](https://www.facebook.com/jre.at)

BUCHBERGER.CO.AT



# Buchberger

FLEISCHHACKER  
SEIT 1946

## UNSERE GANZ BESONDERE EINLADUNG: DAS JRE-REINSCHMECKERMENÜ

Die beste Gelegenheit, das eine oder andere unserer Restaurants kennenzulernen: An bestimmten Tagen und zu bestimmten Terminen laden wir Sie zu einem Menü zum Schnupperpreis.

Ein Menü zum Reinschmecken im wahrsten Sinn des Wortes nicht nur bei den österreichischen JRE-Restaurants, sondern auch bei vielen internationalen Kollegen und Kolleginnen. Eine kulinarische Verführung in (meist) fünf Gängen zu einem überaus attraktiven Preis, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Einige JRE-Restaurants kombinieren dazu auch ausgewählte Pauschalen mit Übernachtung im eigenen Haus oder in nahen Partnerhotels, die mit dem »Reinschmecker-Menü« in Anspruch genommen werden können.

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

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



Foto: Rau Nature  
Based Cuisine

**SCHMECKT  
ALLEN, DENEN  
NICHT ALLES  
SCHMECKT.**

*Einfach leben!*

TRUMER.AT





Fotos: Gastgeber, Kirchenwirt

## JRE-EVENTS 2021 – gemeinsam wieder feiern

Im Jahr 2020 war es notgedrungen ein wenig still, aber für 2021 haben wir uns wieder einiges an Events vorgenommen, bei denen Genießer nicht fehlen sollten.

Verschieben ist nicht aufgehoben, und so starten wir im laufenden Jahr gleich doppelt durch. Mit einer Fülle an kulinarischen Veranstaltungen, die wir schon geplant hatten, dann aber kurzfristig absagen mussten.

Sie sind nun – wie etwa das beliebte Chef's Roulette – ebenso Teil des Terminkalenders wie eine Reihe neuer Highlights: von Pop-up-Restaurants an fantastischen Plätzen bis zur lustigen Küchenparty, vom Wirtshausfestival bis zum kreativen Degustationsabend mit Food-Market mit außergewöhnlichen Produzenten und Weinpräsentation abseits des Mainstreams.

Dazu steht das »E« bei JRE nicht ohne Grund für europaweite Vernetzung, sodass der Auftritt internationaler Kollegen und Kolleginnen vielen Events zusätzlichen Esprit verleiht.

### DAMIT SIE KEIN EVENT VERPASSEN:

Immer up to date sind Sie mit einem LIKE unserer Facebook-Seite [www.facebook.com/jre.at](https://www.facebook.com/jre.at) und auf [www.instagram.com/jre\\_austria](https://www.instagram.com/jre_austria)



ROBBE & BERKING  
SILBER



[www.robbeberking.com](https://www.robbeberking.com)



# JRE-STAMMGÄSTE-BONUS 2021

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 34 österreichischen JRE-Betriebe gültig**, die wir in diesem JRE-Guide 2021 zwischen Seite 40 und Seite 106 präsentieren.
- Jeder Restaurantbesuch muss persönlich vom Patron des jeweiligen JRE-Restaurants auf den „Stempel-Seiten“ abgestempelt und von diesem unterschrieben und datiert sein.
- Es müssen für die zwölf Stempel **zwölf verschiedene JRE-Restaurants in Österreich** besucht werden. Kein Betrieb darf öfter als einmal aufscheinen!
- **Pro Restaurantbesuch von 2 (zwei) Personen ist – bei einer Mindestkonsumation von € 150,- im Restaurant (nicht Shop, Weinhandel etc.) – nur 1 (ein) Stempel möglich.**
- Diese Stammgäste-Bonus-Aktion ist ab dem ersten Stempelintrag genau ein Jahr gültig.
- Stempelinträge können nicht in ein Folgejahr übertragen werden.

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

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

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

[ 1 ]		
STEMPEL · UNTERSCHRIFT		DATUM
[ 2 ]		
STEMPEL · UNTERSCHRIFT		DATUM
[ 3 ]		
STEMPEL · UNTERSCHRIFT		DATUM
[ 4 ]		
STEMPEL · UNTERSCHRIFT		DATUM

[ 5 ]		
STEMPEL . UNTERSCHRIFT		DATUM
[ 6 ]		
STEMPEL . UNTERSCHRIFT		DATUM
[ 7 ]		
STEMPEL . UNTERSCHRIFT		DATUM
[ 8 ]		
STEMPEL . UNTERSCHRIFT		DATUM



**GLENMORANGIE**  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



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



G A D Y Family bewegt.

Vertrauen  
Leistung  
Stolz  
Tradition

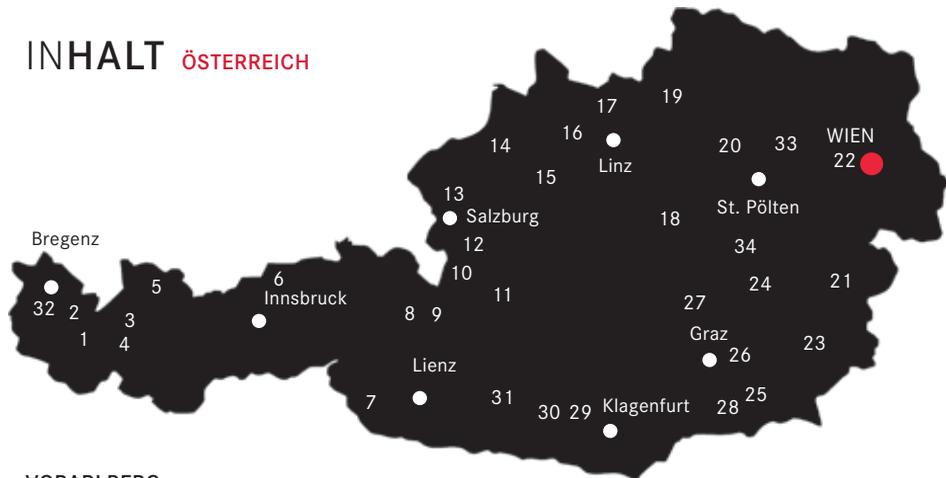
Unsere Werte



**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

RESTAURANTS  
ÖSTERREICH

# INHALT ÖSTERREICH



## VORARLBERG

1	Griggeler Stuba im Burg Vital Resort	Lech am Arlberg	40-41
2	Biohotel Schwanen	Bizau	42-43
3	Biohotel & Restaurant Walserstuba	Riezlern im Kleinwalsertal	44-45

## TIROL

4	Restaurant Stüva im Genießerhotel Yscla	Ischgl	46-47
5	Hotel Sonnenhof	Grän im Tannheimer Tal	48-49
6	Kulinarik- & Genießerhotel Alpin	Achenkirch am Achensee	50-51
7	Hotel-Restaurant Der Gannerhof	Innervillgraten	52-53

## SALZBURG

8	Kirchenwirt in Leogang seit 1326	Leogang	54-55
9	Genießerhotel Die Riederalm	Leogang	56-57
10	Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler	St. Veit im Pongau	58-59
11	Restaurant Mesnerhaus	Mauterndorf	60-61
12	Döllnerers Genießerhotel	Golling bei Salzburg	62-63
13	Restaurant Pfefferschiff	Hallwang bei Salzburg	64-65

## OBERÖSTERREICH

14	Lukas Restaurant
15	Genießer-Seehotel Das Traunsee
16	Restaurant Rau Nature Based Cuisine
17	Genießerhotel Mühlthalhof
18	Genießer- & Kuschelhotel Bergergut

## NIEDERÖSTERREICH

19	Restaurant Bärenhof Kolm
20	Genießerhotel Landhaus Bacher
21	Restaurant Triad

## WIEN

22	Restaurant Herzig
----	-------------------

## BURGENLAND

23	Restaurant Csencsits
----	----------------------

## STEIERMARK

24	Genießerhotel-Restaurant Krainer
25	Restaurant Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa
26	Genießerhotel Der Wilde Eder
27	Restaurant Lurgbauer
28	Schlosskeller Südsteiermark

## KÄRNTEN

29	Seespitz im Falkensteiner Schlosshotel Velden
30	Gourmetrestaurant Hubert Wallner
31	Genießer-Landhotel Die Forelle

## MEMBRE D'HONNEUR

32	Restaurant Mangold
33	Gastwirtschaft Floh
34	Landgasthof Zum Blumentritt

Schärding	66-67
Traunkirchen im Salzkammergut	68-69
Großbraming	70-71
Neufelden im Mühlviertel	72-73
Afiesl im Mühlviertel	74-75

Arbesbach	76-77
Mautern an der Donau	78-79
Krumbach	80-81

Wien	82-83
------	-------

Harmisch	84-85
----------	-------

Langenwang	86-87
------------	-------

Bad Gleichenberg	88-89
St. Kathrein am Offenegg	90-91
St. Sebastian bei Mariazell	92-93
Leibnitz	94-95

Velden am Wörthersee	96-97
Techelsberg am Wörthersee	98-99
Techendorf am Weißensee	100-101

Lochau (Vorarlberg)	102
Langenlebarn (NÖ)	104
St. Aegy am Neuwalde (NÖ)	106

## GRIGGELER STUBA IM BURG VITAL RESORT



Fotos: Burg Vital Resort



Maximilian Lucian

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

7-gängiges Menü p. P. € 190,-;  
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  
www.burgvitalresort.com

### Öffnungszeiten

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

### Hotel

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

# BIOHOTEL SCHWANEN



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



Emanuel Moosbrugger

Nach 13 Jahren in New York und San Francisco ist Emanuel Moosbrugger heimgekehrt in den Bregenzerwald. Den Betrieb führt er nun in 5. Generation. Im Schwanen wird immer biologisch und überwiegend nach Hildegard von Bingen gekocht. Gemäß dem Slogan „Wilde Weiber & toughe Typen“ sind Michael Webendorfer und Franziska Hiller die Helden in der Küche, Emanuel der cool-versierte Chef im Service, der als Sommelier die spannendsten Weine einschenkt. Seit drei Jahren betreibt der Schwanen einen eigenen #wildeweibergarten: Produkte direkt aus dem Garten auf die Teller der Gäste – einfach ein herrlicher Genuss.

## REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges „WILDE WEIBER Menü“  
inkl. ÜN und Frühstück p. P. € 184,-;  
mit Weinbegleitung zusätzlich p. P. € 44,-

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

## Küchenzeiten

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

## Hotel

4-Sterne-Kategorie, 36 Betten  
ÜN/F im DZ p. P. € 108,-  
bis € 122,-;  
mit Genießer-HP + € 25,-

# BIOHOTEL & RESTAURANT WALSERSTUBA



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



Bettina & Jeremias Riezler

Im Kleinwalsertal, einem der schönsten Hochgebirgstäler der Alpen, findet sich diese charmante Ferienadresse mit gemütlichen Zimmern und besten Freizeitmöglichkeiten vor der Tür. Jeremias Riezler begeistert mit authentischen Gerichten auf höchstem Niveau. Originell: Das „Önsche Walser Chuche“-Menü basiert auf regionalen Zutaten, die es bereits im 19. Jh. gab. Neben heimlichen Stuben steht auch ein „Chuchedisch“, die Walser Variante des CHEF'S TABLE, bereit. **Neu:** Eingangsbereich mit Almrausch-Stüble, großer Abstellraum für Sportgeräte und ab Sommer revitalisierter, 200 Jahre alter Stall als Mehrzweckraum samt Kinderspielbereich.

## REINSCHMECKER-MENÜ

„Walser Kost für Leib und Seele“ am „Chuchedisch“ inkl. Getränke und ÜN im DZ mit Frühstück für 2 Personen ab € 525,- (buchbar Do. bis So.)

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

## Öffnungszeiten

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

## Hotel

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

## RESTAURANT STÜVA IM GENIESSERHOTEL YSCLA



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



Benjamin und Sarah Parth

Mit modernem Gourmetkonzept positionierte sich das „Stüva“ im kulinarischen Rampenlicht. Benjamin Parth, u. a. Gault Millau-Koch des Jahres 2019 und Schlemmer Atlas-„Spitzenkoch des Jahres 2021“, 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 zugleich leidenschaftliche Sommelière an seiner Seite, vom Bertelsmann-Guide mit dem „Service-Award 2018“ ausgezeichnet. Im Weinkeller „Celerina“ lagern rund 10.000 Spitzenweine sowie eine erlesene Auswahl an Champagnern.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit einem Glas Champagner als Aperitif pro Person € 112,-

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

### Öffnungszeiten

täglich 19.00 – 21.00 Uhr  
Ruhetage variabel

### Hotel

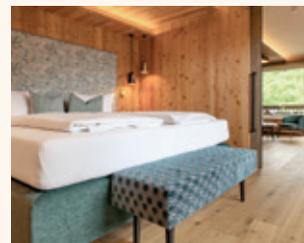
4-Sterne-Kategorie  
51 Betten  
Übernachtung inkl. Halbpension im DZ  
p. P. € 110,- bis € 300,-

# HOTEL SONNENHOF



Fotos: Radomir Gabric

Daniel Walch, Patrick Müller,  
Rene Schmid



„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. „Berge & Meer“ heißt das raffinierte 8-gängige Menü, das zum reizvollen Streifzug in die Alpen und an die See einlädt. Außergewöhnlich präsentiert sich die Wein- und Champagnerauswahl (Meiningers Weinwelt: „Top 100 der besten Karten im deutschsprachigen Raum“). Ergänzend verwöhnt das Wirtshaus mit heimischen Spezialitäten mit internationalem Touch. Das Ferienerlebnis beginnt vor der Haustür – sei es beim Wandern, Rad- oder Skifahren, entspannt wird in der feinen Wellness samt „(edel)weiß Alpin Spa“.

## REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Gourmetmenü „Alps & Ocean“ inkl. ÜN/F im DZ p. P. € 210,- (ausgenommen Mo, Di, Mi)

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

## Öffnungszeiten

Gourmetrestaurant „Alps & Ocean“:  
18.30 – 22.00 Uhr; Ruhetage: Montag,  
Dienstag, Mittwoch  
Wirtshaus: täglich 11.30 – 21.00 Uhr.

## Hotel

4-Sterne-S-Kategorie, 98 Betten  
Übernachtung mit Frühstück im DZ p. P.  
€ 110,- bis € 170,-; mit ¼-Verwöhn-  
pension € 120,- bis € 200,-.

