

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

RESTAURANT- & HOTELFÜHRER 2022 ÖSTERREICH



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

JRE.EU

Miele

**TICKET
SICHERN!**
JRE-CHEF'S-ROULETTE
5. Oktober 2022
Infos siehe Seite 28

INHALT

- 40 ALLE JRE-Restaurants in Österreich**
- 06 JRE-Österreich-Vorstand und Kontaktadresse/Impressum
- 14 Spannende News aus den Reihen der JRE
- 30 Preiswerter Genuss – das JRE-Reinschmecker-Menü
- 34 Gratis-Gourmetdinner für treue Gäste – der JRE-Österreich-Stammgästekupon
- 120 Die Bewertungen der Gourmetguides im Überblick
- 128 Top-Auszeichnungen der JRE-Österreich
- 140 Kochkurse, Online-Shops, Weine, Kulinarik-Events ... – die außergewöhnliche Vielfalt der JRE
- 168 Meisterklasse – die Eliteschmiede für zukünftige Spitzenköche
- 172 Österreichische JREs in Deutschland und der Schweiz

- 176 Ausgewählte JRE-Restaurants in Deutschland, der Schweiz und Südtirol**
- 196 Alle JRE-Restaurants in Kroatien**
- 216 Alle JRE-Restaurants in Slowenien**

**SCHNELL AUF HÖCHSTLEISTUNG.
SCHNELL KONTROLLIERT**

Das neue Miele TwolinOne ist unsere leistungsstärkste Kombination aus Induktionskochfeld und Dunstabzug. Das ist Qualität, die ihrer Zeit voraus ist.

MEHR ENTDECKEN AUF MIELE.AT

www.jre.eu

 www.facebook.com/jre.at

Liebe Freunde und Gäste,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

Jeunes Restaurateurs ist viel mehr als „nur“ ein fantastisches, europaweites Netzwerk an leidenschaftlichen Köchen und Gastronomen. Gerade unsere österreichischen Mitglieder verbindet eine echte Freundschaft untereinander. Eine Freundschaft, die unseren Leitsatz „Never ending passion“ immer wieder beflügelt.

Als Präsident der JRE Österreich freut es mich ungemein, sagen zu können, dass wir in den letzten Monaten durch dieses echte Miteinander noch enger zusammengewachsen sind.

Viele neue Ideen sind entstanden. Eine ganze Reihe von JRE-Betrieben hat erfolgreich seine Online-Shops auf- und ausgebaut und die Qualitäten in Restaurants und Hotelbereichen weiter verbessert. Einige À-la-carte-Restaurants sind entstanden, die mit spannenden Konzepten unser JRE-Logo als Qualitätssiegel ebenso verstärken wie weitere Köche*Innen und Gastronomen*Innen, die sich unserer Vereinigung angeschlossen haben.

Im Guide 2022 stellen wir alle unsere 37 JRE-Betriebe in Österreich vor, die – wie alle Restaurantführer bestätigen – die gastronomischen Leitbetriebe des Landes sind. Zum anderen präsentieren wir spannende JRE-Kollegen*Innen aus der Nachbarschaft und dem Alpe-Adria-Raum.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr
Richard Rauch
Präsident JRE Österreich



Foto: Ingo Pertramer

Richard Rauch

BEWUSST SEIN.



Gut Bier braucht Weile.
Daher brauen wir
unser Bier mit viel Zeit
und nach allerhöchsten
Standards. Dafür wurden
wir ausgezeichnet.
Mit Slow Brewing,
dem konsequentesten
Gütesiegel für Bier.

Einfach leben!
TRUMER.AT

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.eu

IMPRESSUM

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Jeunes Restaurateurs Österreich. **Redaktionelle Leitung:** Wolfgang Neuhuber. **Redaktion:** Andreas Neuhuber, Stephanie Gastager – alle: A-5020 Salzburg, Bergstraße 12. **Titelbild:** Kapuzinerkresse-Mousse – Eierschwammerl – Marille (Genießerhotel Der WILDe EDER), fotografiert von Stefan Eder. **Layout:** Sandra Wipp, D-83395 Freilassing. **Bildbearbeitung:** Harald Pawlik, www.reprowerk.at. **Druck:** Samson Druck.

Brut Nature
LANGENLOIS GROSSE RESERVE 2017



Gault & Millau „Sekt des Jahres 2022“

100% Chardonnay – ohne Dosage

brueundlmayer.at

EUROPAS KULINARISCHE TRENDSETTER

„NEVER ENDING PASSION“ 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

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 Prozedere 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 3-köpfiges Präsidium aus 3 Ländern, das sich wie folgt zusammensetzt:



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



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



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

Fotos: Faliko Sixel

„DIE KUNST DER PERFEKTEN SAUCE“
*Sauce Hollandaise mit English Muffin
und pochierem Ei auf Teller.*

Mit dem isi Gourmet Whip im Handumdrehen zubereitet. Verleihen auch Sie dem „Kunstgenuss“ eine völlig neue Bedeutung!

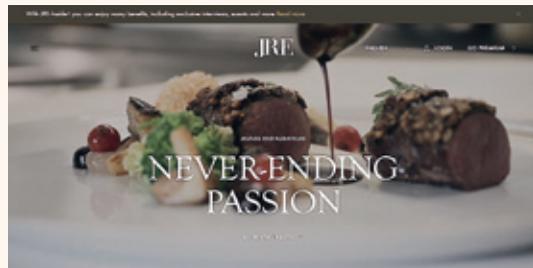
SCHENKT ZEIT. SPART GELD. GELINGT SICHER. EINFACH KÖSTLICH.

isiheroes.com

NOCH ATTRAKTIVER – DIE NEUE JRE-WEBSITE

Der neue Online-Auftritt unseres Netzwerks feinsten Kulinarik mit mehr als 350 Restaurants in 15 Ländern ist der perfekte Wegweiser zu außergewöhnlichen Adressen in ganz Europa. JRE-Social-Media ist dazu die perfekte Ergänzung.

www.jre.eu erweist sich mit den ausführlichen Präsentationen aller Mitgliedsbetriebe und digitaler Karte als ideale Planungshilfe für kulinarische Entdeckungen. Jedes Restaurant wird in Text und Bild mit vielen Zusatzinfos vorgestellt. Entsprechende Verlinkungen ermöglichen überall sofortige Kontaktaufnahmen, Reservierungen und Buchungsanfragen.



Zu besseren Orientierung gibt es für jedes Mitgliedsland eine eigene Seite. Zusätzliche Infos und News geben wertvolle Anregungen. Im Aufbau begriffen ist zudem ein Online-Shop.

Wer keine österreichischen News, Events oder die beliebten Gewinnspiele mit tollen Preisen verpassen möchte, sollte sich rasch auf unseren Facebook- und Instagram-Seiten anmelden und unseren Newsletter abonnieren.



www.facebook.com/jre.at



www.instagram.com/jre_austria

Newsletter

(max. einmal pro Woche) abonnieren auf:

www.jre.eu



#bornelectric



THE iX



bmw.at/iX

BMW iX: 240 kW (326 PS) bis 385 kW (523 PS), **Kraftstoffverbrauch** 0,0 l/100 km, CO₂-Emission 0,0 g CO₂/km, **Stromverbrauch** von 19,4 kWh/100 km bis 21,4 kWh/100 km. Angegebene Verbrauchs- und CO₂-Emissionswerte ermittelt nach WLTP.

EINFACH KLASSE – DER SERVICETAG DES TEAMS JRE

Wer in einem JRE-Restaurant arbeitet, gehört nicht nur zu einem europaweiten Netzwerk, sondern ist auch aufgenommen in eine ganz besondere Gemeinschaft. Der JRE-Servicetag ist eines der Highlights, die das alljährlich zum Ausdruck bringen.

Im Mittelpunkt stehen dabei nicht die Chefs, sondern das Team und ganz konkret der Service. Die Brennerei von Meisterbrenner Hans Reisetbauer war der würdige Rahmen der Auftaktveranstaltung, die 2022 im Weingut Bernhard Ott ihre Fortsetzung findet.

Rund 120 Teilnehmer*Innen aus JRE-Betrieben aus ganz Österreich sind nach Kirchberg Thening angereist, um ein fulminantes Programm zu erleben. Fachvorträge von Experten begeisterten ebenso wie ein Produzenten-Marktplatz mit Workshops.



Gastgeber Hans Reisetbauer



Fotos: vogl-perspektive.at

Origineller Workshop: Wie öffnet man einen Parmesanlaib? Dazu einfach QR-Code einscannen:



Parmigiano Reggiano ist *Kunst*.

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



parmigianoreggiano.com

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Der *Eine*. Der *Wahre*.

WILLKOMMEN IN DER JRE-FAMILY

Österreichs JRE's wachsen behutsam, aber beständig:

Mit Esslokal, Molzbachhof und Unterwirt setzen drei weitere, außergewöhnlich innovative und spannende Betriebe auf »never ending passion«.

Das Auswahl- und Testverfahren ist streng – neu aufgenommen wird bei JRE nur, wer die Leidenschaft für Gastronomie ebenso teilt wie den hohen Qualitätsanspruch. Kein Wunder, dass sich die JRE-Mitgliederliste mittlerweile wie das Who's who der heimischen Gourmetszene liest.