# KULINARIK- & GENIESSERHOTEL ALPIN



Fotos: alpline.com, Alpin, Lukas Kirchgasser (2)

Alexander & Caroline Gründler



Alexander Gründler sorgt seit Jahren gemeinsam mit seinem Vater Armin im eleganten Gourmetstüberl ihres Genießerhotels am Tiroler Achensee für eine raffinierte „Alpin-Aromaküche“, wobei Kreationen mit Wild, Merino-Schaf und Fischen aus der Region einen Schwerpunkt bilden. Im behaglichen Genießer-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 € 199,- exkl. Ortstaxe

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

## Öffnungszeiten

11.30 –14.00 Uhr & 18.00 –21.00 Uhr  
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

## Hotel

4-Sterne-Kategorie, 48 Betten  
ÜN/F im DZ p. P. ab € 75,- bis  
€ 109,-; mit Genießer-HP + € 20,-

# HOTEL & RESTAURANT DER GANNERHOF



Fotos: Josef Mühlmann, cis-Fotografie, ediffim 75, Matteo Marioli

Carola & Josef Mühlmann



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

## REINSCHMECKER-MENÜ

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

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

## Öffnungszeiten

18.30–20.30 Uhr  
Ruhetage: Montag, Dienstag

## Hotel

55 Betten (5 Suiten, 17 DZ, 1 EZ)  
Übernachtung mit Frühstück im DZ  
p. P. € 82,- bis € 92,-; inkl. HP im  
DZ p. P. ab € 127,-, in den Suiten  
ab € 137,-

# KIRCHENWIRT IN LEOGANG SEIT 1326



Fotos: K1326.com

*Geschwister Barbara & Hans-Jörg Unterrainer*



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

## REINSCHMECKER-MENÜ

„K1326 Gourmetmenü“ mit 1 ÜN in einer Themensuite inkl. Frühstück p. P. ab € 185,-

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

## Öffnungszeiten

16.00–21.00 Uhr  
Ruhetage lt. Aushang

## Historisches Hotel

18 Themenzimmer mit Geschichte  
Übernachtung mit Frühstück im Themenzimmer p. P. ab € 85,-

# GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM



Fotos: Lorenz Masser (3), Herbert Lehmann (1)

Andreas & Andrea Herbst



Heimische Schmankerln in innovativer Aufbereitung und exquisite Gourmetküche mit Salzburger Nuancierung prägen die Gerichte von Shooting-Star Andreas Herbst. Gemäß seiner Philosophie „The epic Slow Food Leogang“ stehen regionale Produkte höchster Qualität von nahen Produzenten sowie Kräuter aus dem eigenen Garten im Mittelpunkt. Im Weinkeller findet sich eine erlesene Auswahl an hochwertigen Lagen mit Schwerpunkt Österreich. Die 4-Sterne-S-Ferienadresse findet sich in wunderbarer Naturlage und begeistert mit außergewöhnlicher Wellness, u. a. zwei separaten Pools sowie einzigartigem Thermalpool.

## REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges „Andreas Herbst“-Genießer-Menü inkl. ÜN, Gourmetfrühstück und Wellness p. P. im Komfortzimmer ab € 181,-

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

## Öffnungszeiten

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

## Hotel

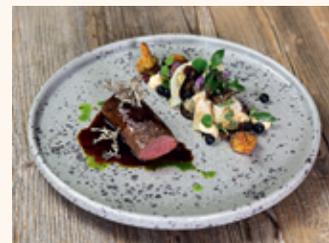
\*\*\*\*S-Kategorie, 66 Zimmer und  
Suiten, 2.000 m<sup>2</sup> Wellness  
Übernachtung mit Frühstück p. P.  
€ 144,- bis € 278,- bzw. mit ¼-Gourmet-Pension € 156,- bis € 290,- p. P.

# 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 alles aus, um immer wieder zu begeistern, zu überraschen und zu verwöhnen. Er hat einen Pakt mit den Kräutern und Produzenten dieser Gegend geschlossen und bereitet mit viel Leidenschaft seine berühmten Kreationen zu. Dabei ist im und um das neu gestaltete 4-Sterne-Hotel – u. a. mit ganzjährig beheiztem Außenpool – Erholung ebenso mit Genuss wie auch dem besonderen Wohlfühlen verbunden – nach dem Motto „verzaubern lassen und die Romantik in der Pongauer Bergwelt genießen“.

## REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Gourmet-Überraschungsmenü mit einer Übernachtung inkl. Frühstück und Willkommensdrink p. P. ab € 218,- (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  
www.sonnhof-vituswinkler.at

## Öffnungszeiten

täglich 18.00 – 21.00 Uhr  
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

## Hotel

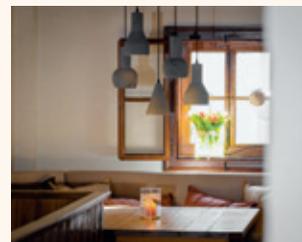
4-Sterne-Kategorie, 50 Betten  
Übernachtung mit Frühstück im DZ  
p. P. € 83,- bis € 144,-;  
inkl. HP im DZ p. P. € 121,- bis € 203,-  
(Sommer); € 134,- bis € 227,- (Winter)

# RESTAURANT MESNERHAUS



Fotos: 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. Regionale Zutaten vereinen sich hier mit Kreativität und phantasievoller Würze. „Die Natur ist unser bester Lieferant“, so Josef Steffner über den Einfluss seiner Heimat in seine Kochkunst. Eine kleine Auszeit wird hier schnell unvergesslich – nicht zuletzt durch die herzliche Leichtigkeit von Maria und Josef Steffner. Neu: Seit 2021 lädt das Mesnerhaus mit brandneuen Komfort-Zimmern und einer Suite zum Träumen ein.

## REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Gedeck p. P. € 96,-;  
inkl. ÜN/F p. P. € 175,- (Kat. Small), € 185,- (Kat. Medium) bzw. € 199,- (Kat. Large) bzw. € 219,- (Suite).  
*Nicht buchbar zur Weihnachtszeit*

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

## Öffnungszeiten

11.00–14.00 Uhr & 17.00–22.00 Uhr  
(Küchen-Aannahmezeiten)  
11.30–13.30 Uhr & 18.00–21.30 Uhr  
Ruhetage: Mo, Di (außer Weihnachten)

## Hotel

6 DZ, 1 Suite  
ÜN/F je Kategorie p. P. € 80,- bis  
€ 125,-

# DÖLLERERS GENUSSWELTEN



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

Andreas & Christl Döllerer



Teller für Teller präsentiert Andreas Döllerer im Genießerrestaurant seine „Cuisine Alpine“ 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 Komfortzimmer und Suiten, tags darauf verwöhnt ein köstliches Frühstück.

## REINSCHMECKER-MENÜ

ÜN im DZ (Studio) inkl. Feinkost-Frühstück und 5-gängigem Menü mit Aperitif für 2 Pers. € 460,-  
(nicht buchbar während der Salzburger Festspiele)

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

## Öffnungszeiten

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

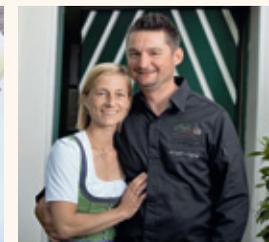
## Hotel

4-Sterne-Kategorie, 24 Studios & Suiten  
ÜN/F im DZ p. P. € 77,- bis € 175,-

## RESTAURANT PFEFFERSCHIFF ZU SÖLLHEIM



Fotos: Claudia Wüppinger – standbild.at (1), Pfefferschiff (3)



Iris & Jürgen Vigne

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü p. P. € 95,-

*(nicht buchbar Freitag und Samstag und während der Salzburger Festspiele)*

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

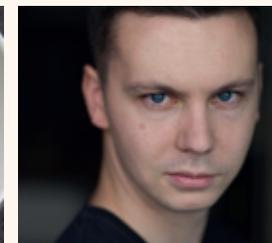
### Öffnungszeiten

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

# LUKAS RESTAURANT



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



Lukas Kienbauer

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

## REINSCHMECKER-MENÜ

4-gängiges Überraschungsmenü p. P. € 85,-

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

## Öffnungszeiten

18.00–02.00 Uhr  
Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag

# GENIESSER-SEEHOTEL DAS TRAUNSEE



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

Lukas Nagl



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

## REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Gourmetmenü inkl. ÜN von So-Mo im DZ mit Balkon & Seeblick und Feinschmecker-Frühstück p. P. ab € 214,- (Suiten mit Aufpreis)

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

## Öffnungszeiten

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

## Hotel

4-Sterne-Superior-Kategorie,  
39 Zimmer & Suiten  
ÜN/F im DZ p. P. € 82,- bis € 157,-

## RESTAURANT RAU – NATURE BASED CUISINE



Fotos: Matthias Heschl (1), Klemens Schraml/Rau (2), Bruno Augsburg (1)

*Klemens Schraml*



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

### **REINSCHMECKER-MENÜ**

7-gängiges Menü – Neue nature based cuisine – mit DZ und Frühstück plus Shuttle-Service zur Unterkunft  
p. P. € 184,-; Weinbegleitung ca. € 55,-

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

### **Öffnungszeiten**

12.00–22.00 Uhr  
Ruhetage: Sonntag, Montag

# GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF

Philip Rachinger



Fotos: Manfred Lang (2), Andreas Balon (1), Jürgen Grünwald (1)



Nach Lehr- und Lernjahren in renommierten Betrieben, wie Pfefferschiff, Döllerer, Steirereck im Stadtpark oder – als Highlights – bei Isaac McHale von den „Young Turks“ in London und bei Sven Chartier im „Saturne“ in Paris, kehrte Philip Rachinger in heimatische Gefilde zurück. Seit 6 Jahren sorgt er mit Vater Helmut, der den Mühlthalhof bereits zuvor zu einer der führenden Genussadressen machte, für Furore. So genießt man in malerischer Lage höchste Kochkunst gepaart mit gelebter Nachhaltigkeit und einem exzellenten Gespür für das richtige Maß der Dinge. 4-Sterne-Komfortzimmer, feine Wellness-Oase.

## REINSCHMECKER-MENÜ

4-gängiges Genießermenü „Carte Blanche“ inkl. einer Übernachtung und Frühstück im DZ/Standard p. P. € 149,-

4120 Neufelden  
Unternberg 6  
T +43 (0) 72 82 / 62 58  
F +43 (0) 72 82 / 62 58-3  
reception@muehlthalhof.at  
www.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. Der leidenschaftliche Kochkünstler ist ständig auf der Suche nach neuen Ideen, um seinen Gerichten stets einen neuen Touch zu geben. Dabei setzt er auf 100%ige Produktqualität und schenkt der Mühlviertler Regionalküche ein besonderes Augenmerk. Wohnzimmer-Ambiente prägt das gemütliche Restaurant samt Genussgreißlerei. Romantik-Tipp: Das 4-Sterne-S-Genießerhotel mit individuellen Suiten und liebevoller Spa- und Wellnessoase ist nur für Paare buchbar.

## **REINSCHMECKER-MENÜ**

6-gängiges Dinner „Mühlviertler Mund.Art“ mit hopfigem Aperitif inkl. 1 ÜN u. 2-Tages-Wellness in einer Suite ab € 180,- p. P. (je nach Kategorie, Aufpreis Hochsaison, Wochenende & Feiertage)

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

## **Öffnungszeiten a-la-carte**

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

## **Hotel**

4-Sterne-S-Kategorie, 72 Betten  
exklusiv für Paare  
Übernachtung mit Gourmetpension p. P.  
€ 135,- (im DZ) bis € 335,- (160 m<sup>2</sup>  
Penthouse-Suite).

# RESTAURANT BÄRENHOF KOLM



Fotos: Lukas Kirchgasser



Michael Kolm

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

## REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Gourmetmenü pro Person € 60,-

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

## Öffnungszeiten

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

## Übernachtung

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

# GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER

Thomas & Susanne Dorfer



Fotos: Frank Heuer (2), Lukas Kirchgasser (1), Rita Newman (1)



In diesem Familienbetrieb par excellence verbindet Thomas Dorfer (Gault Millau-Koch des Jahres 2009, Schlemmer Atlas Spitzenkoch 2021) auf unnachahmliche Weise bodenständige Tradition mit kreativer Raffinesse in höchster Perfektion. 2014 wurde das in der berühmten Wein- und Weltkulturerbe-Region Wachau gelegene Landhaus Bacher bereits zum 2. Mal unter San Pellegrinos „100 beste Restaurants der Welt“ gereiht. Der legendäre Weinkeller mit seinen Weißwein- und Bordeaux-Schätzen lässt keine Wünsche offen, zum Wohnen gibt es komfortable Landhauszimmer (plus Gourmetfrühstück de luxe).

## REINSCHMECKER-MENÜ

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

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

## Öffnungszeiten

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

## Hotel

4-Sterne-Kategorie, 20 Betten  
Übernachtung mit Frühstück im DZ  
p. P. € 85,- bis € 150,-  
im EZ € 110,- bis € 170,-

# RESTAURANT TRIAD



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

Uwe & Veronika Machreich



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

## REINSCHMECKER-MENÜ

Chef’s Table Klassik: 5-gängiges Gourmetmenü am Küchentisch inkl. Aperitif und einer ÜN/F im „Bett in da Wies’n“-DZ p. P. € 175,-

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

## Küchen-Annahmezeiten

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

## Übernachtung

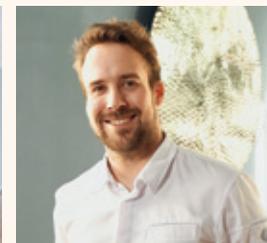
5 DZ „Bett in da Wies’n“ ÜN/F  
p. P. € 88,-; ein Ferienhäuschen  
ÜN/F p. P. € 64,-

# RESTAURANT HERZIG



Fotos: Walter Luffenberger (2), C. Herzig (2)

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. € 80,-  
(gültig von Dienstag bis Donnerstag)

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

## Öffnungszeiten

18.30 – 22.00 Uhr  
Ruhetage: Sonntag, Montag

# GASTHAUS CSENSCSITS



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



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. € 64,-

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

## Öffnungszeiten

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

# GENIESSERHOTEL RESTAURANT KRAINER



Fotos: Lukas Kirchgasser (3), stilschmiede.at/Matthias Thomhofer (1)

Astrid & Andreas Krainer



Das familiengeführte Hotel im Mürztal hat sich als Hort der „Neuen Steirischen Küche“ etabliert. Andreas und Astrid Krainer verwirklichen in Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten nachhaltig den Slow-Food-Gedanken. Ihre Gerichte bringen die kulinarische Tradition des Landes zum Ausdruck, werden zugleich mit reichlich Fantasie neu interpretiert und auf Tellern von Astrid Krainer angerichtet. Lampen, Deko und kunstvolle Keramik aus ihren Händen sorgen für die passende Stimmung. Bemerkenswert sortiert ist die Weinkarte, legendären Ruf genießt die Konditorei. Wohntipp: die zeitgemäß eingerichteten und mit Holz aus den eigenen Wäldern gestalteten „Waldheimatzimmer“.

## REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Aperitif und ÜN im Waldheimatzimmer pro Person € 169,-

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

## Öffnungszeiten

Restaurant: Do. & Fr. 18.30–20.30 Uhr,  
Sa. 11.30–13.30 Uhr & 18.30–10.30 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,-

## GESCHWISTER RAUCH & GENIESSERHOTEL VILLA ROSA



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



Sonja & Richard Rauch

Ein wunderbarer Mikrokosmos des Genusses, den die Geschwister Sonja und Richard Rauch in den letzten Jahren geschaffen haben: Im Mittelpunkt steht der mehr als 120-jährige Steira Wirt (nunmehr Restaurant Geschwister Rauch), wo der Gault-Millau-„Koch des Jahres 2015“ mit Klassikern der Regional- und Innereinküche ebenso begeistert wie mit kreativ steirischen, aber immer weltoffenen Gerichten – begleitet von der großartigen Weinkarte von Sonja Rauch. Dazu gesellten sich das zauberhafte Genießerhotel Villa Rosa mit edlen Landhauszimmern und fulminantem Frühstück, die hausgemachten Feinkost-Spezialitäten zum Mitnehmen und die vielseitige Kochschule mit Workshops.

### REINSCHMECKER-MENÜ

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

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

### Küchenannahmezeiten

11.30 – 13.30 Uhr & 18.00 – 21.00 Uhr  
Ruhetage: Jän. bis April, Nov. und Dez.:  
So., Mo., Di.; Mai, Juni und Okt.: Mo., Di.;  
Juli und Aug.: Mo.