Neu dabei im elitären Kreis sind drei Betriebe, deren visionäre Gastgeber*Innen die JRE-Philosophie bestens widerspiegeln.

Fotos (2): Herbert Lehmann



Roland und Barbara Huber



So verwirklichen Roland und Barbara Huber mit ihrem »**Esslokal**« (Gault Millau 2022: 16,5 Punkte, 3 Hauben) in Hadersdorf am Kamp eine Küche, die einen gelungenen Kontrapunkt zur traditionellen Weinbauregion der Umgebung setzt: Schon das Ambiente ist erfrischend modern designt. Die Weinkarte ist unkonventionell und birgt jede Menge Überraschungen, und die französisch inspirierten »Austro-Bistronomiegerichte« präsentieren sich als raffiniertes Aromenspiel.

Foto: Heldentheater



Peter und Nina Pichler mit Familie

Wie harmonisch sich Wirtshaus und Gourmetbereich verbinden lassen, zeigen Peter und Nina Pichler im **Molzbachhof** (Gault Millau 2022: 15,5 Punkte, 3 Hauben) in Kirchberg am Wechsel. Das Naturhotel hat sich als wahres Genuss-Hideaway etabliert, gilt aber immer noch als Geheimtipp. Und dies sowohl in Hinblick auf die bei den Produkten sehr regional verwurzelte Gourmetküche, die teilweise in Vollholz gestalteten Zimmer und dem attraktiven Wellness- und Poolbereich.

Foto: Maria Kirchner



Sabrina, Maria und Katrin Steindl

Der **Unterwirt** in Ebbs (Gault Millau 2022: 14,5 Punkte, 2 Hauben) heißt seit Jahrhunderten Unterwirt, aber genau genommen geben hier die Unterwirtinnen Katrin, Maria und Sabrina Steindl den Ton an: Sie haben das historische Schmuckstück in den letzten Jahren in ein kleines, feines Gourmethotel mit modernem Esprit und zauberhaftem Garten verwandelt. Für die innovative, zeitgemäße Tiroler Esskultur sorgt Küchenchef Christian Ranacher.

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



www.facebook.com/jre.at



www.instagram.com/jre_austria

NL
Max. 1x
pro Woche



Abonnieren auf www.jre.eu



Bis zur Restauranteröffnung ist Lukas Kapellers Küche u.a. beim Kuklinarifestival TAVOLATA (www.tavolata.at) in Steyr erlebbar. Außerdem lädt er zu Pop-ups zu ihm nach Hause und ist auch individuell privat buchbar.



LUKAS KAPELLERS neues Gourmetrestaurant

**Spannende Neueröffnung für Oberösterreichs Gourmetszene:
Der beliebte TV-Koch und JRE empfängt ab Anfang des Jahres 2023 wieder Gäste in einem eigenen Restaurant im Romantikstädtchen Steyr.**

Etwas außerhalb des historischen Zentrums, umgeben von 2.000m² Natur, ist alleine schon der Platz des neuen Lokals spektakulär. Das riesige, rund 400m² große Dachgeschoß eines stattlichen Gebäudeensembles, das einst für die Direktoren der Steyr-Werke errichtet worden ist, wird zur Genussbühne. Designgaupen öffnen das Dach für Licht und Ausblick und bieten Raum für fünf exklusive Studio-Appartements und einen Fine-Dining-Bereich für maximal 16 Gäste.

Ein würdiger Rahmen für die ungemein kreative Küche Kapellers. Regionale Produkte stehen im Mittelpunkt, aber nicht als Dogma. Wo es passt, finden auch internationale Topprodukte wie sein Lieblingsfisch Branzino Zugang. Entscheidend ist für den 3-Hauben-Koch immer, »dass jeder Teller nicht nur schön aussieht, sondern richtig gut schmeckt!«

Das Restaurant Lukas Kapeller ist von Mittwoch bis Samstag von 19.00 – 24.00 Uhr geöffnet, serviert wird ein 8- bis 10-gängiges Menü. 4400 Steyr, Damberggasse 27, www.lukaskapeller.at

»DAHOAM« IN DER RIEDERALM



Foto: Carmen Huter

Gleich 3 Gault-Millau-Hauben zum Auftakt für Salzburgs neues Gourmet-Highlight: Mit dem völlig neu gebauten Restaurant »dahoam« ist Andreas Herbst eine kulinarische Punktlandung gelungen. Im Mittelpunkt seiner modern inspirierten, alpinen Küche steht ein feinmaschiges Netzwerk regionaler Produzenten. Im Zuge des Umbaus entstanden auch neue Restaurantbereiche für die Hausgäste, Wellness-Behandlungsräume, 3 neue Doppelzimmer sowie 3 neue Suiten samt Bergblick. www.riederalm.com www.restaurant-dahoam.com

»ZeitRAUM« IM WILDEN EDER

Ein Grund mehr ins behagliche Genießerhotel im steirischen Almenland zu fahren. Schon bislang ein Refugium für Gäste, um abseits jeglicher Hektik zur Ruhe zu finden. Stefan Eder sieht das Thema Zeit noch elementarer und hat ihm nun einen Raum in Form eines außergewöhnlichen Restaurants gewidmet. Mit einem fantasievollen Menü, das geerdet ist und gleichzeitig mit vielen Aha-Momenten durch Zeit und Raum führt. Gleichmaßen genussvoll wie augenzwinkernd und völlig entspannt. www.der-wilde-eder.at



Foto: Wolfgang Hummer

CHEF-SOMMELIÈRE IM LANDHAUS BACHER

Weibliche Weinkompetenz in der Wachau: Katharina Gnigler, zuletzt im Kopenhagener 3-Sterne-Restaurant Geranium tätig, führt nun im Genießerhotel Bacher eine der besten Weinkarten Österreichs. Dölllers Genusswelten, Tennerhof und Dinner by Heston Blumenthal in London waren weitere Stationen der Oberösterreicherin, deren große Leidenschaft für Wein sie nun in einen der Topbetriebe des Landes geführt hat: »Die 4-Hauben-Kreationen von Thomas Dorfer mit all den Schätzen aus diesem legendären Keller zu begleiten, ist einfach ein Traum!« www.landhaus-bacher.at



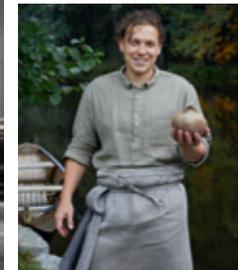
Foto: Michael Reidinger

DÖLLERER MIT ESSBAREM GARTEN UND KOCHATELIER



Foto: Patrick Langwallner

Exakt 178 Stahlstufen führen in Serpentina mitten hinein ins blühende und fruchtbare Paradies: Der von der Restaurantterrasse ansteigende »Essbare Garten« ist als Einladung für die Gäste zum Schauen, Riechen und Schmecken angelegt. Um Duft und Geschmack dreht sich auch alles im neuen High-Tech-Kochatelier für Andreas Döllers mehr als 30 Kochkurse pro Jahr, Weinwerkstatt-Seminare, aber auch private Feste und Firmenmeetings. Zusätzliches Highlight ist das Aromenlabor, wo eingelegte und getrocknete Beeren, Obst und Kräuter zum Erschnuppern und Vergleichen von Duftnoten lagern. www.doellerer.at



Fotos: tschinkersten-fotografie, Manfred Lang

MÜHLTALHOF – NEUES RESTAURANT »OIS«

Urbane Lässigkeit in ländlicher Idylle. Konsequenter regional und dabei radikal weltoffener Design und Architektur: Philip Rachingers Open-kitchen-Restaurant »OIS« im Genießerhotel Mühlthalhof ist eine neue, kulinarische Landmark Oberösterreichs. Das perfekte Ambiente für die ungemein innovative, freche Küche Rachingers, die Bodenständigkeit völlig neu interpretiert. Kreationen mit ganz persönlicher Handschrift, die ihren harmonischen Widerpart in einem nicht minder individuellen Weinkeller finden. www.muehlthalhof.at

IDYLLE IN FLOHs HÜHNERGARTL

Ein wenig versteckt hinterm Haus, aber umso zauberhafter: im uralten Bauerngartl, wo Josef Floh Kräuter und Gemüse anbaut, gibt's nun sechs Tische im Grünen. Serviert wird hier das volle Küchenprogramm, für ländliche Begleitmusik sorgen die gackernden Hühner. www.derfloh.at

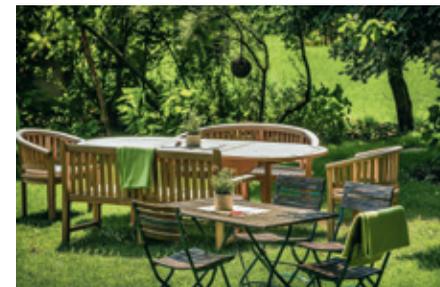


Foto: Jürgen Skarwan

CSENCISITS – TERRASSE IM WOHNZIMMER-STYLE

Frisch angelegte Kräuter-, Gemüse- und Blumengärten schon beim Entree. Dazu ein völlig neuer Outdoor-Bereich, der sich im Loungestil mit Überdachung und feinsinnigem Lichtkonzept noch gemütlicher präsentiert: Eine der besten Adressen Burgenlands setzt stilvolle Schritte in die Zukunft. »Uns war wichtig, wetterunabhängig auch auf der Terrasse eine tolle Atmosphäre zu bieten«, sind Melanie und Jürgen Csencsits selbst begeistert. www.csencsits.at



Foto: Iris Milišits



Foto: Lukas Kirchgasser

POSTKARTEN-ZAUBER AM WEISSENSEE

Völlig neu herausgeputzt präsentieren sich weitere Landhauszimmer und Suiten in Hannes und Monika Müllers Genießerhotel Die Forelle. Sehr viele davon mit herrlicher Aussicht auf den beruhigend-stillen Weißensee, der vor der abendlichen 4-Hauben-»Berg.See.Küche« noch zum Baden oder Rudern einlädt. www.dieforelle.at

DAYDREAMS IM SALZKAMMERGUT

Die individuell designten Minisuiten namens »Tagtraum« und die stylischen »Salzkammergut-suiten« im Genießer-Seehotel Das Traunsee erweisen sich als lässige Ruheoasen zum »Landschaft-Bestaunen«. Faulenzen im Daybed oder vom Balkon auf der Seeseite. Dank der offenen Raumgestaltung bleibt der Traunsee mit dem mächtigen Traunstein als Panorama immer im Blick. www.dastraunsee.at

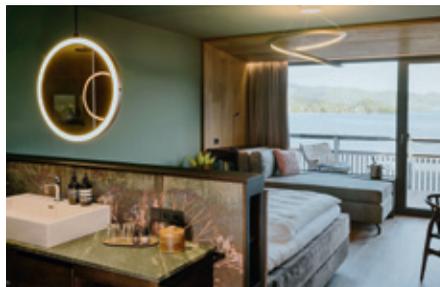
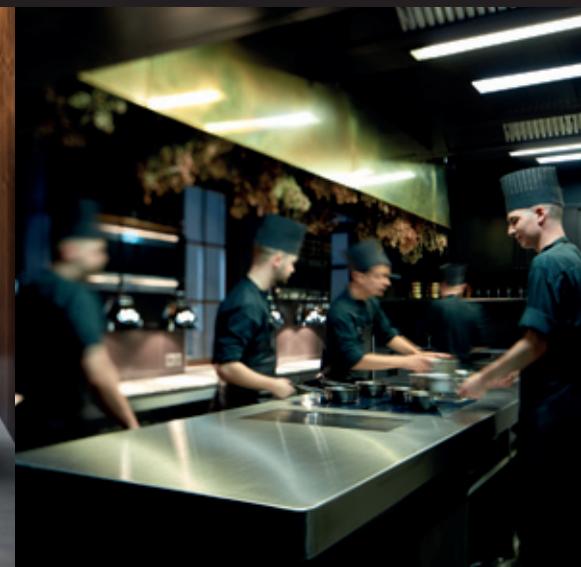


Foto: Christof Wagner

Mit Feuer und Flamme.



LOHBERGER



GROSSES KINO AM WÖRTHERSEE



Fotos: Günter Standl



Im letzten Guide noch angekündigt, nun ein Aushängeschild der heimischen Genuss-Szene: das Gourmetrestaurant Hubert Wallner in prächtiger Panoramalage über dem Südufer des Wörthersees. Ein großartiger Platz für die kreative Alpe-Adria-Küche mit Traumblick, exklusiver Terrasse, Kunstausstellungen, fantastischem Weinkeller und – nicht zuletzt – einem extravaganten Chef's Table als Ort des Staunens. Ein kulinarisches Spiegelkabinett als künstlerische Inszenierung mit gläsernen Tellern und raffinierten Lichtspielen. www.hubertwallner.com

»THREEMUT« – ALLER GUTEN DINGE SIND 3

In einer eigenen Qualitätsliga spielt diese neue Wermut-Kreation, für die sich Vitus Winkler mit zwei weiteren Meistern der österreichischen Gourmetszene zusammengetan hat: Spitzenwinzer Julius Klein und Edelbrenner Christian Viehhauser. Die Basis bildet der fruchtige, feinwürzige Veltliner aus drei Weinviertler Rieden, ergänzt durch 33 Kräuter und Gewürze und etwas heimischen Honig für dezente Süße. Das Ergebnis ist ein außergewöhnlich hochwertiger Wermut mit feinem, harmonischen Geschmack und vielschichtigem Aromenspektrum. € 26,90 exkl. Porto, bestellbar www.threemut.at



Foto: Harald Kruselburger

Segafredo[®]
— ZANETTI —
www.segafredo.at

DE
LIZI
OSO

Wie in *Italien*



KRAINERS GRILLKURSE UNTERM APFELBAUM

»feiaKUCHL« und offener Edelgrill im Garten sind der originelle Rahmen für Astrid und Andreas Krainers neues Kochstudio: Die Hauptrolle spielt ein gesetzter Holzofen mit Grillfunktion und Rauchrohr. Der 300 Jahre alte »Holztram« prägt gemeinsam mit gemauerter Steinwand und verkohlter Holzwand das einzigartige Ambiente. Ein drucksvoll nicht zuletzt der Kuchltisch aus altem, steirischen Pressbaumholz mit höhenverstellbarem Eisengestell. Das neue Studio steht sowohl für Kochkurse (max. 12 Pers.) wie für exklusive Events zur Verfügung. www.hotel-krainer.com



Foto: Nicole Seiser

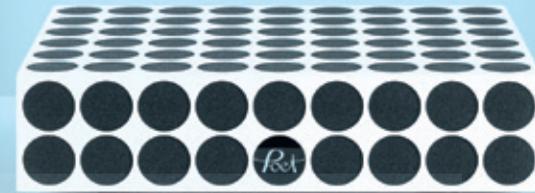
KULINARIK-HOTSPOT IM WALDVIERTEL



Foto: Gerhard Wasserbauer

Ein neuer Name für noch mehr Genuss: Aus dem Bärenhof wurde das Gourmetrestaurant Kolm. Rund um eine flackernde Feuerlounge gruppieren sich schwere Eichentische als Kontrast zum dezent skandinavisch inspirierten Design mit Grau-, Schwarz- und leichten Fliedertönen. Gepolsterte Nischen an den großflächigen Fenstern vermitteln das Gefühl, in der Natur zu sitzen. Spezielles Lichtdesign unterstreicht die Stimmung. Zusätzlich wurde für Besucher der Bärengehege ein völlig getrenntes SB-Restaurant gebaut. www.baerenhof-kolm.at

Kristallklarerer 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





REINHARD POHOREC

SENSORIK-AMBASSADOR DER
JEUNES RESTAURATEURS ÖSTERREICH

Der 33-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 Beverage Atelier, hat er sich außerdem als Produktionsexperte und Berater für die Getränkeentwicklung einen Namen gemacht.

www.pohorec.com

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



OFYR - GENUSSERLEBNISSE FÜR ALLE ZU JEDER JAHRESZEIT!

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



OFYR ÖSTERREICH

Farm-Fill Umweltinnovations
und Vertriebs GmbH
Markt 13/1, A-8162 Passail
Tel.: +43 (0)3179 277 270
E-Mail: info@ofyr.at
www.facebook.com/ofyraustria/





Foto: Amette Sandner

JRE-CHEF'S ROULETTE: 5. OKTOBER 2022

Genießer sollten sich das originellste Gourmet-Event Österreichs nicht entgehen lassen: 30 der besten Köche Österreichs wechseln für einen Abend ihr Restaurant. 1.239 Gäste ließen sich dieses Erlebnis im Vorjahr nicht entgehen und sammelten so nebenbei € 10.939,- für „Licht ins Dunkel“.

Wie funktioniert CHEF'S ROULETTE? Für einen genussvollen Abend voller Überraschungen tauschen mehr als 30 österreichische JRE-Spitzenköche ihre Herde. Wer wo kocht wird nicht verraten und 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? Zur Teilnahme ist vorab der Kauf eines Tickets nötig, die in allen teilnehmenden JRE-Restaurants erhältlich sind. Tipp: Chef's Roulette-Tickets sind auch ein super Geschenk!

Ticketpreis: € 149,- pro Person. Beinhaltet sind Aperitif, 5-Gang-Gourmetmenü, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee.

 Immer am Laufenden bleiben beim CHEF'S ROULETTE und bei allen aktuellen Terminen!
LIKEN Sie einfach unsere Facebook-Seite: www.facebook.com/jre.at

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



XO
THE OPULENCE OF
AN EXTRA-OLD COGNAC

TEAMWORK IS THE KEY TO EXCELLENCE

GROSSE KÜCHE ZUM KENNENLERNN-PREIS: DAS JRE-REINSCHMECKERMENÜ

Ein herzliches Willkommen der besonderen Art: An bestimmten Tagen und zu bestimmten Terminen möchten wir Sie einladen, unsere Restaurants zum günstigen Schnupperpreis kennenzulernen.