### Hotel

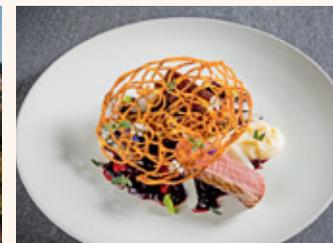
4-Sterne-Kategorie  
6 Doppelzimmer und 2 Suiten  
ÜN/F im DZ p. P. ab € 105,-,  
in der Suite ab € 120,-

# GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER



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

Stefan Eder & Eveline Wild



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

## REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Kreativmenü p. P. € 65,-; inkl. ÜN/F im Panorama-DZ, Mittags-Snack und freie Benützung von Hallenbad und WILD-Kräuter-Spa p. P. ab € 180,-

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

## Öffnungszeiten

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

## Hotel

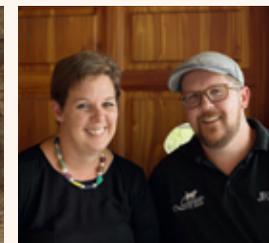
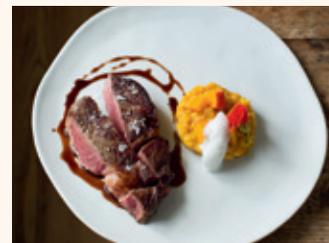
4-Sterne-Kategorie, 23 Zimmer, 1 Châlet  
ÜN/F im DZ p. P. € 85,- bis € 150,-

# RESTAURANT LURGBAUER



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

Karin & Maximilian Leodolter



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

## REINSCHMECKER-MENÜ

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

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

## Öffnungszeiten

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

## Wohnen am Bauernhof

4-Blumen-Kategorie (Höchstbewertung),  
12 Betten  
ÜN/F im DZ p. P. € 78,- bis € 115,-

# SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK



Fotos: apresvino.at/Krassnig

Veronika Fritz & 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 gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Veronika Fritz einen bodenständigen Küchenstil mit innovativen Akzenten. Der möglichst kurze Weg der regionalen Produkte vom Hersteller auf den Tisch ist ihm dabei ein besonderes Anliegen. Neben herzhafter, steirischer Wirtshausküche werden auf Wunsch abends auch kreative Gourmetmenüs (Schlosskeller-Überraschung) serviert. Für die spannende Weinbegleitung sorgt die diplomierte Sommelière Veronika Fritz.

## REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Aperitif pro Person € 75,-

8430 Leibnitz

Seggaubergstraße 5

T +43 (0) 34 52 / 74 499

info@schlosskellersuedsteiermark.at

www.schlosskellersuedsteiermark.at

## Öffnungszeiten

November bis April: Do. bis Sa. 11.30–23.00 Uhr, So. 11.30–20 Uhr.

Ruhetage: Mo. bis Mi.

Mai bis Oktober: Mi. 17.00–23.00 Uhr, Do. bis Sa. 11.30–23.00 Uhr, So. 11.30–20.00 Uhr. Ruhetage: Mo., Di.

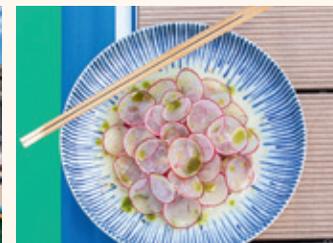
Küchenannahmezeiten: Do. bis Sa. 11.30–13.30 und 18.00–21.00 Uhr (14.00–18.00 Uhr Strudel und Eis auf der Terrasse), So. 11.30–17.00 Uhr durchgehend.

# SEESPITZ IM FALKENSTEINER SCHLOSSHOTEL VELDEN



Fotos: Oliver Weberberger (1), Falkensteiner Hotels & Residences (2), Joerg Lehmann (1)

Thomas Gruber



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

## REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Aperitif à la Maitre und ÜN im DZ p. P. ab € 239,- (auf Anfrage und nach Verfügbarkeit)

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

## Öffnungszeiten

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

## Hotel

5-Sterne-Kategorie, 104 Zimmer und  
Suiten, 3.600 m<sup>2</sup> Acquapura Spa &  
Slow.Living  
ÜN/F im DZ p. P. ab € 169,-

# GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER



Fotos: Hubert Wallner/Saag

*Kerstin & Hubert Wallner*



Nachdem Hubert Wallner viele Jahre sein See Restaurant Saag mit höchster Kochkunst bespielte, startet der Ausnahmekoch, u. a. Gault Millau „Koch des Jahres 2020“ und Schlemmer Atlas „Spitzenkoch des Jahres 2021“, ab diesem Sommer neu durch. Gemeinsam mit Ehefrau Kerstin und allen Mitarbeitern eröffnet er – wieder in herrlicher Seelage am Wörthersee und nahe ihrem Bistro Südsee (links oben) – sein neues Gourmetrestaurant. Mit wunderschöner 180°-Seeblick-Terrasse (komplett überdacht) und Chef's Table in der Küche. Unverändert bleiben die raffinierten, österreichisch-mediterranen Spezialitäten sowie der hervorragend bestückte Weinkeller.

**REINSCHMECKER-MENÜ (nur Sa 12.00–16.00 Uhr)**  
5-gängiges Menü mit Weinbegleitung, Aperitif, Mineralwasser und Kaffee p. P. € 119,-

9082 Dellach/Maria Wörth  
Seeplatz 6  
T +43 (0) 664 /40 12 730  
office@hubertwallner.com  
www.hubertwallner.com

## **Öffnungszeiten**

März bis Juni und September bis Jänner  
Mi. bis Fr. Küche von 18.00–21.00 Uhr  
Sa. durchgehend Küche von 12.00–21.00 Uhr, Ruhetage: So., Mo., Di.

## Juli und August

Mo. bis Fr. Küche von 18.00–21.00 Uhr  
Sa. durchgehend Küche von 12.00–21.00 Uhr, Ruhetage: So.

Betriebsurlaub: Februar

# GENIESSERHOTEL DIE FORELLE



Fotos: Lukas Kirchgasser (2), Ferdinand Neumüller (1), Martin Lugger (1)

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 pfiffig gestyltes Gourmetrestaurant.

## REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit Weinbegleitung p. P. € 112,-, inkl. ÜN im DZ p. P. € 233,-

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

## Öffnungszeiten

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

## Hotel

4-Sterne-Kategorie, 60 Betten  
Übernachtung mit Frühstück im DZ  
p. P. € 104,- bis € 147,-  
Mit Genießer- $\frac{3}{4}$ -Pension p. P.  
€ 124,- bis € 167,-



Fotos: Markus Gmeiner (Z), Mangold

Michael & Andrea Schwarzenbacher

## RESTAURANT MANGOLD

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

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

**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  
www.restaurant-mangold.at

### Öffnungszeiten

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



PAUL GAUGUIN | NAFEA FAA IPOIPO

## MEISTERWERKE IN ÖL

In seinen Bildern verewigte Paul Gauguin den Zauber exotischer Schönheiten und des einfachen Lebens. Diese Faszination kann man in unseren wunderbaren Ölen wiederfinden, die wir seit 90 Jahren in Pöllau voll Leidenschaft und Fingerspitzengefühl pressen. Während Gauguins farbenfrohe Werke jedoch Einzelstücke sind, gibt es von unseren verführerischen Ölen mehr als 40 Sorten, die sich gern mit den feinsten Zutaten zu köstlichen kulinarischen Kreationen vereinigen.





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

Elisabeth & Josef Floh

## GASTWIRTSCHAFT FLOH

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü pro Person € 61,50

**MEMBRE**  
d'Honneur  
**JRE**

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

### Öffnungszeiten

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

# Glenfiddich®



## CELEBRATE THE OCCASION

SKILFULLY CRAFTED. ENJOY RESPONSIBLY.

## 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-gängigem Menü und Aperitif für 2 Personen € 220,-



Fotos: Lukas Kirchgasser

Ulli Hollerer-Reichl & Christa Hollerer

## 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  
www.zumblumentritt.at

### Öffnungszeiten

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

### Hotel

3-Sterne-Kategorie, 18 Betten  
Übernachtung mit Frühstück im DZ  
p. P. € 47,-  
Verwöhnmenü zzgl. € 50,-

  
LOUIS XIII

*Remy de Martin*  
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE



THINK A CENTURY AHEAD  
Ein Jahrhundert in einer Flasche.

www.LOUISXIII-COGNAC.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 »Internationalen Jazzfestival«!



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

## SAALFELDEN LEOGANG IM SALZBURGER LAND

DIE KONTRASTREICHSTE URLAUBSREGION ÖSTERREICHS!

Ob Panorama-Wandern oder unvergessliche Radtour, ob Langlauf-Idylle oder perfekte Ski Alpin-Bedingungen – Saalfelden Leogang präsentiert sich als ganzjährige Urlaubs- und Biker-Paradies. 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 »Internationale Jazzfestival«, 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: Lolin

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

### SAALFELDEN LEOGANG TOURISTIK GmbH

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

Die Mitglieder der Jeunes Restaurateurs Österreich im Spiegelbild der Restaurantführer

Seite 82	Restaurant Herzig	Wien	www.restaurant-herzig.at
Seite 78	Genießerhotel Landhaus Bacher	Niederösterreich	www.landhaus-bacher.at
Seite 104	Gastwirtschaft Floh	Niederösterreich	www.derfloh.at
Seite 106	Landgasthof Zum Blumentritt	Niederösterreich	www.zumblumentritt.at
Seite 76	Restaurant Bärenhof Kolm	Niederösterreich	www.baerenhof-kolm.at
Seite 80	Restaurant Triad	Niederösterreich	www.triad-machreich.at
Seite 72	Genießerhotel Mühlthalhof	Oberösterreich	www.muehlthalhof.at
Seite 74	Genießerhotel Bergergut	Oberösterreich	www.romantik.at
Seite 70	Restaurant Rau	Oberösterreich	www.im-rau.at
Seite 66	Lukas Restaurant	Oberösterreich	www.lukas-restaurant.at
Seite 68	Genießer-Seehotel Das Traunsee	Oberösterreich	www.dastraunsee.at
Seite 64	Restaurant Pfefferschiff	Salzburg	www.pfefferschiff.at
Seite 62	Döllersers Genießerrestaurant	Salzburg	www.doellerer.at
	Döllersers Wirtshaus		
Seite 58	Genießerhotel Sonnhof	Salzburg	www.verwoehnhotel.at
Seite 60	Restaurant Mesnerhaus	Salzburg	www.mesnerhaus.at
Seite 54	Kirchenwirt Leogang seit 1326	Salzburg	www.K1326.com

Was die Symbole bedeuten, finden Sie auf Seite 114.



(16)	(85)		(88)	
(18,5)	(98)		(99)	
(16)	(83)		(94)	
(14,5)	(82)		(87)	
(13,5)	(74)		(87)	
(15)	(84)		(93)	
(18)	(93)		(95)	
(14)	(84)		(91)	
(15,5)	(80)		(87)	
(16)	(90)		(94)	
(18)	(94)		(96)	
(16,5)	(94)		(95)	
(18,5)	(99)		(98)	
(14,5)	(82)		(94)	
(17,5)	(91)		(92)	
(17)	(88)		(94)	
(15)	(82)		(91)	

Die Mitglieder der Jeunes Restaurateurs Österreich im Spiegelbild der Restaurantführer

Seite 56	Genießerhotel Die Riederalm	Salzburg	www.riederalm.com
Seite 52	Hotel-Restaurant Der Gannerhof	Tirol	www.gannerhof.at
Seite 50	Kulinarik- & Genießerhotel Alpin	Tirol	www.kulinarikhotel-alpin.at
Seite 46	Stüva im Genießerhotel Yscla	Tirol	www.yscla.at
	Space 73 im Genießerhotel Yscla		
Seite 48	Hotel Sonnenhof	Tirol	www.sonnenhof-tirol.com
Seite 40	Griggeler Stuba im Burg Vital Resort	Vorarlberg	www.burgvitalresort.com
Seite 42	Biohotel Schwanen	Vorarlberg	www.biohotel-schwanen.com
Seite 102	Restaurant Mangold	Vorarlberg	www.restaurant-mangold.at
Seite 44	Biohotel Walserstuba	Vorarlberg	www.walserstuba.at
Seite 98	Restaurant Hubert Wallner (vormals Saag)	Kärnten	www.hubertwallner.com
Seite 96	Seespitz im Schlosshotel Velden	Kärnten	falkensteiner.com/schlosshotel-velden
Seite 100	Genießerhotel Die Forelle	Kärnten	www.dieforelle.at
Seite 88	Geschwister Rauch	Steiermark	www.geschwister-rauch.at
Seite 90	Genießerhotel Der Wilde Eder	Steiermark	www.der-wilde-eder.at
Seite 94	Restaurant Lurgbauer	Steiermark	www.lurgbauer.at
Seite 86	Genießerhotel Krainer	Steiermark	www.hotel-krainer.com
Seite 92	Schlosskeller Südsteiermark	Steiermark	www.schlosskellersuedsteiermark.at
Seite 84	Gasthaus Csencsits	Burgenland	www.csencsits.at



(14)	(83)	(87)	(87)	(87)	(87)
(16,5)	(82)	(90)	(90)	(90)	(90)
(16)	(80)	(92)	(92)	(92)	(92)
(18,5)	(97)	(97)	(97)	(97)	(97)
(13)					
(16)	(92)	(92)	(92)	(92)	(92)
(18)	(95)	(97)	(97)	(97)	(97)
(15,5)	(79)	(89)	(89)	(89)	(89)
(16)	(91)	(94)	(94)	(94)	(94)
(14)	(79)		(85)	(85)	(85)
(18)	(96)	(98)	(98)	(98)	(98)
(13)	(89)	(89)	(89)	(89)	(89)
(17,5)	(94)	(95)	(95)	(95)	(95)
(18)	(96)	(92)	(92)	(92)	(92)
(15,5)	(74)	(89)	(89)	(89)	(89)
(15)	(74)	(90)	(90)	(90)	(90)
(16,5)	(82)	(90)	(90)	(90)	(90)
(14,5)		(92)	(92)	(92)	(92)
(14,5)	(82)	(89)	(89)	(89)	(89)

# Die Restaurant-Symbolerklärungen auf einen Blick



## GAULT MILLAU



Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung  
Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität  
Sehr gute Küche, mehr als das Alltägliche  
Ambitionierte Küche



## A LA CARTE



Österreichs beste Küchen  
Kreative Küche für höchste Ansprüche  
Sehr gute Küche  
Empfehlenswerte Küche  
Ambitionierte, solide Küchenleistung  
Wein- und Glaskultur von internat. Format  
Erstklassige Wein- und Glaskultur  
Seriöses, ausgewogenes Weinprogramm



## FALSTAFF RESTAURANT GUIDE

 Max. 100 Punkte:

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

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



## SCHLEMMER ATLAS



Eine der besten Küchen  
Hervorragende Küche  
Sehr gute Küche  
Gute Küche  
Empfehlenswerte Küche  
Zwischen zwei Bewertungsstufen

## SPRUNGBRETT ZUR KARRIERE

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

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

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

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

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

[www.jre.at](http://www.jre.at)

**THE SNOW  
MUST GO ON**

IM SCHNEEREICHSTEN  
WINTERSPORTORT  
ÖSTERREICHS

**#LOVEOBERTAUERN**



**OBERTAUERN**  
WWW.OBERTAUERN.COM

## AUSGEZEICHNET DIE KULINARISCHE ELITE



Foto: Ferdinand Neumüller

Führende Plätze in allen Restaurant-Guides und tolle Ehrungen unterstreichen einmal mehr die Sonderstellung der JRE als Genussbotschafter Österreichs.