Diese Gelegenheiten sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Das Menü zum Reinschmecken im wahrsten Sinn des Wortes gibt's 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.

Einige JRE-Restaurants kombinieren dazu Übernachtungspauschalen 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 stehen die jeweiligen Betriebe gerne zur Verfügung.



Foto: Günter Standl



MANCHMAL MUSS ES CAVIAR SEIN.



AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN
WWW.SCHENKEL.AT



Fotos: Marc Stieckler, Ferdinand Neumüller

Das JRE-Leoganger-Sommerfest 2021 und »Unplugged am Weißensee«

2022 WIRD WIEDER FEST GEFEIERT

The Show must go on und bei uns auf jeden Fall:
2022 wird es wieder eine Fülle an genussvollen, unterhaltsamen
und originellen Events geben, die Sie nicht verpassen sollten.



In den beiden letzten Jahren hat sich jede Menge Kreativität aufgestaut, der sich in diesem Jahr in einer Fülle von Veranstaltungen entlädt. Und jede davon mit dem JRE-Spirit! Das bedeutet, dass Gäste sich nicht nur auf feinste Qualitäten bei Küche und Wein freuen können, sondern auch auf Events, die einfach ein wenig anders sind. Events an oft ungewöhnlichen Plätzen mit spannenden Menschen. Von leidenschaftlichen Produzenten und Bauern bis zu Künstlern aller Genres. All dies als entspanntes Miteinander von Wirten, Köchen, Gästen und allen anderen, die gerne gemeinsam in entspannter Atmosphäre das Besondere genießen.

Nicht zu vergessen: Das »E« bei JRE steht nicht ohne Grund für europaweite Vernetzung, sodass auch internationale Kollegen und Kolleginnen vielen Events zusätzlichen Esprit verleihen.

DAMIT SIE NICHTS VERPASSEN!

Immer up to date sind Sie mit einem LIKE
unserer Facebook-Seite www.facebook.com/jre.at
und auf www.instagram.com/jre_austria



BUCHBERGER.CO.AT



Buchberger

FLEISCHHACKER
SEIT 1946

JRE-STAMMGÄSTE-BONUS 2022

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 37 österreichischen JRE-Betriebe gültig**, die wir in diesem JRE-Guide 2022 zwischen Seite 44 und Seite 116 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.**
- Stempelinträge haben ab dem ersten Stempel eine Gültigkeit für bis zu 12 Monate.

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

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

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



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

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.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

RESTAURANTS
ÖSTERREICH

INHALT ÖSTERREICH



VORARLBERG

1	Griggeler Stuba im Burg Vital Resort	Lech am Arlberg	44-45
2	Biohotel Schwanen	Bizau	46-47
3	Biohotel & Restaurant Walserstuba	Riezlern im Kleinwalsertal	48-49

TIROL

4	Restaurant Stüva im Genießerhotel Yscla	Ischgl	50-51
5	Hotel Sonnenhof	Grän im Tannheimer Tal	52-53
6	Kulinarik- & Genießerhotel Alpin	Achenkirch am Achensee	54-55
7	Hotel-Restaurant Der Gannerhof	Innervillgraten	56-57
8	Der Unterwirt	Ebbs	58-59

SALZBURG

9	Kirchenwirt in Leogang seit 1326	Leogang	60-61
10	Genießerhotel Die Riederalm	Leogang	62-63
11	Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler	St. Veit im Pongau	64-65
12	Restaurant Mesnerhaus	Mauterdorf	66-67
13	Döllnerers Genießerhotel	Golling bei Salzburg	68-69
14	Restaurant Pfefferschiff	Hallwang bei Salzburg	70-71

OBERÖSTERREICH

15	Lukas Restaurant	Schärding	72-73
16	Bootshaus im Genießer-Seehotel Das Traunsee	Traunkirchen im Salzkammergut	74-75
17	Genießerhotel Mühlthalhof	Neufelden im Mühlviertel	76-77
18	Genießerhotel Bergergut	Afiesl im Mühlviertel	78-79
19	Restaurant Rau Nature Based Cuisine	Großraming	80-81

NIEDERÖSTERREICH

20	Restaurant Bärenhof Kolm	Arbesbach	82-83
21	Genießerhotel Landhaus Bacher	Mautern an der Donau	84-85
22	Restaurant Esslokal	Hadersdorf am Kamp	86-87
23	Restaurant Triad	Krumbach	88-89
24	Naturhotel Molzbachhof	Kirchberg am Wechsel	90-91

WIEN

25	Restaurant Herzig	Wien	92-93
----	-------------------	------	-------

BURGENLAND

26	Gasthaus Csencsits	Harmisch	94-95
----	--------------------	----------	-------

STEIERMARK

27	Genießerhotel-Restaurant Krainer	Langenwang	96-97
28	Restaurant Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa	Bad Gleichenberg	98-99
29	Genießerhotel Der Wilde Eder	St. Kathrein am Offenegg	100-101
30	Restaurant Lurgbauer	St. Sebastian bei Mariazell	102-103
31	Schlosskeller Südsteiermark	Leibnitz	104-105

KÄRNTEN

32	Seespitz im Falkensteiner Schlosshotel Velden	Velden am Wörthersee	106-107
33	Gourmetrestaurant Hubert Wallner	Techelsberg am Wörthersee	108-109
34	Genießerhotel Die Forelle	Techendorf am Weißensee	110-111

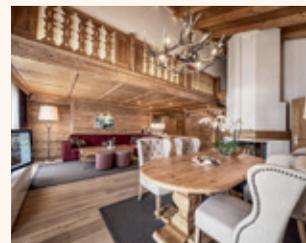
MEMBRE D'HONNEUR

35	Restaurant Mangold	Lochau (Vorarlberg)	112
36	Gastwirtschaft Floh	Langenlebarn (NÖ)	114
37	Landgasthof Zum Blumentritt	St. Aegyd am Neuwalde (NÖ)	116

GRIGGELER STUBA IM BURG VITAL RESORT



Fotos: @burgvitalresort



Maximilian Lucian

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

REINSCHMECKER-MENÜ

7-gängiges Menü p. P. € 205,-; 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 € 185,-
(Sommer) bzw. ab € 236,- (Winter)

BIOHOTEL SCHWANEN



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



Emanuel Moosbrugger

Nach 13 Jahren in New York City und San Francisco ist Emanuel Moosbrugger heimgekehrt in den Bregenzerwald, um das Biohotel Schwanen in 5. Generation zu übernehmen. Tradition verpflichtet? Fast. Emanuel und sein Team nennen sich „Wilde Weiber & Toughe Typen“. Im SCHWANEN wird überwiegend nach Hildegard von Bingen und immer biologisch gekocht. Vorwiegend mit Produkten aus dem eigenen #wildeweibergarten und der Solidarischen Landwirtschaft Bezau. Hier isst und schläft man bestens.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges „WILDE WEIBER Menü“
inkl. ÜN und Frühstück p. P. € 198,-;
mit Weinbegleitung zusätzlich p. P. € 48,-

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.

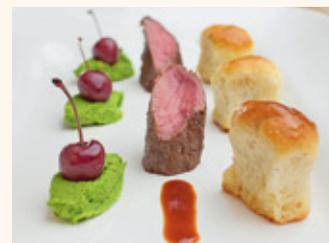
Hotel

4-Sterne-Kategorie, 36 Betten
ÜN/F im DZ p. P. € 113,-
bis € 129,-;
mit Genießer-HP + € 25,-

BIOHOTEL & RESTAURANT WALSERSTUBA



Fotos: Lukas Kirchgasser (1), Patrick Säily (1), Hebingger (1), Ursula Hechenberger (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 Chucho“-Menü basiert auf regionalen Zutaten, die es bereits im 19. Jh. gab. Neben heimeligen Stuben steht auch ein „Chuchedisch“, die Walser Variante des CHEF'S TABLE, bereit. **Neu:** Eingangsbereich mit Almrausch-Stüble, großer Abstellraum für Sportgeräte und ab Herbst 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 46-0
F +43 (0) 55 17 / 53 46-13
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 (1), Joerg Lehmann (1), Yscla/Pro Media (2)



Sarah und Benjamin Parth

Das vielfach ausgezeichnete Restaurant Stüva im Boutiquehotel YSCLA zählt zu den Top Gourmet- und Haubenrestaurants Österreichs. Das Interieur ist modern und schlicht – mit alpinem Charme, neu interpretiert. Parth, u. a. „Gault Millau-Koch d. J. 2019“ und „Schlemmer Atlas-Spitzenkoch d. J. 2022“, verbindet in seinen puristischen, reduzierten Gerichten auf unnachahmliche Weise Internationalität und Weltoffenheit mit seinen Tiroler Wurzeln. Mit seiner Frau Sarah hat er eine kongeniale Partnerin und leidenschaftliche Sommelière an seiner Seite, vom Bertelsmann Guide mit dem „Service-Award 2018“ ausgezeichnet. Im Weinkeller lagern rund 10.000 Spitzenweine sowie eine erlesene Auswahl an Champagnern.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit einem Glas Champagner als Aperitif pro Person € 115,-

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 18.30 – 20.00 Uhr
Änderungen vorbehalten
Ruhetage variabel

Hotel

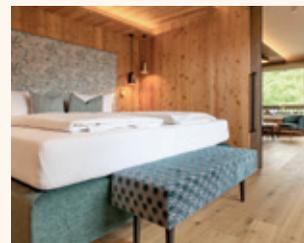
4-Sterne-Superior-Kategorie
51 Betten
Übernachtung inkl. Halbpension im DZ
p. P. € 110,- bis € 300,-

HOTEL SONNENHOF



Fotos: Radomir Gabrić

Patrick Müller & Daniel Walch



„Regionales kombiniert mit dem Besten aus der Welt“ – das Gourmetrestaurant „Alps & Ocean“ im 4-Sterne-S-Hotel Sonnenhof im Tannheimer Tal zählt zu den führenden Tiroler Genussadressen. „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“, Gault Millau „Weinkarte d. Jahres 2022“). Ergänzend verwöhnt das Wirtshaus mit heimischen Spezialitäten mit internationalem Touch. Das vielseitige Ferienerlebnis beginnt vor der Haustür, entspannt wird in der feinen Wellness.