### AUSTRIAS 100 BEST CHEF'S & MEHR

Bei der jährlichen Rolling-Pin-Auszeichnung der 100 besten Köche des Landes mischen einmal mehr die JRE eindrucksvoll mit: **Andreas Döllerer** (Döllerer) landete mit Platz 2 am Stockerl, dies verfehlten **Philip** und **Helmut Rachinger** mit Rang 4 knapp. In den Top-15 landeten noch **Thomas Dorfer** (Bacher, 10), **Hubert Wallner** (Gourmetrestaurant Wallner, vormals Saag, 11), **Richard Rauch** (Geschwister Rauch, 14) und JRE-Neuzugang **Sören Herzig** als bester »Neueinsteiger« (Herzig, 15). Weiters in diesem »Best-of«-Ranking: **Lukas Nagl** (Das Traunsee), **Benjamin Parth** (Yscla), **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff), **Vitus Winkler** (Sonnhof), **Matthias Schütz** (Burg Vital Resort), **Astrid** und **Andreas Krainer** (Krainer), **Josef Steffner** (Mesnerhaus), **Stefan Eder** (Der Wilde Eder), **Jürgen Csencsits** (Csencsits), **Josef Floh** (Floh), **Lukas Kienbauer** (Lukas Restaurant), **Thomas Gruber** (Seespitz), **Michael Schwarzenbacher** (Mangold), **Alexander** und **Armin Gründler** (Alpin) sowie **Patrick Müller** (Sonnenhof). **Franz Baier** von Döllerer's Genusswelten wurde außerdem von Rolling Pin zum »Sous Chef des Jahres 2020« gekürt.

### HORNSTEIN-RANKING – TOP OF GOURMET

Auch bei der 39. Auflage des jährlichen Hornstein-Rankings, das die besten Restaurants eines Landes präsentiert, sind die JRE Österreich wieder einsame Spitze. Die subjektiven Bewertungen der verschiedensten Restaurant-Guides werden in dieser Aufstellung anhand eines festgelegten Schlüssels objektiv zusammengefasst. Unter Österreichs Top 50 sind mit **Benjamin Parth** (Yscla), **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher) und **Andreas Döllerer** (Döllerer's Genusswelten) gleich drei unserer Köche mit 3 Kronen auf Rang 5 vertreten, ebenfalls 3 Kronen gab es für **Hubert Wallner** (Gourmetrestaurant H. Wallner, vormals Saag) und **Matthias Schütz** (Burg Vital Resort). **Richard Rauch** (Geschwister Rauch), **Philip Rachinger** (Mühlthalhof) und **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff) finden sich mit 2 Kronen unter den besten 25. **Josef Steffner** (Mesnerhaus), **Vitus Winkler** (Sonnhof), **Lukas Nagl** (Das Traunsee), **Hannes Müller** (Die Forelle), **Lukas Kienbauer** (Lukas Restaurant) und **Thomas Gruber** (Seespitz) komplettieren mit einer Krone die Bestenliste.

#### 4 SCHLEMMER ATLAS-SPITZENKÖCHE

Mit **Benjamin Parth** (Yscla) und **Hubert Wallner** (Gourmetrestaurant H. Wallner, vormals Saag) führt der Schlemmer Atlas 2021 zwei weitere JRE aus Österreich in der Riege der mit dem Maximum von 5 Kochlöffeln ausgezeichneten »Spitzenköche des Jahres«. Ebenfalls unter den Besten wieder mit dabei sind **Andreas Döllner** (Döllners Genusswelten) und **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher).



Benjamin Parth



Hubert Wallner



Andreas Döllner



Thomas Dorfer

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

Fotos: Lukas Kirchgasser (3), Joerg Lehmann

# Backofen-Schinken

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



Nr. 03  
DER  
GENUSSVOLLE

Mein

**BERGER**

Schinken



WWW.BERGER-SCHINKEN.AT

Foto: Mario Stockhausen



## FEINSCHMECKERS KOCH DES MONATS & GOLD

Der Pongauer 4-Hauben-Koch **Vitus Winkler** hat 2020 nicht nur mit dem neuen Relaxbereich samt Panoramapool in seinem Genießerhotel Sonnhof von sich reden gemacht, sondern auch als »Koch des Monats« im deutschen FEINSCHMECKER. Darüber hinaus wurde sein zuvor bereits mit dem »Gourmand Award« ausgezeichnetes Kochbuch »Kräuterreich« auch noch mit der Goldmedaille in der Kategorie »Küche der Regionen« beim Literarischen Wettbewerb 2020 geadelt.



Foto: Matteo Marioli-Fotografia



## WEINWIRT DES JAHRES

Mit dieser Auszeichnung vom »Wirtshausführer Österreich 2021« darf sich **Josef Mühlmann** schmücken, der im idyllischen Osttiroler Innervillgraten den zauberhaften Gannerhof führt und sich längst unter die führenden Genussadressen der Region etablierte.



Handgefertigt in der Schweiz  
Eingedeckt in den weltbesten Restaurants



## 107 HAUBEN VON GAULT MILLAU UND ...

Auf diese eindrucksvolle Gesamtzahl bringen es die österreichischen JRE!  
Mit jeweils 4 Hauben und 18,5 Punkten wurden **Thomas Dorfer** (Bacher), **Andreas Döllerer** (Döllerer's Genusswelten) und **Benjamin Parth** (Yscla) ausgezeichnet.

Ebenfalls 4 Hauben wurden außerdem an **Philip Rachinger** (Mühltalhof, 18 P.), **Lukas Nagl** (Das Traunsee, 18 P.), **Matthias Schütz** (Burg Vital Resort, 18 P.), **Hubert Wallner** (Gourmetrestaurant H. Wallner, vormals Saag, 18 P.), **Richard Rauch** (Geschwister Rauch, 18 P.), **Hannes Müller** (Die Forelle, 17,5 P.), **Vitus Winkler** (Sonnhof, 17,5 P.) und **Josef Steffner** (Mesnerhaus, 17 P.) verliehen.



Philip Rachinger



Lukas Nagl



Richard Rauch



Josef Steffner

Fotos: Lukas Kirchgasser (3), Petr Blaha

# 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](http://oesterreichwein.at)

WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre

**ÖSTERREICH WEIN**  
Große Kunst. Ohne Allüren.

## ... 105 FALSTAFF-GABELN

Auch hier mischen die JRE im Spitzenfeld mit. Basis der Gabel-Vergabe (maximal 4) waren über 250.000 Bewertungen von 19.000 Mitgliedern des Falstaff-Gourmetclubs. Fantastische 99 von 100 Punkten erhielt **Thomas Dorfer** (Bacher), knapp dahinter mit 98 Punkten landeten **Andreas Döllerer** (Döllerer's Genusswelten) und **Hubert Wallner** (Gourmetrestaurant H. Wallner, vormals Saag).

Ebenfalls 4 Gabeln: **Benjamin Parth** (Yscla, 97 P.), **Matthias Schütz** (Burg Vital Resort, 97 P.), **Lukas Nagl** (Das Traunsee, 96 P.), **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff, 95 P.), **Philip Rachinger** (Mühlthalhof, 95 P.), **Hannes Müller** (Die Forelle, 95 P.) und **Uwe Machreich** (Triad, 93 P.).



Jürgen Vigne



Hannes Müller



Uwe Machreich

Fotos: Lukas Kirchgasser, Martin Lugger, Joerg Lehmann

# sonne wind wasser rebe stein

Willkommen in der steirischen Genuß-Erlebnisswelt Kripel. Wo außergewöhnliche Weine, die besten Wollschweinprodukte, ein prämiertes Gutsheuriger und eine Urlaubs-Destination zum Wohlfühlen auf Sie warten.

Besuchen Sie auch unseren Webshop unter [www.kripel.at](http://www.kripel.at)

  
**kripel**  
WEIN & MEHR

Weingut Kripel GmbH | Neusetz 29, A-8345 Straden | [office@kripel.at](mailto:office@kripel.at)

[www.kripel.at](http://www.kripel.at)



## ÖSTERREICHS KOCH DES JAHRES 2021

Fantastische Auszeichnung für **Matthias Schütz** (Griggeler Stuba im Lecher Burg Vital Resort) vom »Großen Restaurant & Hotel Guide«, einem kompakten Nachschlagewerk für Restaurants und Hotels im deutschsprachigen Raum Europas. »Die Hürde vom Sous-Chef zum Chefkoch hat Matthias Schütz offensichtlich mit Leichtigkeit gemeistert, scheint ihm der verantwortungsvolle Posten doch wie auf den Leib geschneidert. Nicht nur, dass er die Herausforderung ambitioniert annahm, er füllt die Rolle perfekt aus, gestaltet sie mit seinen individuellen Ideen neu und gibt ihr echtes kulinarisches Format«, zeigen sich die Tester von seinen Kochkünsten einhellig begeistert.



Fotos: Burg Vital Resort

Matthias Schütz etablierte sich auf Anhieb unter den besten Köchen Österreichs.

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



### Schlemmer Atlas Community

Jetzt Mitglied werden  
und besuchte Restaurants  
bewerten.

## IMMER EIN ERLEBNIS – KOCHKURSE BEI DEN JRE

Es macht einfach Spaß, den Besten über die Schulter zu schauen und mit so manchem Profitrick können Hobbyköche zuhause für Wow-Effekte bei ihren Liebsten sorgen.  
Übrigens: Kochkurse sind auch ein tolles Geschenk.

Hier ein Auszug, der natürlich nicht auf Vollständigkeit beruht. Alle Details zu Themen, Terminen und Preisen finden Sie auf den Websites der jeweiligen Restaurants.

Foto: Bergergut



Thomas Hofer, Genießerhotel Bergergut

**GENIESSERHOTEL BERGERGUT, Thomas Hofer:**

Brot, Pasta, Spargel & heimische Fische.

**RESTAURANT TRIAD, Uwe Machreich:** Saisonale Küche.

**DÖLLERERS GENUSSWELTEN, Andreas Döllner:**

Saucen, Frühlingserwachen, Hausmannskost, Pasta und Risotto sowie

**Alex Koblinger:** Weinwerkstatt-Erlebnistage.

**GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER:**

Saucen, Süßwasserfisch, Lavanttaler Spargel und Morcheln, Frühlings- und Weihnachtssküche, Patisserie und vegetarische Küche.

**GENIESSERHOTEL DIE FORELLE, Hannes Müller:**

Koch-Workshop-Tage (Brot, Saucen und Suppen, Herbstmenü, Gemüsetexturen, Fleisch Garungsmethoden), Tageskurse (Frühsommer, Herbstaromen, Wurzelgemüse und Fleisch), Slow-Fisch am Weißensee.

**GENIESSERHOTEL YSCLA, Benjamin Parth:**

Gourmet-Kochkurse.

Foto: Döllner



Andreas Döllner,  
Döllnerers Genusswelten

Foto: Kanižaj



Richard Rauch, Restaurant  
Geschwister Rauch

**GENIESSERHOTEL VILLA ROSA &**

**RESTAURANT GESCHWISTER RAUCH,**

**Richard Rauch:** Wirtshausküche, Kräuterkochkurs, Grillakademie, Bella Italia, Wild u.v.m.

**GENIESSER-SEEHOTEL DAS TRAUNSEE,**

**Lukas Nagl:** Fermentieren.

**GENIESSERHOTEL Der WILDe EDER,**

**Stefan Eder:** Koch- und Grillkurse sowie

**Eveline Wild:** Backkurse.

**GENIESSERHOTEL SONNHOF by Vitus Winkler:**

Regional kochen.

**LUKAS RESTAURANT, Lukas Kienbauer:**

Tipps aus der Haubenküche sowie im zweiten Restaurant »Lukas Steak« Grillen.

**BIOHOTEL SCHWANEN:**

„Wilde Weiber Kochkurs“ mit Michael und Franziska.

Foto: Mario Stockhausen



Vitus Winkler, Genießerhotel  
Sonnhof

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



[www.facebook.com/jre.at](https://www.facebook.com/jre.at)



[www.instagram.com/jre\\_austria](https://www.instagram.com/jre_austria)



Abonnieren auf [www.jre.at](https://www.jre.at)

## Angeberküche für jedermann



Als Anleitung für das gepflegte, kulinarische Angeben sieht 4-Hauben-Koch Benjamin Parth seine Rezeptsammlung ... frei nach dem Motto: geringer Aufwand, verblüffende Wirkung!

Das Buch ist ein Impulsgeber für Hobbyköche mit Hang zur Inszenierung. Kurzum: Eine Prise Haubenküche für zuhause. In schrittweisen Anleitungen und passenden Fotoserien verrät Parth kleine Tricks für große Erlebnisse, und wie Fisch, Krusten- und Schalentiere, Fleisch, Gemüsegerichte und Desserts perfekt gelingen. Jedes Rezept punktet mit einer außergewöhnlichen Zutat und einem gewissen Wow-Effekt – am Teller wie am Gaumen.

Benjamin Parth

**Angeberküche für jedermann**

Target Group Verlag, € 24,90

BUCH  
TIPPS

## Das Wirtshaus – Rezepte und Geschichten aus dem Salzburger Land



Bodenständige „Cuisine Alpine“ für daheim, vom Frühschoppen übers Mittagessen bis zum Sonntagsbraten – so feiert 4-Hauben-Koch Andreas Döllner den Genuss zu jeder Tageszeit.

Mit einfachen Rezepten für die köstliche Hausmannskost und humorvollen Geschichten vermittelt er die einzigartige Stimmung der Wirtshäuser im Salzburger Land: Sie sind lebendige Beispiele einer über Jahrhunderte gewachsenen und gepflegten Lebenskultur an und in den Alpen und machen Heimatküche zu einem vertrauten Gefühl des Wohlbehagens und »Angewonnen-sein«.

Andreas Döllner

**Das Wirtshaus**

Brandstätter Verlag, ISBN 978-3-7106-0445-4, € 35,00

Gault&Millau  
Österreich 

# Die besten Restaurants, Weine & Hotels\*

3 Guides zum Preis von € 39

\*Gault&Millau Hotelguide auch separat erhältlich für € 9,90

[www.gaultmillau.at](http://www.gaultmillau.at)

 Gault.Millau.Oesterreich



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



*Schoko-Spaß in der Zotter-Erlebniswelt.*



*Bio- und Fair-Quality wird großgeschrieben.*

## ZOTTER SCHOKOLADEN MANUFAKTUR & ESSBARER TIERGARTEN



### Die Schokoladen-Erlebniswelt in der Steiermark

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

### Rund um die Uhr einkaufen – [www.zotter.at](http://www.zotter.at)

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

### Hotel- und Gastro-Service:

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



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

### ZOTTER SCHOKOLADEN MANUFAKTUR GMBH

Bergl 56  
A-8333 Riegersburg  
T +43 3152 5554  
[schokolade@zotter.at](mailto:schokolade@zotter.at)

**Online-Shop:**  
[www.zotter.at](http://www.zotter.at)

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



## DÖLLERERS GENUSSPACKERL

Im Weinhandelshaus Döllner können nicht nur spannende Weine, sondern auch kulinarische Überraschungspakete für jeden Anlass und jedes Budget geordert werden. Rund 70 Genusspackerl-Ideen laden zum Schenken ein (auch individuell zusammenstellbar). Hausgemachte Schmankerl sowie Spezialitäten ausgewählter Produzenten werden stilvoll in Holz, Karton und andere Verpackungen gehüllt. [www.weinhandelshaus.at/genusspackerl](http://www.weinhandelshaus.at/genusspackerl)

## DAS BESTE KOMMT PER POST

Feines aus der Spitzenküche für zuhause: Immer mehr JRE haben mit ihren Spezialitäten Online-Shops eingerichtet. Perfekt für alle Genießer, die sich selbst oder anderen eine Freude bereiten wollen.

## LEGENDÄRES AUS DER WACHAU

Die Kochsauce und Fonds aus dem Genießerhotel Landhaus Bacher haben Kultstatus. Ob Fisch, Kalb, Rind, Krustentier, Lamm, Wild oder Bauernente – alle sind ungemein aufwendig ohne Konservierungsmittel zubereitet und geben Gerichten das gewisse Extra im Geschmack. Darüber hinaus finden sich auf der Website individuell abgestimmte Essige, Senf, Speisen im Glas (geschmorte Rindsbackerl, Kalbsrahmgulasch, Thaicurry...) und natürlich Marmeladen und kaltgerührte Preiselbeeren. [www.lisls.at](http://www.lisls.at)



Foto: Lino Kopřiva

Foto: Lukas Kirchgasser



## TONKUNST & FEURIGES AUS DER KRAISLEREI

Handgemacht hat bei Andreas und Astrid Krainer im Genießerhotel Krainer gleich doppelte Bedeutung: Die Gastgeberin ist nicht nur eine hervorragende Köchin, sondern auch eine bemerkenswerte Tonkünstlerin. Nun gibt es zur Freude von Gästen und Fans ihre Schalen (Matcha, Müsli, Obst, Suppe, Salat) und Kaffeehäferl aus dem TSAK Tonstudio auch zum Kaufen. Dazu noch Gläser, Karaffen, Holzschuhlöffel sowie aus der Wald- und Heimatküche Hochprozentiges, wie Maiwipferl, Lärcherl, Schwarze Nuss oder Kräuterbitter, dazu fruchtige Marmeladen und natürlich die feurig-steirischen Chilivariationen (Salz, Pesto) wie das Mürtzaler Hochofenfeuer. [www.krainer-shop.at](http://www.krainer-shop.at)

Gemeinsam mit dem Brenner und Trachten-Landwirt Edgar Wernbacher (Edelbrenner des Jahres) hat Andreas Krainer mit Kräutern und Wurzerln aus der Hochsteiermark und Hanfblüten aus Österreich einen fein abgestimmten Gin entwickelt – den »Chill amoi Gin«. Erhältlich auf [www.das-stamperl.at](http://www.das-stamperl.at).



## LUVI-FERMENTE FÜR HOBBYKÖCHE

Diese Saucen, Essenzen und Pasten, die Lukas Nagl (Genießer-Seehotel Das Traunsee) gemeinsam mit Christine Brameshuber und Viktor Gruber entwickelt hat, verleihen jedem Gericht geschmackliche Intensität und eine gehörige Prise Extravaganz. Von der Sojasauce über Traunsee-Garum (Fischsauce) oder trockenem Koji-Reis als Grundlage für Misos aller Art bis hin zu hellem Miso aus österreichischem Soja und italienischem Bioreis. Eine Fundgrube für Hobbyköche, auf der Website finden sich auch entsprechende Rezepte. [www.luvifermente.eu](http://www.luvifermente.eu)



### DIE PRALINEN DER MEISTERKÖCHIN

Für viele sind die Pralinen der Konditoren-Weltmeisterin und 2-fachen Patissière des Jahres, Eveline Wild (Genießerhotel Der WILDe EDER), die vielleicht besten des Landes. Und wenn man sich ihre so fein ausbalancierten kleinen Köstlichkeiten auf der Zunge zergehen lässt, versteht man auch warum. Abgerundet wird das Sortiment mit handgefertigten Schokoladen. [www.eveline-wild.at/shop](http://www.eveline-wild.at/shop)



Fotos: Stefan Eder

### STEIRISCHE 4-HAUBEN-DELIKATESSEN

Das Label »Mein Bruder der Koch« ist längst zum bekanntesten Markenzeichen für all die Spezialitäten zum Mitnehmen aus der Gourmet- und Wirtshausküche von Richard Rauch geworden (Restaurant Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa). In der Edelgreißlerei in Trautmannsdorf gibt es neben einer Fülle selbstgemachter Produkte auch zahlreiche Köstlichkeiten aus der Region. Der Online-Shop war bei Redaktionschluss noch im Aufbau, am besten immer mal wieder auf die Website schauen. [www.geschwister-rauch.at](http://www.geschwister-rauch.at)



Foto: Steira Wirt

### HAUSGEMACHTES VOM ARLBERG

Spezialitäten des Burg Vital Resorts in Oberlech gibt es nun auch online im vitalSHOP, von hochwertigen Ölen, Essig, Galactose, Erythritol, Xylose bis hin zu Buchweizenmüslis, verschiedensten Teesorten, Schokolade, diverse Salzsorten und Brotaufstrichen.

[www.shop.burgvitalresort.com](http://www.shop.burgvitalresort.com)



### RAFFINIERT KREATIVITÄT IN GLÄSERN

Energiegeladen wie er nun mal ist, bereichert Lukas Kienbauer Schärding nicht nur mit einem dritten Restaurant. Er hat auch das Potpourri seiner hausgemachten Köstlichkeiten erweitert und einen Web-Shop eröffnet: Dort findet man Gewürze und Saucen, wie die Teriyaki-Sauce oder die Bio-Chilisauce ebenso wie Sirupe, Salze, Honig (Tipp: Safran-Honig) und Eingelegtes, etwa Ingwer oder Salzzitronen. Wer sich nicht entscheiden kann, wählt die Geschenkboxen. [www.lukas-shop.at](http://www.lukas-shop.at)

### WEINRARITÄTEN AUS ITALIEN UND ÖSTERREICH

Der Weinkeller im Kirchenwirt in Leogang seit 1326 ist die große Passion von Hans-Jörg Unterrainer, und weil so viele Gäste immer wieder nachgefragt haben, kann man jetzt bei ihm per Mausclick Edles aus der Wachau und je eine Ornellaia- bzw. Sassicaia-Vertikale sowie gereifte Solaia bestellen. [www.hotelkirchenwirt.at/produkte/](http://www.hotelkirchenwirt.at/produkte/)



### SCHWANEN ENERGIE & FREUDE

»Schwanen für daheim« heißt die Devise der beiden Hildegard von Bingen-Pakete aus dem Bregenzerwald: »Energie« beinhaltet die Gewürze Bertram, Galgant, Quendel und Ysop, dazu die feinen Nervenkekse in der extra großen Dose sowie Maroni-Honig und Kornelkirschen-Marmelade. Für »Freude« wiederum haben Emanuel Moosbrugger und das Schwanen-Küchenteam neben Maroni-Honig und Kornelkirschen-Marmelade noch Seife und Duschgel von Metzler Molke in die coole Bio-Stofftasche gepackt. [www.schwanen.shop](http://www.schwanen.shop)

### HERZHAFTES VOM LURGBAUER

Wo man selbst Rinder züchtet und weitem bekannt ist für seine Fleischspezialitäten im Restaurant sind hausgemachte Würste, Salami und Leberaufstriche eine Klasse für sich.

Umso erfreulicher, dass es sie nun im neuen Webshop »Ganz&Gar« von Karin und Maximilian Leodolter gibt. Außerdem noch Rindsrouladen (im Glas), Punschlikör, Chutneys, Marmeladen sowie Zwetschken- und Hollerröster. Ab ca. Frühsommer ist eine Erweiterung um fertig gegarte Produkte (»Gesmoktes & Co.«) zum einfachen Aufwärmen für zuhause geplant. [www.lurgbauer.at](http://www.lurgbauer.at)



Foto: Lurgbauer



Foto: Bärenhof Kolm

### Ein ECHTER KOLM FÜR ZUHAUSE

Auch Michael Kolm (Bärenhof Kolm in Niederösterreich) eröffnete kürzlich einen Web-Shop und präsentiert unter dem Label »Ein echter Kolm« 6 feine Gerichte, die im eigenen Heim rasch und unkompliziert fertig gekocht werden können: Erdäpfelrisotto, Karotten süß/sauer, Erdäpfelgulasch, Linsen Terriyaki, geschmorte Kalbsackerl und Kalbsgulasch. [www.baerenhof-kolm.at](http://www.baerenhof-kolm.at) oder [www.kateandkon.com](http://www.kateandkon.com)

### 3-HAUBEN-KÜCHE AM EIGENEN HERD

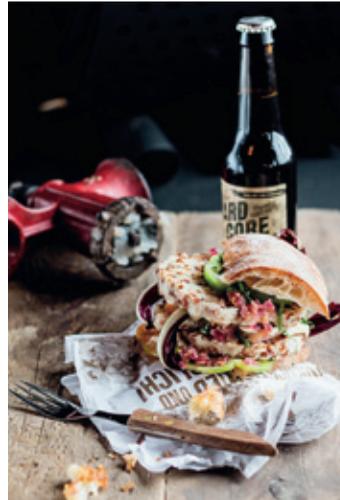
Veronika und Uwe Machreichs Restaurant Triad zählt zu den kulinarischen Aushängeschildern Niederösterreichs, die feinen Hofladen-Spezialitäten gibt es (noch) nicht online zu bestellen, lohnen bei einem Besuch aber mehr als einen Blick. Wer in den eigenen vier Wänden aufkochen möchte, dem seien die beiden Kochhefte ans Herz gelegt: In »Grundrezepte« gibt der Spitzenkoch Einblicke in sein persönliches Rezeptheft mit vielen Tipps und Tricks; teilweise darauf aufbauend finden sich in »Festtagsmenüs« 4- bis 5-gängige Menüvorschläge für besondere Anlässe. Zu bestellen: [www.triad-machreich.at](http://www.triad-machreich.at)



## JRE GENUSSNETZ

Die deutschen JRE-Köche haben mit ihren Top-Produzenten ein beeindruckendes Netzwerk aufgebaut, deren Waren auch für Endverbraucher teilweise nach Hause geschickt werden. Bei einigen Lebensmitteln auch nach Österreich.

»Ein Lebensmittel ist immer nur so gut wie sein Ursprung!« Und darum kommen für Rohwaren und Getränke in den Küchen der JRE auch nur die Besten der Besten in Frage. Die Köche und die feinen Produzenten und Manufakturen Deutschlands bilden eine kulinarische Symbiose in einem hochkarätigen Qualitäts- und Genussnetzwerk, das auf garantierte Nachhaltigkeit unter strikter Erhaltung regionaler und sortentypischer Spezialitäten setzt. [www.jre-genussnetz.de](http://www.jre-genussnetz.de)



Fotos: JRE Genussnetz





APFELSAFT-AFFINEUR THOMAS KOHL, RITTEN, SÜDTIROL

## BERGAPFELSAFT & ZITRONENVERBENE

*JRE-Edition 2020*

Auf fast 1.000 Metern Seehöhe produziert Thomas Kohl in Südtirol nach allerhöchsten Qualitätskriterien naturreine Gourmet-Bergapfelsäfte: Reinsortige, als Cuvées mit passenden Partnern oder mit Auszügen spannender Aromen. Nicht zu vergessen: limitierte Grand-Cru-Säfte aus den alten, schon fast vergessenen Apfelsorten.

Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis bietet der elegante JRE-Bergapfelsaft Zitronenverbene, der in Kooperation mit den JRE-Köchen entwickelt wurde. Ihre Blüten und Blätter sind filigran, ihr Geschmack subtil zitronig, blumig, feinwürzig, ihre gesamte Erscheinung von edler Noblesse. Zusammen mit dem

Bergapfelsaft entwickelt sie eine belebende Frische mit langanhaltendem Aroma und zarten Lavendelnoten. Besonders empfehlenswert als Aperitif, zu Antipasti aus rohem Fisch und Fleisch, zu Sushi, Fisch- und Geflügelgerichten. Genusstipp: Im Stielglas entfalten sich wie beim Wein die Aromen bestens.

Optimale Serviertemperatur: 8 bis 12 °C.

0,75 l, € 4,95 [www.kohl.bz.it](http://www.kohl.bz.it)

*Der Apfelsaft ist direkt bei Kohl Bergapfelsäfte in Unterinn am Ritten sowie in D und A (auch für Privatkunden) über Döllers Weinhandelshaus erhältlich: [www.weinhandelshaus.at](http://www.weinhandelshaus.at)*



# EXQUISITES FÜR DIE GASTRONOMIE

Transgourmet Cook steht für erlesene Qualitätsprodukte aus aller Welt, persönliche Betreuung und kompetente Beratung. Das Sortiment ist für die Spitzengastronomie konzipiert – von der traditionellen österreichischen bis zur modernen Kreativküche. Neben der exklusiven Auswahl überzeugt langjährige Expertise und engagierte Beratung auf Augenhöhe.

Enoteca mit umlaufender Weinbibliothek



Einzigartiger Rahmen für Feiern und Veranstaltungen



Fotos: Dölllerers Weinhandelshaus



Hochkarätige Weine und feinste Schmankerl



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

## DÖLLERERS WEINHANDELSHAUS & ENOTECA

DIE VINOPHILE GENUSSWELT IM SALZBURGER LAND

### Edle Tropfen & feine Schmankerl

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

### Rund um die Uhr einkaufen – [www.weinhandelshaus.at](http://www.weinhandelshaus.at)

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

### Weingroßhandel

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

### DÖLLERERS WEINHANDELSHAUS & ENOTECA

Kellau 160  
A-5431 Kuchl  
T +43 6244 20 567  
[weinhandel@doellerer.at](mailto:weinhandel@doellerer.at)  
[www.doellerer.at](http://www.doellerer.at)

**Online-Shop:**  
[www.weinhandelshaus.at](http://www.weinhandelshaus.at)

**Öffnungszeiten**  
Mo. bis Do. 9.30 – 18.30 Uhr  
Fr. 9.30 – 22.30 Uhr  
Sa. 9.30 – 12.30 Uhr





WEINGUT BERNHARD OTT, WAGRAM

## GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHTHAL FEUERSBRUNN

*JRE-Edition*

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

Außergewöhnlich ist alleine schon die Lage der Ried Feuersbrunner Kirchthal (sprich »Kiritoi«), wo zehn Jahre alte Reben in biodynamischem Anbau in Schotter und Löss wurzeln. Geprägt vom hohen Kalkgehalt des Bodens besticht der für JRE erstmals als Einzellage ausgebaute Grüne Veltliner durch puristische, feine Kräuteraromen sowie eine exotische, gelbe Frucht. Die kühle Aromatik wird von einer lebendigen Säure getragen. Ein vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter, der stets unterstützt, sich aber nie in den Vordergrund drängt (Jahrgang 2018: 91 Punkte in Robert Parker's Wine Advocate).

0,75 l, € 27,20 [www.ott.at](http://www.ott.at)

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



Foto: Bernhard Angerer

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

Mit  
JRE-Restaurants aus  
DEUTSCHLAND  
und der  
SCHWEIZ

# CHEF'S ROULETTE 2021

Mittwoch, 6. Oktober



Foto: vogl-perspektive.at

## DER ORIGINELLSTE GOURMETEVENT ÖSTERREICHS:

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

Am besten sofort Tickets sichern – direkt in jedem JRE-Restaurant

[www.jre.at](http://www.jre.at)

WEINBAU UWE SCHIEFER, EISENBERG**BLAUFRÄNKISCH HUMMERGRABEN***JRE-Edition 2017*

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

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

0,75 l, € 36,-

[www.weinbau-schiefer.at](http://www.weinbau-schiefer.at)

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



Foto: Andreas Durst

REISETBAUER Brand  
[www.reisetbauer.at](http://www.reisetbauer.at)

*„Qualität schafft  
Freundschaft!“*

Hans Reisetbauer

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

DRINK RESPONSIBLY

WEINGUT WIENINGER, WIEN**WIENER GEMISCHTER SATZ  
DAC RIED FALKENBERG 1ÖTW***JRE-Edition 2019*

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

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

0,75 l, € 23,40 [www.wieninger.at](http://www.wieninger.at)

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



Foto: Herbert Lehmann



Alle JRE-Weine  
als attraktives  
Degustationspaket  
erhältlich!  
Siehe Seite 153.