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 ¾-Verwöhn-
pension € 120,- bis € 200,-.

KULINARIK- & GENIESSERHOTEL ALPIN

Alexander & Caroline Gründler



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



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-Wirtschaftsraum 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 € 209,- exkl. Ortstaxe

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

Öffnungszeiten Gourmetstüberl

18.00–21.30 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

Hotel

4-Sterne-Kategorie, 48 Betten
ÜN/F im DZ p. P. ab € 79,- bis
€ 113,-; 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. 4 Gault Millau-Hauben, „Trophée Gourmet-Award 2017“). So wird Bodenständiges neu interpretiert und auch in Vergessenheit geratene Gerichte erleben eine genussvolle Renaissance. Der Weinkeller ist mit seinen rund 350 Top-Weinen ganz auf österreichische Spitzenwinzer ausgerichtet.

REINSCHMECKER-MENÜ

4- bis 5-gängiges Abendmenü inkl. Übernachtung und Brotback-Kurs mit Carola Mühlmann p. P. € 287,-

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. € 92,- bis € 102,-; inkl. HP im
DZ p. P. ab € 137,-, in den Suiten
ab € 147,-

DER UNTERWIRT



Fotos: Sven Fotografiert (1), Dietmar Tollerian (2), Maria Kirchner (1)

Sabrina, Maria & Katrin Steindl



Die drei „Unterwirtinnen“ Sabrina, Maria und Katrin führen dieses denkmalgeschützte Juwel aus dem Jahr 1490 mit großer Leidenschaft. Neben gemütlichem Restaurant und heimeligem Wirtshaus begeistert ein ungemein romantischer Paradiesgarten mit unter hohen Bäumen verstreuten Tischen. Die Küche (seit 1991 immer mit mindestens einer Gault-Millau-Haube) unter der Leitung von Christian Ranacher zählt zu den Slow-Food-Pionieren des Landes und stellt dementsprechend bioregionale, heimische Vielfalt in den Mittelpunkt. Dezent und zugleich liebevoll designte Komfortzimmer laden ebenso wie die herzliche Atmosphäre zum längeren Verweilen ein.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü „Völlern, ohne voll zu sein“ inkl. ÜN/F im DZ p. P. € 180,- (buchbar Mi bis So)

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

Öffnungszeiten

Mi 18.00–21.30 Uhr, Do bis Sa 12.00–
14.00 und 18.00–21.30 Uhr,
So 12.00–21.00 Uhr durchgehend
Ruhetage: Montag, Dienstag

Hotel

4-Sterne-Kategorie, 43 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 60,- bis € 95,-; mit HP € 100,-
bis € 135,-

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.

Der unverkennbare Küchenstil ist inspiriert von handwerklichen Individualisten aus dem europäischen Alpenraum. Dazu lädt ein historischer Weinkeller mit Raritäten aus aller Welt zum Verweilen in diesem besonderen Haus ein. Ganz nach dem vielversprechenden 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

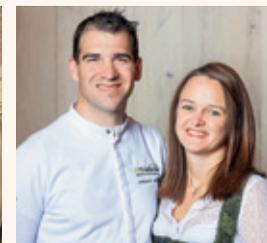
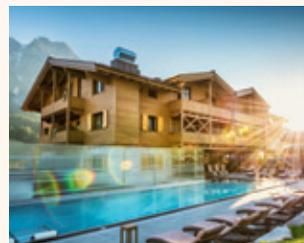
18 Themenzimmer mit Geschichte
Übernachtung mit Frühstück im Themenzimmer p. P. ab € 85,-

GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM



Fotos: Carmen Hüter (1), Lorenz Mäßer (3)

Andreas & Andrea Herbst



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

REINSCHMECKER-MENÜ

4-gängiges „Andreas Herbst“-Genießeremenü im „dahoam“ inkl. ÜN, Gourmetfrühstück & Alpin Buffet am Nachmittag und Wellness p. P. im Komfortzimmer ab € 255,-

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

Öffnungszeiten

À la carte: 11.30–13.30 Uhr (Bistrotkarte) und 18.30–20.15 Uhr (Menü Hausgäste); kein Ruhetag.

„dahoam“: Mo, Di, Fr und Sa 18.30–19.30 Uhr (Menüstart)

Hotel

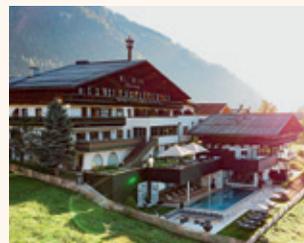
****S-Kategorie, 70 Zimmer und Suiten, 2.000 m² Wellness; ÜN/F p. P. € 154,- bis € 345,- bzw. mit ¾-Gourmet-Pension € 166,- bis € 357,- p. P.

GENIESSERHOTEL SONNHOF BY VITUS WINKLER



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

Vitus & Eva-Maria Winkler



Wertvoll genießen – dieser Leitsatz bestimmt das Handeln der Gastgeber und kommt den Gästen auf wunderbare Weise zugute. Vitus Winkler schöpft dabei aus seiner vollen Kreativität, um immer wieder zu begeistern, zu überraschen und zu verwöhnen. Die Leidenschaft zur Verwendung von Wildpflanzen und Wildkräutern sowie die Verbundenheit zu den Produzenten der Gegend sind der Impulsgeber für seine inspirierenden Gourmet-Kreationen. 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.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Gourmet-Überraschungsmenü mit einer Übernachtung inkl. Frühstück und Willkommensdrink p. P. ab € 228,- (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

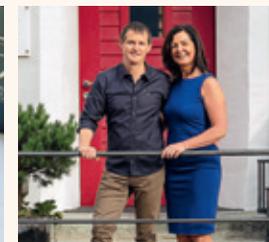
4-Sterne-Kategorie, 50 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 88,- bis € 173,-;
inkl. HP im DZ p. P. € 128,- bis € 211,-
(Sommer); € 138,- bis € 234,- (Winter)

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 Gänge-Menü inkl. Gedeck p. P. € 105,-

Nicht buchbar zu Zeiten

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

Mi–So 11.30–14.30 & 18.00–24.00 Uhr
(Küchen-Annahmezeiten 11.30–13.30 Uhr
& 18.00–21.30 Uhr),

Ruhetage: Mo, Di (Ausnahme für Gruppen
bzw. Veranstaltungen), feiertags geöffnet

Hotel

6 DZ, 1 Suite

ÜN/F je Kat. p. P. € 87,50 bis € 170,-

DÖLLERER



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

Christl & Andreas Döllerer



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

REINSCHMECKER-MENÜ

1 ÜN im DZ (Studio) inkl. „Alpine Cuisine“-Menü & Weinbegl. sowie Feinkost-Frühstück p. P. ab € 310,-

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 durch-
gehende Küche außer Mo. mittags.

Hotel

4-Sterne-Kategorie, 25 Studios & Suiten
ÜN/F im DZ p. P. € 80,- bis € 185,-

RESTAURANT PFEFFERSCHIFF ZU SÖLLHEIM



Fotos: Pfefferschiff



Iris & Jürgen Vigne

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

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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü p. P. € 105,-

(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.vigne.at

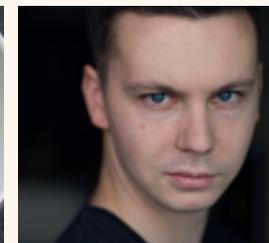
Öffnungszeiten

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

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 Erfolgsgegaranten 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

RESTAURANT BOOTSHAUS IM SEEHOTEL DAS TRAUNSEE



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

Lukas Nagl



Am malerischen Traunsee im Herzen des Salzkammergutes befindet sich dieses 4-Sterne-Superior-Hotel in direkter Seelage, das seit drei Generationen von Familie Gröller geleitet wird. Am Herd steht mit 4-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 2021). Dabei setzt das Team auf unverfälschte Geschmackserlebnisse und schöpft bei den der Jahreszeit angepassten Produkten aus dem reichen Naturschatz von See, Almen und Bergen.

REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Gourmetmenü inkl. ÜN von So-Mo in einer Minisuite SEENSUCHT mit Balkon und Seeblick und Feinschmeckerfrühstück p. P. ab € 264,-

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

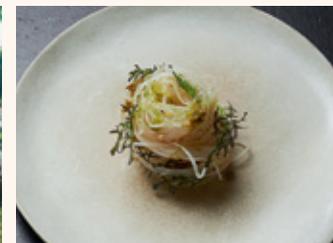
4-Sterne-Superior-Kategorie,
39 Zimmer & Suiten
ÜN/F in einer Minisuite SEENSUCHT
p. P. € 97,- bis € 179,-

GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF



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

Philip Rachinger



Urbane Lässigkeit in ländlicher Idylle. Konsequenter regional und dabei radikal weltoffen in Design und Architektur. Das in dunklen Tönen puristisch designte Open-kitchen-Restaurant „OIS“ im Mühlthalhof ist eine neue kulinarische Landmark Oberösterreichs. Und damit genau abgestimmt auf Philip Rachingers Kochstil. Österreichische Seele trifft auf feine Weltaromen. Regionalität als gelebte Nachhaltigkeit, aber nicht als Dogma für seine ungemein persönlich-innovative Küche. Dass hier auch die Weinkarte in einer extra Liga spielt, unterstreicht die Auszeichnung von Daniel Schicker zum „Sommelier des Jahres 2022“. Wohnen lässt sich an der aufgestauten Mühl ebenfalls allerfeinst.

REINSCHMECKER-MENÜ

4-gängiges Genießer-Menü „Carte Blanche“ inkl. ÜN und Frühstück im DZ/Standard p. P. € 159,-

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. Er ist ständig auf der Suche nach neuen Ideen, um seinen Gerichten stets einen frischen Touch zu geben, setzt auf 100%ige Produktqualität und schenkt der Mühlviertler Regionalküche ein besonderes Augenmerk. Wohnzimmer-Ambiente prägt das gemütliche Restaurant samt Genussgreißlerei. Sehr beliebt sind seine Holzofen-Brotback- und Kochkurse. **Romantik-Tipp:** Das 4-Sterne-S-Genießerhotel mit individuellen, teils neugestalteten Suiten und liebevoller Spa- und Wellnessoase ist nur für Paare buchbar.

REINSCHMECKER-MENÜ

Mehrgängiges-gängiges „Mühlviertler Mund.Art“ mit hopfigem Aperitif inkl. 1 ÜN u. 2-Tages-Wellness in einer Suite ab € 185,- 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

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

Hotel

4-Sterne-S-Kat., 72 Betten exklusiv für Paare, ÜN mit serviertem Frühstück, Gourmetdinner & Wellness p. P. € 155,- (DZ) bis € 340,- (160 m² Penthouse-Suite).

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

RESTAURANT BÄRENHOF KOLM



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

Michael Kolm



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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Gourmetmenü pro Person € 60,-

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

Öffnungszeiten

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

Übernachtung

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

GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER



Fotos: Günter Standl

Thomas & Susanne Dorfer



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: Mo., Di. ganzt. und Mi. mittags.

Hotel

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

RESTAURANT ESSLOKAL



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



Roland und Barbara Huber

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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges JRE-Überraschungsmenü p. P. € 79,50
(jederzeit buchbar)

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

Öffnungszeiten

(Küchen-Annahmezeiten)

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

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. € 195,-

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. € 91,-; ein Ferienhäuschen
ÜN/F p. P. € 66,-

NATURHOTEL MOLZBACHHOF



Fotos: Molzbachhof/Helidentheater



Peter & Nina Pichler

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

REINSCHMECKER-MENÜ

2 ÜN im Holzbach inkl. Frühstück und an einem Abend 5-Gang-Menü im Gaumenkitzel p. P. € 355,-

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

Öffnungszeiten

Gaumenkitzel: Di, Fr, Sa
18.00–20.00 Uhr

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

Hotel

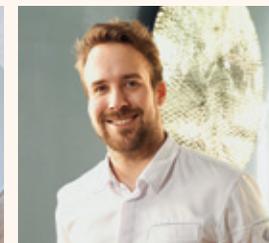
4-Sterne-Kategorie, 92 Betten
ÜN/F im DZ p. P. € 92,- bis € 138,-;
mit HP € 110,- bis € 155,-

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 Mittwoch und 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, Dienstag

GASTHAUS CSENSCITS



Fotos: Iris Millitsits



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: stitschmiede.at / Matthias Thonhofer (2), Lukas Kirchgasser (2)



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 € 177,-

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

Öffnungszeiten

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

Hotel

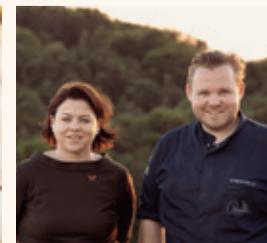
4-Sterne-Kategorie, 30 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 79,- bis € 98,-

GESCHWISTER RAUCH & GIESSERHOTEL VILLA ROSA



Fotos: Adler & Wäld

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. € 279,-

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: Wolfgang Hummer (2), Karl Schrötter (1), Stefan Eder (1)

Stefan Eder & Eveline Wild



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

REINSCHMECKER-MENÜ

ZeitRAUM-Menü p. P. € 130,-; bzw. Menü inkl. 1 ÜN/ GP im Panorama-DZ, Mittags-Snack und freie Benützung von Hallenbad und WILD-Kräuter-Spa p. P. ab € 220,-

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

Wirtshaus und Steak: Mo 12.00–14.00 Uhr, Fr + Sa 12.00–14.00 Uhr und 18.00–20 Uhr, So 12.00–15.00 Uhr.
ZeitRAUM fine dining by Stefan Eder: Mo, Fr, Sa ab 18.00 Uhr.
Ruhetage: Di–Do (für Hotelgäste geöffnet)

Hotel

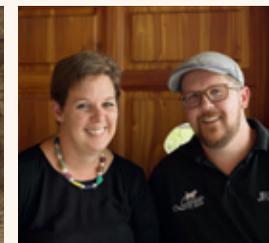
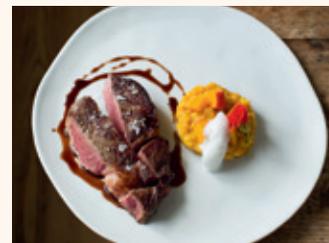
4-Sterne-Kategorie, 23 Zimmer, 1 Châlet
ÜN/F im DZ p. P. € 110,- bis € 175,-

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 pffigen Designer-Linie. Ursprünglich ein landwirtschaftlicher Betrieb, gilt der „Lurgbauer“ längst als Pilgerstätte für Genießer. Juniorchef Maximilian Leodolter verfeinerte sein Handwerk unter anderem im Steirerock. Rindfleisch-Spezialitäten – neu interpretiert und mit spannend-überraschenden Akzenten – stehen im Mittelpunkt. Eine kleine, feine Auswahl an „Klassikern“ sowie vegetarische Gerichte runden das Angebot ab. Zum Übernachten laden zauberhafte Komfortzimmer ein.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü inkl. Aperitif und Weinbegleitung
p. P. € 100,-; buchbar (je nach Öffnungszeiten)
Mittwoch, Donnerstag & Freitag abends

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

Veronika Fritz & Markus Rath



Fantastisch ist alleine schon die Lage am Seggau, 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 wird abends auf Wunsch auch eine Schlosskeller-Überraschung in mehreren Gängen in der gemütlichen Gourmet-Stube serviert. Für die spannende Weinbegleitung sorgt die diplomierte Sommelière Veronika Fritz.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Aperitif pro Person € 80,-

8430 Leibnitz
Seggauergasse 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, So. 11.30–16.30 Uhr durchgehend.

SEESPITZ IM FALKENSTEINER SCHLOSSHOTEL VELDEN



Fotos: Oliver Weberberger (1), Daniel Roos (1), Falkensteiner Hotels & Residences (1), Arnold Pöschl (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 € 261,50 (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

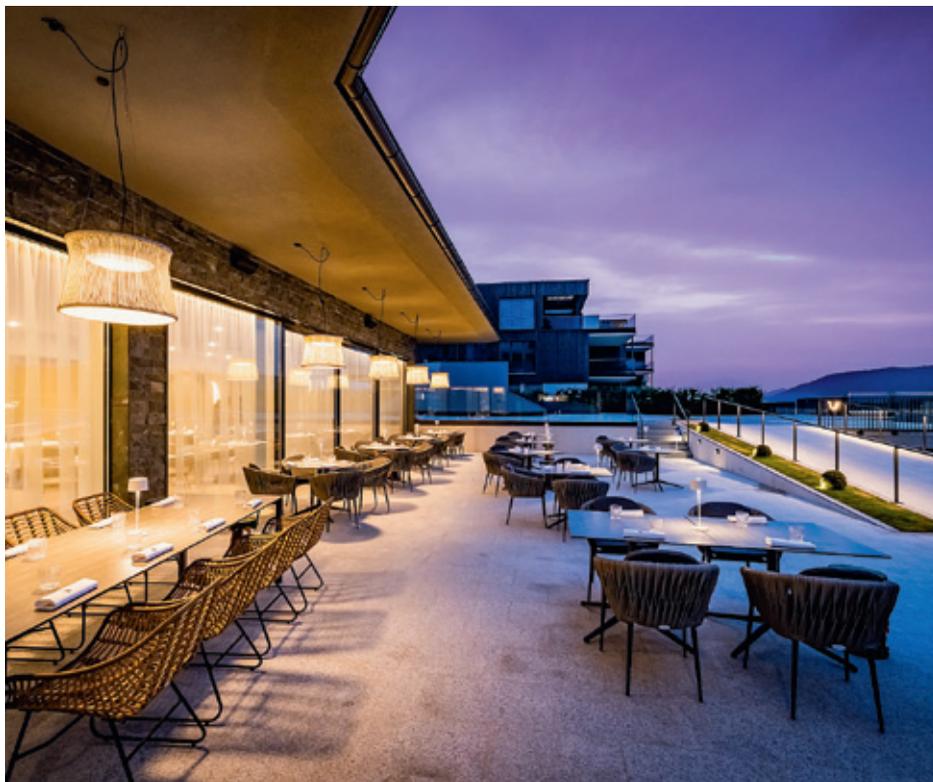
Öffnungszeiten

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

Hotel

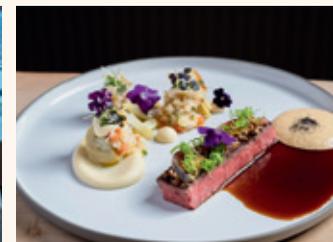
5-Sterne-Kategorie, 104 Zimmer und
Suiten, 3.600 m² Acquapura Spa &
Slow.Living
ÜN/F im DZ p. P. ab € 179,-

GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER



Fotos: Werner Krug (2), Günter Standl (2)

Kerstin & Hubert Wallner



Was für ein Platz: Kärntens neuer Kulinarik-Hotspot thront mit fantastischem Rundblick am Südufer über dem Wörthersee. Ein lichtdurchflutetes, exklusiv designtes Restaurant mit wechselnden Kunstaustellungen als würdiger Rahmen für die fulminante, ungemein fantasievolle Alpe-Adria-Küche von 4-Hauben-Koch Hubert Wallner. Extravagant und wohl einzigartig in Österreich präsentiert sich der Chef's Table der Wiener Künstlerin Theres Cassini mit stylem Spiegelkabinett. Eine Klasse für sich ist die Wein- und Champagnerkarte des begehbaren Klimaraumes mit rund 5.000 Positionen. Die Panoramaterrasse bietet sich für exklusive Events an, das Taxiboot zum stilvoll Anreisen.

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

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



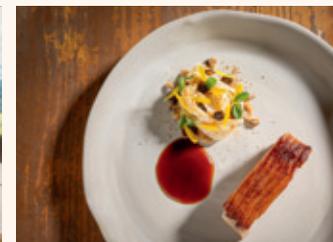
Betriebsurlaub: Februar

GENIESSERHOTEL DIE FORELLE



Fotos: Lukas Kirchgasser (3), Martin Luggner (1)

Monika & Hannes 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. € 130,-, inkl. ÜN im DZ p. P. € 260,-

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-S-Kategorie, 60 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 118,- bis € 155,-
Mit Genießer-¾-Pension p. P.
€ 132,- bis € 175,-



Fotos: Markus Gmeiner (2), Mangold

Michael & Andrea Schwarzenbacher

RESTAURANT MANGOLD

Dieses führende Restaurant im Umkreis von Bregenz lädt in behaglichen Stuben zur Einkehr, die im Sommer um romantischen Innenhof-Garten und Terrasse ergänzt werden. Michael Schwarzenbacher bereitet aus bevorzugt regionalen Produkten Gerichte zu, die über traditionelle Färbung verfügen und zugleich von persönlicher Innovationskraft geprägt sind. Vertraute Rezepte, zeitgemäße Leichtigkeit und sicheres Küchenhandwerk bringen harmonische Kreationen oft auch mit mediterranem Touch hervor. Bei der Weinauswahl aus ca. 450 Positionen kann man sich getrost in die Hände der charmanten Gastgeberin begeben.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Aperitif
für 2 Personen € 196,-

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 bis Mittwoch



WASSILY KANDINSKY | WEISSES OVAL

MEISTERWERKE IN ÖL

Zur gleichen Zeit, als Wassily Kandinsky am Bauhaus in Weimar über „Punkt und Linie zu Fläche“ philosophierte, begannen wir in Pöllau mit Entschiedenheit und Sorgfalt feinste Öle zu pressen. Heute hängen Kandinskys Meisterwerke in den bedeutendsten Sammlungen der Welt, während unsere Öle an den besten Adressen köstliche kulinarische Verbindungen eingehen. Sammeln lassen sich unsere mehr als 40 herausragend guten Ölsorten natürlich auch.





Fotos: Starwan (2), Kirchgasser (1)

Elisabeth & Josef Floh

GASTWIRTSCHAFT FLOH

„Der Floh“ ist zugleich modern und traditionsbewusst, frech und respektvoll, originell und bodenständig. Er ist einerseits Wirtshaus (inklusive Schank, was ihm wichtig ist) und andererseits Restaurant mit außergewöhnlicher Küche. Er ist Pilgerstätte für Weinkenner (weil er einen der tollsten Weinkeller Österreichs hat, eigene Grüner-Veltliner-Karte mit 560 Positionen (!), „Weinkarte des Jahres“ im Guide Gault Millau 2015). Er kocht nach dem Prinzip des „Radius 66“, das er erfunden hat, fast ausschließlich mit Zutaten aus maximal 66 Kilometern Entfernung. Ergänzend zum „Floh-Markt“, einer attraktiven Greißlerei direkt in der Gastwirtschaft, kann man sich viele Produkte der Floh-Küche im Onlineshop auch direkt nach Hause senden lassen.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü pro Person € 62,-

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.
Abends: Sonntag und Montag
17.30 – 21.00 Uhr;
Donnerstag, Freitag und
Samstag 17.30 – 22.00 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



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

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

oesterreichwein.at

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

LANDGASTHOF ZUM BLUMENTRITT

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

REINSCHMECKER-MENÜ

ÜN im DZ inkl. Frühstück, 5-gängigem Menü und Aperitif für 2 Personen € 235,-

MEMBRE d'Honneur JRE

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

Öffnungszeiten

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

Hotel 🏨

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



Fotos: Lukas Kirchgasser

Ulli Hollerer-Reichl & Christa Hollerer

sknife+
swiss knife



Handgefertigt in der Schweiz
In den weltbesten Restaurants
3 internationale Designpreise

www.sknife.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, Michael Geißler, sportalpen.com, Matthias Heschl, Sebastian Marko

SAALFELDEN LEOGANG IM SALZBURGER LAND

DIE KONTRASTREICHSTE URLAUBSREGION ÖSTERREICHS!

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

Es ist eine ganz besonders schöne Ecke im Salzburger Pinzgau, die zugleich zum wohligen Entspannen, zu feinsten Gourmetgenüssen und zu spannenden Aktivitäten je nach Lust und Laune einlädt. Frühling bis Herbst präsentiert sich die Landschaft als wahres Naturjuwel für Wanderer und Biker, während der weißen Jahreszeit ziehen Lang- und Skiläufer ihre Spuren in den glitzernden Schnee. Einen hervorragenden Ruf genießt die Region auch in Sachen Kultur. Aushängeschild ist das traditionsreiche »Internationale Jazzfestival«, das im August mit namhaften Künstlern über die Bühne geht. Absolut top präsentiert sich auch die hochwertige Hotel-erie, die mit erstklassigen Wellness- und Spa-Arealen punktet. Ebenso wie die feine und zugleich abwechslungsreiche Kulinarik, deren Vielfalt vom raffinierten Dinner in mit Hauben gekrönten Restaurants bis zum Genuss selbstgemachter Produkte auf der heimeligen Alm reicht.



Foto: Robert Kittel

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 92	Restaurant Herzig	Wien	www.restaurant-herzig.at
Seite 84	Genießerhotel Landhaus Bacher	Niederösterreich	www.landhaus-bacher.at
Seite 86	Restaurant Esslokal	Niederösterreich	www.esslokal.com
Seite 114	Gastwirtschaft Floh	Niederösterreich	www.derfloh.at
Seite 116	Landgasthof Zum Blumentritt	Niederösterreich	www.zumblumentritt.at
Seite 82	Restaurant Bärenhof Kolm	Niederösterreich	www.baerenhof-kolm.at
Seite 88	Restaurant Triad	Niederösterreich	www.triad-machreich.at
Seite 90	Naturhotel Molzbachhof	Niederösterreich	www.molzbachhof.at
Seite 76	Genießerhotel Mühltalhof	Oberösterreich	www.muehltalhof.at
Seite 78	Genießerhotel Bergergut	Oberösterreich	www.romantik.at
Seite 80	Restaurant Rau	Oberösterreich	www.im-rau.at
Seite 72	Lukas Restaurant	Oberösterreich	www.lukas-restaurant.at
Seite 74	Bootshaus im Hotel Das Traunsee	Oberösterreich	www.dastraunsee.at
Seite 70	Restaurant Pfefferschiff	Salzburg	www.pfefferschiff.at
Seite 68	Dölleners Restaurant	Salzburg	www.doellerer.at
	Dölleners Wirtshaus		
Seite 64	Genießerhotel Sonnhof	Salzburg	www.sonnhof-vituswinkler.at

Was die Symbole bedeuten, finden Sie auf Seite 124–125.