LIMITIERTER  
GENUSS



**DÖLLERERS  
JRE-DEGUSTATIONS-  
KARTONS:**

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

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

**3 WEINE UND EIN EDELBRAND**

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

**GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHTHAL, JRE-EDITION 2018**

WEINGUT OTT, Wagram/Niederösterreich, [www.ott.at](http://www.ott.at)

**BLAUFRÄNKISCH HUMMERGRABEN, JRE-EDITION 2017**

WEINBAU SCHIEFER, Eisenberg/Burgenland, [www.weinbau-schiefer.at](http://www.weinbau-schiefer.at)

**WIENER GEMISCHTER SATZ DAC RIED FALKENBERG 1ÖTW, JRE-EDITION 2019**

WEINGUT WIENINGER, Wien, [www.wieninger.at](http://www.wieninger.at)

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

BRENNEREI HANS REISETBAUER, Oberösterreich, Österreich, [www.reisetbauer.at](http://www.reisetbauer.at)

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



## STK – STEIRISCHE WEINE IN HÖCHSTER QUALITÄT

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

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



### STK – STEIRISCHE TERROIR- UND KLASSIKWEINGÜTER

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

Die STK Weingüter  
auf einen Blick:

**Weingut 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.polz.co.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



KOCH.CAMPUS



Foto: Heige Kirchberger

## Der Koch.Campus bewegt die österreichische Küche

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

In fachlichen Workshops, Verkostungen, Vorträgen, Exkursionen und Diskussionen setzen sich die Mitglieder des Koch.Campus mit regionalen Grundprodukten auseinander und evaluieren deren Qualitätspotenzial auf Basis von unterschiedlichen Arten und Rassen, Kultivierungs- und Aufzuchtvarianten, Alters- und Reifestufen sowie Zubereitungsmethoden. Rund 30 Spitzenköche, die mehrheitlich ein Familienunternehmen leiten und daher naturgemäß nachhaltig und langfristig arbeiten, haben sich mittlerweile dem Koch.Campus angeschlossen. Weiters sind landwirtschaftliche Pionier-Produzenten, Hoteliers und Food-Experten Mitglieder im Koch.Campus.

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

[www.kochcampus.com](http://www.kochcampus.com)

# WIENINGER

Foto: Herbert Lehmann



## WEINGUT WIENINGER

Stammersdorfer Straße 31 · 1210 Wien  
T +43 (0)1 / 29 02 012 · [weingut@wieninger.at](mailto:weingut@wieninger.at)  
[www.wieninger.at](http://www.wieninger.at)



## 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 Österreich, Deutschland, Lettland, Rumänien und den Niederlanden 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 2021 beginnenden 5. Lehrgang anmelden!*



Foto: TS Bad Hofgastein

*Die Köche von JRE Österreich sind nicht nur Paten der jeweiligen Schüler, sondern auch tageweise zu verschiedensten Themen als »Lehrmeister« in der Schule oder Gastgeber bei spannenden Exkursionen (im Bild zu Gast bei Josef Floh).*

### 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) 6432/6392  
hofgastein@ts-salzburg.at  
www.ts-badhofgastein.at

 **TOURISMUSSCHULE  
BAD HOFGASTEIN**

## MITGLIEDER

Die Spitzenköche-Vereinigung JRE wird von 350 Mitgliedern in 16 Ländern eindrucksvoll repräsentiert, die durchwegs mit individueller, kulinarischer Raffinesse im zauberhaften Rahmen verwöhnen.

Detaillierte Informationen über JRE allgemein sowie über alle Mitgliedsbetriebe finden Sie auf [www.jre.eu](http://www.jre.eu)

Weitere Infos:



## INTERNATIONALE BÜROS

### Österreich

+43 (0)662 822 127-0  
info@jre.at  
www.jre.at

### Belgien

+32 (0)470 842 353  
secretariaat@jre.be  
www.jre.be

### Kroatien

+385 (0)993 473 321  
i.ban@jre.eu  
www.jre.hr

### Frankreich

+33 (0)670 123 834  
l.desvernay@jre.eu  
www.jre.fr

### Deutschland

+49 (0)221 292 952-32  
info@jre.de  
www.jre.de

### Italien

+39 0392 989 040 2  
segreteria@jre.it  
www.jre.eu

### Niederlande

+31 (0)40 226 093 4  
info@jre.nl  
www.jre.nl

### Polen

+48 (0)6 680 592 59  
k.mlynarczyk@jre.eu  
www.jre.eu

### Rumänien

+31 (0)40 226 093 4  
info@jre.eu  
www.jre.eu

### Serbien

+31 (0)40 226 093 4  
info@jre.eu  
www.jre.eu

### Slowenien

+386 (0)70 855 858  
info@jre.si  
www.jre.si

### Spanien

+34 (0)6 610 222 711  
secretaria@jre.es  
www.jre.es

### Schweiz

+41 (0)797 371 998  
info@jre.ch  
www.jre.ch

### Großbritannien & Irland

+44 (0)778 619 510 0  
t.clinton@jre.eu  
www.jre.eu

### Australien:

+61 (0)396 913 888  
shannon@vuedemonde.com.au  
www.jre.eu



Foto: Lorenzo Rui

## ZENTRALBÜRO INTERNATIONAL

**Hans van Manen**  
Beemdstraat 26  
5652 AB Eindhoven  
Niederlande

+31 (0)40 226 093 4  
info@jre.eu

# ÖSTERREICHISCHE KÜCHE-SPITZENKÖCHE & RESTAURATEURE IN DEN NACHBARLÄNDERN

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



## SCHWEIZ

### HERIBERT DIETRICH . GASTHAUS HÖHWALD



Silvia und Heribert Dietrich mit Sohn Florian



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

#### Gasthaus Höhwald

Monbielerstrasse 171 · 7250 Klosters  
T +41 (0) 81 / 422 30 45  
[www.hoehwald-klosters.ch](http://www.hoehwald-klosters.ch)

JETZT  
KOSTENLOS  
BESTELLEN



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

[www.geniesserhotels.com](http://www.geniesserhotels.com)

## DEUTSCHLAND

### ALEXANDER TSCHEBULL . RESTAURANT TSCHEBULL



Yvonne und Alexander Tschebull



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

#### Restaurant & Beisl-Bar Tschebull

Mönckebergstraße 7 · Levantehaus · 20095 Hamburg  
T +49 (0) 40 / 32 96 47 96 · [www.tschebull.de](http://www.tschebull.de)

### MICHAEL QUENDLER . HOTEL DIE MÜHLENHELLE

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

#### Hotel & Restaurant Die Mühlenhelle

Hohler Straße 1 · 51645 Gummersbach  
T +49 (0) 22 61 / 29 00 00 · [www.muehlenhelle.de](http://www.muehlenhelle.de)



Birgitta und Michael Quendler

## DEUTSCHLAND

### DANIEL SCHMIDHALER . HOTEL ALTE SCHULE



Nicole und Daniel Schmidthaler



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

#### Hotel Alte Schule

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

### BERTL SEEBACHER . RESTAURANT KRAFTWERK

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

#### Restaurant Kraftwerk

Zimmersmühlenweg 2 · 61440 Oberursel  
T +49 (0) 61 71 / 92 99 83 · [www.kraftwerkrestaurant.de](http://www.kraftwerkrestaurant.de)



Daniela Finkes und Bertl Seebacher

## DEUTSCHLAND

## DEUTSCHLAND



BENACHBARTE  
RESTAURANTS  
DEUTSCHLAND,  
SÜDTIROL UND  
SCHWEIZ

## INHALT

### DEUTSCHLAND

1	Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss	Oberstdorf	168
2	Das Marktrestaurant	Mittenwald	169
3	Berghotel Schlossanger Alp	Pfronten	170
4	Landgasthof Zum Löwen	Oberopfingen	171
5	Huberwirt	Pleiskirchen	172
6	Christians Restaurant	Kirchdorf	173

### ITALIEN (SÜDTIROL)

7	Restaurant Zum Löwen	Tisens	174
8	Restaurant Schöneck	Pfalzen	175
9	Hotel-Restaurant Kirchsteiger	Völlau	176
10	Restaurant Unterwirt Gufidaun	Klausen	177
11	Restaurant Culinaria im Farmerkreuz	Dorf Tirol	178
12	Restaurant Kuppelrain	Kastelbell	179

### SCHWEIZ

14	Zunfthaus Zum Löwen	Sargans	180
13	Restaurant Truube	Gais	181



Peter A. Strauss

## ALPIN LIFESTYLE HOTEL LÖWEN & STRAUSS

„Ess Atelier Strauss“ heißt das Gourmet-Konzept von Peter A. Strauss im neuen Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss im Herzen von Oberstdorf. Das regionale kulinarische Highlight ist die Alpin Löwen Wirtschaft. In beiden Restaurants kann der Gast in exklusivem Ambiente Strauss' genussvolle und raffinierte Kreationen genießen, die seinem Motto „Verarbeitung frischer Natur“ vor beeindruckender Allgäuer Bergkulisse geschmackvoll gerecht werden.

### REINSCHMECKER-MENÜ

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

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

### Öffnungszeiten

Ess Atelier Strauss: Donnerstag bis  
Sonntag 19.00 – 24.00 Uhr;  
Löwenwirtschaft: Mittwoch bis Sonntag  
ganztäglich

### Hotel

2 EZ ab € 65,-, 15 DZ ab € 120,-,  
5 Suiten ab € 180,-, 2 Luxussuiten  
ab € 200,-

## DAS MARKTRESTAURANT

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Amuse und Aperitif € 210,-  
für 2 Personen



Nancy Paul & Andreas Hillejan

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

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 12.00 – 14.30  
und 18.30 – 23.00 Uhr  
Ruhetage: Sonntag, Montag (außer  
an Feiertagen)



Bernhard Ebert & Barbara Schlachter-Ebert

## BERGHOTEL SCHLOSSANGER ALP

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung & Frühstück im Doppelzimmer € 399,- für 2 Personen

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

### Öffnungszeiten

Täglich mittags von 12.00 – 14.00 Uhr  
und abends von 18.00 – 21.00 Uhr

### Hotel

Komfortzimmer € 209,- bis € 267,-  
Junior-Suiten € 291,- bis € 434,-

## LANDGASTHOF LÖWEN

Der Landgasthof Löwen in Oberopfingen – das ist alte Schule, und zwar im positivsten Sinne. Hier im Allgäu, nahe Memmingen, liegt der traditionsreiche Betrieb der Familie Ruhland schon seit einhundert Jahren. Eine Institution des Genusses, die weit über das nahe gelegene Memmingen hinaus bekannt ist. Der junge Küchenchef Alexander Ruhland führt sie nun fort – mit regionaler Küche, die er gekonnt mit internationalen Einflüssen kombiniert.

### REINSCHMECKER-MENÜ

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



Alexander Ruhland

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

### Öffnungszeiten

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

### Hotel

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



Sandra & Alexander Huber

## HUBERWIRT

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

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

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



### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag 12.00–14.30 Uhr  
und 18.00–23.00 Uhr

## CHRISTIANS RESTAURANT

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

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



Christiane & Christian Grainer

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



### Öffnungszeiten

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

### Hotel

1 Appartement € 75,- bis € 95,-



Fotos: Michael Schimhartl

Alois, Anna & Elisabeth Matscher

## RESTAURANT ZUM LÖWEN

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

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



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

### Öffnungszeiten

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

## RESTAURANT SCHÖNECK

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

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



Fotos: Rui, Cavadini, Schöneck

Siegfried, Karl und Mary Baumgartner

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

### Öffnungszeiten

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



Lenka, Dominik & Christian Kirchsteiger

## HOTEL RESTAURANT KIRCHSTEIGER

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

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

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



### Öffnungszeiten

12.00–14.00 &  
18.30–21.30 Uhr  
Ruhetag: Donnerstag

### Hotel

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

## RESTAURANT UNTERWIRT GUFIDAUN

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

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

39043 Klausen



T +39 0 472 / 84 40 00

F +39 0 472 / 84 40 65

info@unterwirt-gufidaun.com

www.unterwirt-gufidaun.com

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

18.30–21.00 Uhr

Mittagessen (mind. 10 P.) nur

nach vorheriger Reservierung

Ruhetag: Sonntag, Montag

### Hotel

7 Zimmer und Suiten

ÜN mit Frühstück p. P. ab € 62,-



Alex & Thomas Haselwanter

Fotos: Udo Bernhard



Fotos: Rainer Schmidt

Stefan und Manfred Kofler

## RESTAURANT CULINARIA IM FARMERKREUZ

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

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

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

### Öffnungszeiten

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

## RESTAURANT KUPPELRAIN

Direkt am kleinen Bahnhof des beschaulichen Südtiroler Ortes Kastelbell (Vinschgau) findet sich dieses mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Abend-Restaurant, das großen Wert auf Nachhaltigkeit, Tier- und Umweltschutz legt. Ein Familienbetrieb im besten Sinn, wo neben den Eltern auch bereits die Kinder tatkräftig im Einsatz sind. Mittags lädt das Bistro mit einer kleinen Karte ein – neben frischen Salaten, Pasta-Gerichten und Hauptspeisen wird auch ein 3- (€ 39,-) sowie ein 5-gängiges Bistro-Gourmet-Menü (€ 75,-) serviert. Für die milden Tage empfiehlt sich die idyllische Gartenterrasse mit Blick zum Schloss Kastelbell. Tipp für Gruppen: Genuss im bauerlichen Stadel-Ambiente (30 bis 90 P.).

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü (ohne Getränke) p. P. € 100,-



Fotos: Schmidt, Fischer, Kuppelrain

Familie Trafoier & Team

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

### Öffnungszeiten

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



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

*Katharina & Thomas Dolp*

## ZUNFTHAUS ZUM LÖWEN

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

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

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

### Öffnungszeiten

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

## RESTAURANT TRUUBE

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit Weinbegleitung  
pro Person CHF 190,-



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

*Thomas und Silvia Manser*

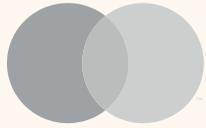
CH-9056 Gais   
Rotenwies 9  
T +41 (0) 71 / 79 31 180  
info@truube.ch  
www.truube.ch

### Öffnungszeiten

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

PARTNERS INTERNATIONAL

MAIN PARTNER



mastercard.

ELITE PARTNERS



PRINCIPLE PARTNERS



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



**Schlummer Atlas  
Community**

Jetzt Mitglied werden  
und besuchte Hotels  
bewerten.

## RESTAURANTS KROATIEN

### INHALT

1	Restaurant Pergola	Savudrija	186
2	Landhotel & Restaurant San Rocco	Brtonigla	188
3	Restaurant Badi	Umag	190
4	Restaurant Marina	Novigrad	191
5	Restaurant Zigante	Livade	192
6	Konoba Zijavica	Mošćenička Draga	193
7	Hotel-Restaurant Villa Ariston	Opatija	194
8	Hotel & Restaurant Navis	Opatija	196
9	Restaurant Foša	Zadar	197
10	Konoba Boba	Murter	198
11	Restaurant Pelegrini	Šibenik	199
12	Restaurant Dubravkin put	Zagreb	200
<b>MEMBRE D'HONNEUR</b>			
13	Restaurant Monte	Rovinj	202
14	Hotel-Restaurant Draga di Lovrana	Lovran	202
15	Restaurant Plavi Podrum	Opatija	203
16	Hotel-Restaurant Boškinac	Novalia	203



Office JRE-Croatia

**IRINA BAN**

T +385 (0) 99 / 34 73 321

irina.ban@jre.eu

www.jre.eu/hr

Die nachfolgenden Bewertungen entsprechen den aktuellen Restaurantführern Gault Millau (👑) sowie Michelin (🍴).



Fotos: Dean Duboković (2), Pergola (1)

Fabricio Vežnaver

## RESTAURANT PERGOLA

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

👤👤👤 (16,5 Punkte)



HR-52475 Savudrija  
Sunčana 2, Zambratija  
T + 385 (0) 52 / 75 96 85  
Mobil + 385 (0) 91 / 17 59 685  
fabricioveznave@gmail.com  
www.pergola.com.hr

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag 18.00 –  
23.00 Uhr, Samstag, Sonntag  
13.00 – 23.00 Uhr  
Ruhetag: Montag



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

seit 1904



Fotos: Dean Duboković (2),  
Rajan Milosević (1)

Teo Fernetich

## LANDHOTEL SAN ROCCO

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

👤👤 (15 Punkte)



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

### Öffnungszeiten

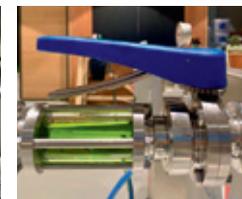
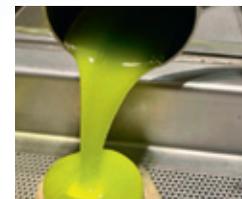
Täglich 12.00–22.00 Uhr

### Heritage – Hotel

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

# Chiavalon. More than Extra Virgin

100% ORGANIC | 100% ISTRIAN | 100% MADE WITH PASSION



OPG CHIAVALON, Vladimira Nazora 16, 52215 VODNJAN - Istria - Croatia  
M: +385 98 441 561, info@chiavalon.hr, www.chiavalon.hr, chiavalon.shop



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

Ivan Badurina

## RESTAURANT BADI

👤👤👤 (15,5 Punkte)

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

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

### Öffnungszeiten

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

## RESTAURANT MARINA

👤👤👤 (15,5 Punkte)

HR-52466 Novigrad 

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

### Öffnungszeiten

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



Fotos: Marina

Marina Gaši & Davor Buršić



Fotos: Zigante

Antonella Zigante

## RESTAURANT ZIGANTE

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

(14 Punkte)

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

### Öffnungszeiten

Täglich 12.00–22.00 Uhr

### Hotel

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

## KONOBA ZIJAVICA

(13,5 Punkte)

Stiven Vunić entstammt einer Fischerfamilie mit mehr als 40 Jahren Tradition, die mit der Eröffnung des Restaurants Zijavica auf eine neue Ebene gehoben wurde: Gemeinsam mit seiner Frau kocht der junge Patron an einem der schönsten Strände der gesamten Küste – angrenzend an die Opatija-Riviera – eine raffinierte, ehrliche Regionalküche. Sie verbindet familiäres Fachwissen rund um Fisch mit Bestem aus Istrien und dem Kvarner. Abends gibt's ein Degustationsmenü. Holz, Stein und Pastellfarben prägen das Ambiente und vermitteln eine angenehm private Atmosphäre, wunderschön ist die überdachte Beachterrasse. Die fachkundig zusammengestellte Weinkarte rundet das Gesamterlebnis ab.

HR-51417 Mošćenička Draga   
Šetalište 25.travnja 2  
T +385 (0) 51 / 73 72 43  
stiven.lavita@gmail.com  
www.konoba-zijavica.com

### Öffnungszeiten

Donnerstag bis Dienstag 12.00–  
22.00 Uhr

Ruhetag: Mittwoch



Fotos: Robert Pichler (2), Zijavica (1)

Stiven & Tea Vunić



Fotos: Villa Ariston

Cyntia Vučaj

## HOTEL-RESTAURANT VILLA ARISTON (13,5 Punkte)

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



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

**Öffnungszeiten**  
täglich 13.00–24.00 Uhr

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

# KVARNER

Gourmet & Food



© F. Heuer



© F. Heuer



© F. Heuer

**CROATIA**  
Full of life

### THE KVARNER REGION TOURIST BOARD

51410 OPATIJA, NIKOLE TESLE 2  
T +385 (0)51 272 988  
E kvarner@kvarner.hr  
[WWW.KVARNER.HR](http://WWW.KVARNER.HR)



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





Fotos: SGF d.o.o. (2), Navis (1)

Davor Kapetanović

## HOTEL-RESTAURANT NAVIS

👤 (14 Punkte)

Spektakulär wie ein Schwalbennest klebt das Designhotel Navis in der Bucht von Preluk in Opatija an einer Felsklippe direkt über dem Meer. Fantastisch sind nicht nur Architektur und Lage, auch die Küche zählt zu den innovativsten und besten der Region Kvarner. Fisch und Meeresfrüchte aus der Adria stehen natürlich im Mittelpunkt, aber auch Feinstes aus dem kontinentalen Kroatien fließt in die Menüfolgen ein. Das Ergebnis ist eine ausdrucksstarke, mediterrane Küche mit bemerkenswerten Aromen. Eine Klasse für sich ist die Weinkarte, ein Hobby des Hausherrn, und magisch der Blick von der Terrasse auf die vorgelagerte Inselwelt. Der Restaurantbesuch ist auch mit Motorboot möglich.



HR-51410 Opatija  
Ivana Matetića Ronjgova 10  
T +385 (0) 51 / 44 46 00  
hotel@hotel-navis.hr  
www.hotel.navis.hr

### Öffnungszeiten

Täglich 12.00 – 23.00 Uhr

### Hotel

5-Sterne-Kategorie, 40 Superior-Zimmer, 4 Superior-Suiten  
Übernachtung im Superior-Zimmer mit Frühstück p. P. € 167,- bis € 350,-  
in der Superior-Suite € 213,- bis € 476,-

## RESTAURANT FOŠA

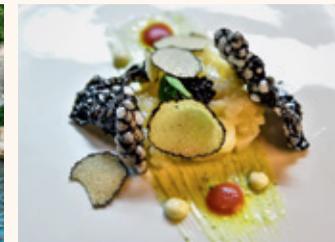
👤 (15 Punkte)



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

### Öffnungszeiten

Täglich geöffnet von  
12.00 – 24.00 Uhr



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

Saša Began



Fotos: Konoba Boba

Vjeko Bašić

## KONOBA BOBA

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

👤👤👤 (16 Punkte)



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

### Öffnungszeiten

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

## RESTAURANT PELEGRINI

👤👤👤 (17 Punkte) 🌿



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

### Öffnungszeiten, Ruhetage & Betriebsferien

variabel, bitte auf Website erkundigen



Fotos: Pelegrini

Rudolf Štefan



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

Daniela Gajski

## RESTAURANT DUBRAVKIN PUT

 (13,5 Punkte)



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

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

### Öffnungszeiten

11.00–01.00 Uhr  
Ruhetag: Sonntag



*Dio Vivo*  
EXTRA VIRGINE OLIVENÖLE AUS ISTRIEN

oio-vivo.com

## RESTAURANT MONTE (17 Punkte)



Tjitske & Danijel Dekić



Fotos: Monte

Das zauberhafte Altstadt-Restaurant unterhalb der Basilika von Rovinj ist seit Jahren eine der innovativsten Gourmet-Adressen Kroatiens. 4 Hauben und ein Michelin-Stern bürgen für höchste Kreativität und Qualität der sensibel komponierten Gerichte von Danijel Dekić, tolle Weine, elegante Atmosphäre und das Serviceteam seiner Frau Tjitske für einen stimmungsvollen Abend.

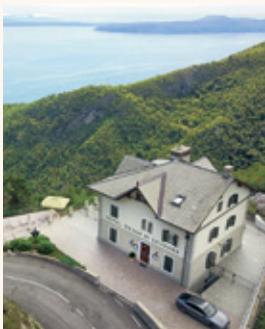
HR-52210 Rovinj · Montalbano 75   
T +385 (0) 52 / 83 02 03  
restaurant@monte.hr · www.monte.hr

**MEMBRE**  
d'Honneur  
JRE

## HOTEL-RESTAURANT DRAGA DI LOVRANA (16 Punkte)



Sanja Nikolac & Zdravko Tomšić



Fotos: Draga di Lovrana

Mit fantastischer Fernsicht begrüßt das historische, bezaubernd revitalisierte Hotel-Restaurant seine Gäste. Herausragende Spezialität sind Fisch- und Meeresfrüchte von den hauseigenen Fischerbooten. Darüber hinaus setzt Chefkoch Zdravko Tomšić auf saisonale Produkte des Naturparks Učka und der Kvarner Inseln. Tipp: Elegante Doppelzimmer, Juniorsuiten und Außenpool.

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

**MEMBRE**  
d'Honneur  
JRE

## (16 Punkte)

Das traditionsreiche Plavi Podrum im idyllischen Fischerdorf Volosko an der Opatija-Riviera präsentiert sich kulinarisch zeitgemäß und innovativ. Kroatische Gerichte werden mit neuen Ideen kombiniert, wobei Fisch und Meeresfrüchte die Karte prägen. Großartig ist dazu die Weinkarte von Gastgeberin Daniela Kramarić, eine der besten Weinexpertinnen des Landes.

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

**MEMBRE**  
d'Honneur  
JRE



Fotos: Plavi Podrum



Daniela Kramarić

## HOTEL-RESTAURANT BOŠKINAC (16 Punkte)

Dieses Spitzenrestaurant mit eigenem Top-Weingut auf der Insel Pag entführt Gourmets mit seiner ambitionierten Kreativküche aus saisonalen, lokalen Produkten in eine genussvolle Welt adriatischer Geschmäcker und Düfte. Das Boutiquehotel inmitten von Weingärten und Olivenhainen, nur 1 km vom Strand, ist eines der zauberhaftesten Hotel-Hideaways in Kroatien.

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

**MEMBRE**  
d'Honneur  
JRE



Fotos: Boškinac



Boris & Mirela Šuljić

## RESTAURANTS SLOWENIEN



### Office JRE-Slowenien

**MAJA RAMŠAK**

T +386 (0) 40 / 86 01 10

slo@jre.si oder maja.ramsak@jre.si

www.jre.si

Die nachfolgenden Bewertungen entsprechen den aktuellen Restaurantführern Gault Millau (🍴) sowie Michelin (🌟).

## INHALT

1	Restavracija Atelje	Ljubljana	208
2	DAM Boutique Hotel & Restaurant	Nova Gorica	209
3	Danilo Gostilna & Vinoteka	Reteče	210
4	Ošterija Debeluh	Brežice	211
5	Galerija Okusov	Novo Celje	212
6	Grič	Šentjošt nad Horjulom	213
7	Hiša Franko	Staro selo (Kobarid)	214
8	Gostilna Mahorčič	Rodik	215
9	Restavracija Mak	Maribor	216
10	Restavracija Pavus	Laško	217
11	PikoI Lake Village	Nova Gorica	218
12	Gostilna Pri Lojzetu	Zemono	219
13	Gostilna Rajh	Bakovci	220
14	Gostilna Rakar	Gorenje Ponikve	221
15	Gostilna Repovž	Šentjanž	222
16	Restavracija Rizibizi	Portorož	223
17	Hotel & Restavracija Skipass	Kranjska Gora	224
18	Špacapanova Hiša	Komen	225
19	Vila Podvin	Radovljica	226

I FEEL  
SLOVENIA

 SLOVENIA  
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
AWARDED 2021

# SLOWENIEN - EUROPÄISCHE GASTRONOMIE REGION 2021

#ifeelsLOVEnia  
#myway



[www.slovenia.info](http://www.slovenia.info)

## SLOWENIEN IST STOLZ AUF DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE SEINER REGIONEN

Die Marmorata-Forelle etwa kommt ausschließlich in den Fluten der türkisfarbenen Soča vor, sie wäre fast ausgestorben, hätten die Fischer von Tolmin sich nicht für ihren Erhalt eingesetzt.

Im Tal der Dragonja dreht sich alles um die Trüffel. Sogar die »Schwarze«, die begehrte »Echte«, findet sich hier – eine Spezialität, über die jeder Chef sich freut, wenn sie ihm angeboten wird.

Die Wolfsbarsche mit dem Label »Fonda« – gezüchtet ganz ohne Chemie – gehören zum Edelsten, was der Küstenstreifen an der Adria zu bieten hat. Für die Zubereitung braucht es nicht viel, nur zwei Zutaten – »Fleur de Sel« aus den Salinen von Sečovelje und Olivenöl, das in Slowenisch-Istrien von kleinen Familienbetrieben in Handarbeit produziert wird.

Im Karst, dort, wo kahles Felsgestein und rötliche Erde seit Jahrhunderten das Leben bestimmen, wird der Pršut erzeugt – ein luftgetrockneter, unglaublich saftiger Schinken, der ohne Konservierungsstoffe, mit Meersalz veredelt, über ein ganzes Jahr lang heranreift.

Dazu passt der Teran, ein charaktvoller Rotwein aus einer der vielen autochthonen Rebsorten Sloweniens oder auch einer der naturbelassenen »Orange Wines«, die im Glas funkeln wie Gold.

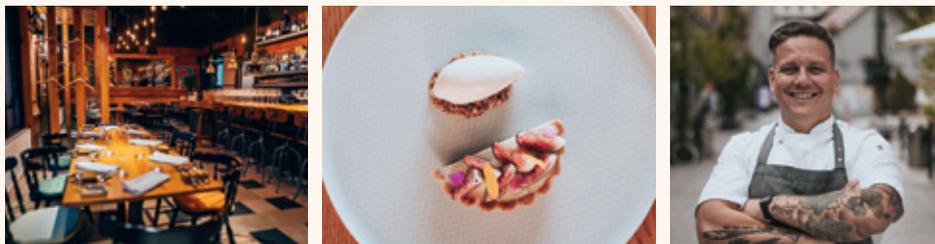


Foto: Tomo Jesenčnik

*Naturbelassene Orange-Weine – bei der Vinifizierung wird minimal eingegriffen.*

### **SLOWENISCHES TOURISMUSBÜRO**

Operring 1/R/4  
A-1010 Wien  
T 01/715 40 10  
[slovenien.at@slovenia.info](mailto:slovenien.at@slovenia.info)  
[www.slovenia.info](http://www.slovenia.info)  
[www.tasteslovenia.si](http://www.tasteslovenia.si)



Fotos: Suzan Gabrijan (1), Atelje (2)

Jorg Zupan

## RESTAVRACIJA ATELJE

☺☺☺ (15,5 Punkte) 🌿

„Einfach, aber raffiniert“ ist der Leitgedanke des einzigen in Ljubljana mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants. Ein künstlerisches Atelier des Genusses, aber wohltuend entspannt mit dem Charme eines edlen Bistros. Küchenchef Jorg Zupan ist stolz darauf, in wunderbar legerer Atmosphäre völlig frei aufkochen zu können – ungehindert von allen Normen und jeglicher Vorhersehbarkeit. Er verwendet überwiegend saisonale Produkte der Region und hegt eine große Affinität zu traditionellen Rezepten und Techniken, die er aber mit bemerkenswerter Leichtigkeit und Originalität modern und kreativ neu präsentiert. Der fachkundig sortierte Keller sorgt für die perfekte Weinbegleitung.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Gourmetmenü pro Person € 65,-

SLO-1000 Ljubljana 🇸🇮  
 Nazorjeva ulica 2  
 T +386 (0) 1 / 308 19 07  
 atelje@restavracijaatelje.com  
 www.restavracijaatelje.com

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 12.00–15.00 Uhr  
 und 18.00–22.00 Uhr  
 Samstag 18.00–22.00 Uhr  
 Ruhetag: Sonntag

## DAM BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT ☺☺☺ (16 Punkte) 🌿

Mit großer Leidenschaft kreiert Küchenchef Uroš Fakuč seine innovative, zukunftsweisende mediterrane Küche, die moderne Trends integriert, ohne die slowenische Tradition zu verleugnen. Seine Gerichte basieren auf Authentizität sowie besten, möglichst lokalen Zutaten, die er mit genialem Feingefühl zu einer wahren Geschmacksexplosion kombiniert. Die liebevoll angerichteten Speisen widerspiegeln ebenso den Sinn für Ästhetik wie das elegante Ambiente des neu gestalteten, behaglich privat wirkenden Restaurants. Modernster Komfort und sehr lässiges Interieur bis hin zur freistehenden Badewanne prägen die Deluxe-Zimmer und machen das angeschlossene Boutique-Hotel mit seiner herzlichen Gastlichkeit zum Geheimtipp.

### REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Menü und Übernachtung im Deluxe-Zimmer mit Begrüßung bei der Ankunft € 298,- für 2 Personen

SLO-5000 Nova Gorica 🇸🇮  
 Vinka Vodopivca 24  
 T +386 (0)5 / 333 11 47  
 info@damhotel.si  
 www.damhotel.si

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag  
 19.00–22.00 Uhr  
 Ruhetage: Sonntag, Montag,  
 Dienstag

### Hotel

Deluxe-Zimmer mit Frühstück € 150,-



Fotos: DAM (2), Dean Dubokovič

Uroš Fakuč & Danijela Cvijanović



Fotos: Žiga (1), Nejc Pernek (1), Dean Dubokovič (1)

Gašper & Nina Čarman

## DANILO GOSTILNA & VINOOTEK

☺☺☺ (15,5 Punkte)

Ein erfolgreicher Familienbetrieb, den die Geschwister Nina und Gašper Čarman bereits in dritter Generation mit einer sehr persönlichen Note führen. Neu renoviert, präsentiert sich der Gasthof Danilo in jeder Hinsicht erfrischend anders als gastronomisches Erlebnis. Alte Gerichte und bekannte Rezepte der Großmütter werden durch die Mutter innovativ neu interpretiert. Unter Bewahrung traditioneller Regionalität mit saisonalen Zutaten der Umgebung entstehen kreative Teller mit spannenden, neuen Geschmackserlebnissen. Sehen lassen kann sich nicht zuletzt die eigene Vinotek mit rund 500 Weinen – vom Hauswein Gašper bis zu Raritäten der besten heimischen und ausländischen Winzer.

### REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Menü für 2 Personen € 110,-

SLO-4220 Škofja Loka   
Reteče 48  
T +386 (0)4 / 51 53 444  
Mobil +386 (0)51 / 24 19 21  
info@danilogostilna.si  
www.danilogostilna.si

### Öffnungszeiten

Mittwoch und Donnerstag 12.00 – 15.30 Uhr und 19.00 – 22.00 Uhr,  
Freitag und Samstag 12.00 – 22.00 Uhr, Sonntag 12.00 – 16.00 Uhr  
Ruhetage: Montag, Dienstag

## OŠTERIJA DEBELUH

☺☺☺☺ (17 Punkte)

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

### Öffnungszeiten

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

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

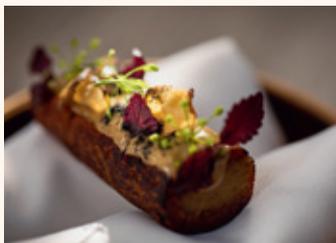
### REINSCHMECKER-MENÜ

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



Fotos: Dean Dubokovič (2), Debeluh

Jure Tomič



Fotos: Rok Deželak

Team Galerija okusov

## GALERIJA OKUSOV

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

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

👤👤👤 (15,5 Punkte)



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

### Öffnungszeiten

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

## GRİČ

👤👤👤 (16 Punkte)

Das Restaurant Grič liegt etwa eine halbe Autostunde von Ljubljana entfernt inmitten im Grünen im verträumten Ort Šentjošt nad Horjulom. Luka Košir gilt als einer der kreativsten Köche der Region und ist ein starker Befürworter der regionalen, nachhaltigen Küche. So überrascht er seine Gäste in diesem schmucken Familienbetrieb mit lokalen Genussgerichten, basierend auf Grundprodukten vom eigenen Garten, von der bio-zertifizierten Entenfarm, lokalen Produzenten und Jägern sowie auch von umliegenden Wiesen und Wäldern. Diese sind geprägt von einer überaus individuellen, ganz besonderen und beispiellosen Geschmackskombination – u.a. ausgezeichnet mit dem „Michelin Bib Gourmand“ sowie einem Nachhaltigkeits-Award.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit Weinbegleitung pro Person € 80,-



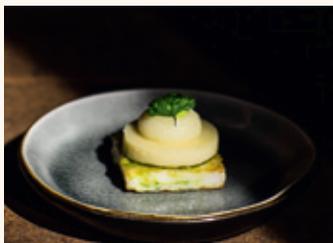
Fotos: Suzan Gabrijan

Luka Košir

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

### Öffnungszeiten

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



Fotos: Hiša Franko

Ana Roš

## HIŠA FRANKO

🍴🍴🍴 (17,5 Punkte) 🌿

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

11-gängiges Menü inkl. Käse aus der Region und Weinkellerbesichtigung € 365,- für 2 Personen

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

### Öffnungszeiten

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

### Hotel

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

## GOSTILNA MAHORČIČ

🍴🍴🍴 (15,5 Punkte)

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Menü mit Weinbegleitung € 140,-  
für 2 Personen

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

### Öffnungszeiten

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



Foto: Dean Dubokovič

Martin & Ksenija Mahorčič



David Vracko

Fotos: Gregor Bohak (2), Vid Pomikvar (1)

## RESTAVRACIJA MAK

☺☺☺ (17 Punkte)

In Slowenien ist David Vracko längst ein Star und Liebling der Prominenz. Ein Querdenker und gastronomischer Philosoph, der rein optisch auf den ersten Blick wie ein Maler in einem Atelier wirkt. Wer bei ihm im Restaurant Mak in Maribor speist, sollte sich völlig auf seine vielgängige, verspielte Menüfolge einlassen. Zur Auswahl stehen die Anzahl der Speisen und die Zutaten, nicht die Speisen selbst. Aber die sind einfach großartig, immer wieder überraschend und wirken in ihren kreativen Kombinationen manchmal vielleicht sogar ein wenig verrückt. Aber genau das zeichnet dieses außergewöhnliche und gleichzeitig ungemein lockere Restaurant aus, das den saisonalen Produkten des Landes eine künstlerische Bühne bietet.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit Aperitif pro Person € 72,-

SLO-2000 Maribor   
Osojnikova ulica 20  
T +386 (0)2 620 00 53  
www.restavracija-mak.si  
info@restavracija-mak.si

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 12.00–15.00  
und 18.00–21.30 Uhr  
Ruhetage: Sonntag, Montag

## RESTAVRACIJA PAVUS

☺☺☺ (16,5 Punkte)

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

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

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

### Öffnungszeiten

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



Marko Pavčnik

Fotos: Rok Deželak



Fotos: Pikol

## PIKOL LAKE VILLAGE

👤👤👤 (15,5 Punkte)

Idylle pur an einem verträumten Seerosenteich: Das Pikol Lake Village verbirgt sich in einer grünen Oase und bietet mit vier Villen am Wasser und einer Waldvilla einzigartiges, ungemein privates Wohnerlebnis mit viel Liebe zum Detail. Holz, Glas und Stein prägen den originellen Stil und die warme Atmosphäre, die durch die Küchenphilosophie von Familie Gašparin abgerundet werden. Fisch ist ein Hauptthema von Maruška Gašparin, deren verfeinert klassischen Gerichte wie auch die raffinierten Degustationsmenüs vom Guide Michelin 2020 mit einem der begehrten „Plates“ ausgezeichnet wurde. Für spannende Weinbegleitung und fachkundigen Service sorgt ihr Sohn Tadej Gašparin.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit Aperitif inkl. Übernachtung in einer Wasservilla am See mit reichhaltigem Frühstück € 290,- für 2 Personen

SLO-5000 Nova Gorica  
Vipavska cesta 94  
T +386 (0)5 / 333 45 23  
info@pikol.si  
www.pikol.si



### Öffnungszeiten

Freitag und Samstag 12.00–15.00 Uhr und 19.00–22.00 Uhr,  
Sonntag 12.00–17.00 Uhr  
Ruhetage: Montag bis Donnerstag

### Hotel

Übernachtung in einer Wasservilla mit Massagebecken inkl. Frühstück für 2 Personen € 180,- bis € 230,-

Tadej Gašparin

## GOSTILNA PRI LOJZETU

👤👤👤 (17,5 Punkte) 🌿

Dieses sehenswerte Landschlösschen aus dem 17. Jh. auf einem Aussichtshügel im Vipava-Tal und inmitten von Weingärten beherbergt ein Restaurant, das international Auszeichnung um Auszeichnung einheimst. Küchenchef Tomaž Kavčič führt das Lokal in vierter Generation, ist Mitbegründer der slowenischen Slow-Food-Küche und war erster JRE-Präsident des Landes. Der Stil seiner verblüffenden Gerichte (Falstaff 93 Punkte, 1 Michelin-Stern) ist ein großartiger Mix aus lokalen Zutaten und alten Traditionen mit modernsten Zubereitungstechniken und einer gehörigen Portion Kreativität. Er wurde als „bester Koch Osteuropas“ und von JRE mit dem „Europäischen Innovations-Award“ geehrt.

### REINSCHMECKER-MENÜ

Gourmetmenü mit Weinbegleitung für 2 Personen  
€ 250,-

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

### Öffnungszeiten

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



Tomaž Kavčič

Fotos: pri Lojzetu (2), Nebojša Babić (1)



Fotos: Gostilna Rajh

Tanja Pintarič

## GOSTILNA RAJH

👤👤👤 (15 Punkte)

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit Weinbegleitung für 2 Personen € 148,-



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

### Öffnungszeiten

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

## GOSTILNA RAKAR

👤👤👤 (15 Punkte)

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit Aperitif und Weinbegleitung  
€ 154,- für 2 Personen



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

### Öffnungszeiten

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

### Hotel

Übernachtung für 2 Personen € 80,-



Fotos: Dean Dubokovič

Boštjan Rakar

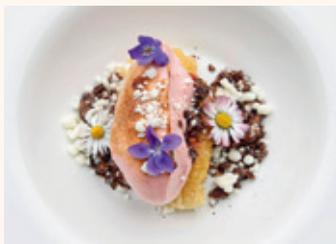


Foto: Repovž, Alan Kavčič,  
Dean Dubokovič

## GOSTILNA REPOVŽ

👤👤👤 (16 Punkte)

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

Saisonales Degustationsmenü mit ÜN und reichhaltigem Frühstück € 190,- für 2 Personen

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

### Öffnungszeiten

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

### Gästehaus

Übernachtung inkl. reichhaltigem Frühstück p. P. € 40,-

## RESTAVRACIJA RIZIBIZI

👤👤👤 (15,5 Punkte)

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Menü mit Weinbegleitung € 160,- für 2 Personen

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

### Öffnungszeiten

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



Fotos: Rizibizi

Tomaž & Patrizia Bevčič



Familie Justin

Fotos: Skipass

## HOTEL & RESTAVRACIJA SKIPASS

👤 (14 Punkte)

Die einzigartige Lage im Wander- und Skidorf Kranjska Gora im Dreiländereck Slowenien-Österreich-Italien prägt auch die Küche von Ana und Nina Justin. Regionale kulinarische Tradition findet in diesem modern und hell designten Restaurant ihre spannende Ergänzung in Einflüssen aus den Nachbarregionen Friaul und Kärnten. Grenzenlose Aromenvielfalt im besten Sinne mit familiärem Charme und einer legeren, sehr herzlichen Atmosphäre zum Wohlfühlen. Der umfassend sortierte Weinkeller bildet dazu die gelungene Abrundung. Sehr empfehlenswert ist das dazu gehörige, kleine 4-Sterne-Boutique-Hotel vor der eindrucksvollen Alpinkulisse von Razor, Prisank und Špik, nur 300 m von den Skipisten.

### REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Menü mit Aperitif inkl. Übernachtung für 2 Personen in Superior-Zimmer € 300,-

SLO-4280 Kranjska Gora  
Koroška ulica 14c  
T +386 (0) 4 / 58 21 000  
www.skipasshotel.si  
info@skipasstravel.si



### Öffnungszeiten

Donnerstag, Freitag 18.00–22.00 Uhr,  
Samstag 12.00–22.00 Uhr,  
Sonntag 12.00–17.00 Uhr  
Ruhetage: Montag, Dienstag, Mittwoch

### Hotel

Übernachtung mit Frühstück im DZ  
€ 170,- bis € 230,- für 2 Personen

## ŠPACAPANOVA HIŠA

👤 (15,5 Punkte)

Am Rande des farbenprächtigen Karstes und ganz nahe dem Meer liegt das hübsche Dorf Komen, wo der Name Hiša Špacapanova schon mehr als 40 Jahre für außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse steht. Das Geheimnis des Erfolges ist die konsequente Philosophie der Küche, aus besten lokalen Zutaten außergewöhnliche, intensive Geschmackserlebnisse zu kreieren. Viele der Produkte kommen aus den naturbelassenen Hügeln des Karsts, werden überwiegend sogar selbst angebaut und gezüchtet oder stammen von ausgewählten Bauern und Produzenten. Sie garantieren diesen echten Geschmack, der die tiefe Verbundenheit mit dem Landstrich am Teller zum Ausdruck bringt und zahlreiche Geschichten birgt.

### REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Gourmetmenü mit Weinbegleitung inkl. Übernachtung mit Frühstück für 2 Personen € 255,-

SLO-6223 Komen  
Komen 85  
T +386 (0)30 / 22 63 90  
Mobil +386 (0) 41 / 32 09 04  
info@spacapan.si  
www.spacapan.si



### Öffnungszeiten

Freitag bis Sonntag 12.00–22.00 Uhr  
Ruhetage: Montag bis Donnerstag



Ago Špacapan

Fotos: Miha Bratina (1), Špacapanova (2)



Uroš Štefelin

Fotos: Vila Podvin

## VILA PODVIN

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

### REINSCHMECKER-MENÜ

9-gängiges Chef's Dinner-Menü inkl. Übernachtung mit Frühstück und einem Geschenk für 2 Personen € 310,-

👤👤👤 (16,5 Punkte) 🌿



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

### Öffnungszeiten

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

### Hotel

Übernachtung inkl. Frühstück für  
2 Personen € 139,- bis € 269,-

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](mailto:webshop-at@rungisexpress.com) anmelden!

KANN MIR MAL  
BITTE JEMAND DAS  
WASSER REICHEN?



RÖMERQUELLE®

BELEBT DIE SINNE