(16)	(88)		
(18,5)	(99)		
(16,5)	(92)		
(16,5)	(94)		
(14,5)	(87)		
(14)	(87)		
(15)	(93)		
(15,5)	(84)		
(18,5)	(95)		
(14)	(91)		
(16)	(87)		
(16)	(94)		
(18,5)	(96)		
(16,5)	(95)		
(18,5)	(98)		
(14,5)	(94)		
(17,5)	(92)		

Die Mitglieder der Jeunes Restaurateurs Österreich im Spiegelbild der Restaurantführer

Seite 66	Restaurant Mesnerhaus	Salzburg	www.mesnerhaus.at
Seite 60	Kirchenwirt Leogang seit 1326	Salzburg	www.k1326.com
Seite 62	Genießerhotel Die Riederalm	Salzburg	www.riederalm.com
Seite 56	Hotel-Restaurant Der Gannerhof	Tirol	www.gannerhof.at
Seite 54	Gourmetstüberl im Alpin	Tirol	www.kulinarikhotel-alpin.at
	Genießer-Wirtshaus im Alpin	Tirol	
Seite 58	Der Untervirt	Tirol	www.untervirt.at
Seite 50	Stüva im Genießerhotel Yscla	Tirol	www.yscla.at
	Space 73 im Genießerhotel Yscla		
Seite 52	Hotel Sonnenhof	Tirol	www.sonnenhof-tirol.com
Seite 44	Griggeler Stuba im Burg Vital Resort	Vorarlberg	www.burgvitalresort.com
Seite 46	Biohotel Schwanen	Vorarlberg	www.biohotel-schwanen.com
Seite 112	Restaurant Mangold	Vorarlberg	www.restaurant-mangold.at
Seite 48	Biohotel Walserstuba	Vorarlberg	www.walserstuba.at
Seite 108	Gourmetrestaurant Hubert Wallner	Kärnten	www.hubertwallner.com
Seite 106	Seespitz im Schlosshotel Velden	Kärnten	falkensteiner.com/ schlosshotel-velden
Seite 110	Genießerhotel Die Forelle	Kärnten	www.dieforelle.at
Seite 98	Restaurant Geschwister Rauch	Steiermark	www.geschwister-rauch.at



(17)	(94)		
(15)	(91)		
(15)	(87)		
(17)	(90)		
(16)	(92)		
(14,5)	(90)		
(18,5)	(97)		
(13,5)	(87)		
(16)	(92)		
(18)	(97)		
(15)	(89)		
(16)	(94)		
(14,5)	(85)		
(18)	(98)		
(13)	(89)		
(17,5)	(97)		
(18)	(92)		

Die Mitglieder der Jeunes Restaurateurs Österreich im Spiegelbild der Restaurantführer

Seite 100	Genießerhotel Der Wilde Eder	Steiermark	www.der-wilde-eder.at
Seite 102	Restaurant Lurgbauer	Steiermark	www.lurgbauer.at
Seite 96	Genießerhotel Krainer	Steiermark	www.hotel-krainer.com
Seite 104	Schlosskeller Südsteiermark	Steiermark	www.schlosskellersuedsteiermark.at
Seite 94	Gasthaus Csencsits	Burgenland	www.csencsits.at



(15,5)	(89)	***	
(15)	(90)	*	
(16,5)	(90)	*	
(14,5)	(90)	*	
(14,5)	(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



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



A LA CARTE
 Österreichs beste Küchen
 Kreative Küche für höchste Ansprüche
 Sehr gute Küche
 Erstklassige Küche, aktuell nicht getestet

OBERTAUERN

ÖSTERREICHS SCHNEEREICHSTER WINTERSPORTORT



OBERTAUERN

WWW.OBERTAUERN.COM

MASS ALLER DINGE

DIE GENUSSBOTSCHAFTER ÖSTERREICHS



Alle Jahre wieder prägen die Mitglieder von JRE Österreich mit höchsten Bewertungen und außergewöhnlichen Sonderauszeichnungen die heimische Gourmet-Bühne.

Foto: Marc Stickler

HORNSTEIN-RANKING – ÖSTERREICHS TOP 50

Beim jährlichen Hornstein-Ranking werden die subjektiven Bewertungen verschiedener Restaurant-Guides anhand eines festgelegten Schlüssels objektiv zusammengefasst. Unter Österreichs Top 50 sind mit **Benjamin Parth** (Yscla), **Thomas Dorfer** (Bacher), **Hubert Wallner** (Wallner) und **Andreas Döllerer** (Döllerer) vier unserer Köche mit dem Maximum von 3 Kronen vertreten. 2 Kronen gab es für **Richard Rauch** (Geschwister Rauch), **Matthias Schütz** (Griggeler Stuba), **Philip Rachinger** (Mühlthalhof) und **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff). Weiters finden sich in dieser Top-Liste **Hannes Müller** (Forelle), **Vitus Winkler** (Sonnhof), **Lukas Nagl** (Bootshaus), **Josef Steffner** (Mesnerhaus), **Josef Floh** (Floh), **Alexander und Armin Gründler** (Alpin) sowie **Patrick Müller** und **Daniel Walch** (Sonnhof).

ROLLING PIN – 100 BEST CHEF'S & SOUS-CHEF DES JAHRES

Rolling Pin kürte auch 2021 die besten 100 Köche des Landes, unter den Top 10 finden sich nicht weniger als 5 JRE: **Andreas Döllerer** (Döllerer, Platz 2), **Philip Rachinger** (Mühlthalhof, 5), **Thomas Dorfer** (Bacher, 6), **Hubert Wallner** (Wallner, 8) und **Richard Rauch** (Geschwister Rauch, 10). Weiters in diesem »Best-of«-Ranking: **Sören Herzig** (Herzig), **Lukas Nagl** (Bootshaus), **Benjamin Parth** (Yscla), **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff), **Vitus Winkler** (Sonnhof), **Matthias Schütz** (Griggeler Stuba), **Astrid und Andreas Krainer** (Krainer), **Stefan Eder** (Der Wilde Eder), **Josef Steffner** (Mesnerhaus), **Jürgen Csencsits** (Csencsits), **Josef Floh** (Floh), **Thomas Gruber** (Seespitz), **Lukas Kienbauer** (Lukas), **Klemens Schraml** und **Christopher Koller** (Rau), **Patrick Müller** (Sonnhof), **Alexander und Armin Gründler** (Alpin) sowie **Michael Schwarzenbacher** (Mangold).

Stefan Mandl vom Genießerhotel Mühlthalhof wurde außerdem von Rolling Pin zum »Sous Chef des Jahres 2021« gekürt.

Foto: Joerg Lehmann



Alexander Koblinger

ROLLING PIN & GAULT MILLAU – BEST SOMMELIERS

Er hat ja schon fast alles gewonnen, nun führt **Alexander Koblinger (Döllner, Golling)** auch das Rolling Pin-Ranking der »Best Sommeliers« an. Für den Master Sommelier und »Sake Samurai« war dies bereits der 8. (!) Titel als »Sommelier des Jahres«.

Mit **Daniel Schicker** landete der Maître im Genießerhotel **Mühltalhof** an vierter Stelle.

Apropos Schicker: Die begeisterte Jury vom Guide Gault Millau kürte den gebürtigen Tiroler zum »Sommelier des Jahres«. Zitat Gault Millau: »Philip Racherer kocht eine unheimlich innovative, freche Küche, die selbst den erfahrensten Weinkenner so richtig herausfordert. Daniel Schicker kommt da locker mit. Er findet zum kreativsten Gang den richtigen Partner im Glas.«

Foto: Andreas Balon



Daniel Schicker

sonne wind wasser rebe stein

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

Besuchen Sie auch unseren Webshop unter www.krispel.at


krispel
WEIN & MEHR

www.krispel.at



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

SCHLEMMER ATLAS – SPITZENKÖCHE DES JAHRES

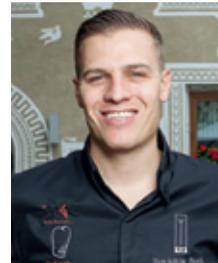
Bereits seit 24 Jahren ein Highlight der deutschen Gourmetszene, bei der auch Österreichs Top-Köche im Mittelpunkt der Gala im Steigenberger Frankfurter Hof standen. Der Schlemmer Atlas 2022 vom Busche Verlag vergab die Auszeichnung »Spitzkoch des Jahres 2022« – gleichbedeutend mit dem Maximum von 5 Bestecken – unter anderem an **Andreas Döllner** (Döllner), **Thomas Dorfer** (Bacher), **Benjamin Parth** (Yscla) und **Hubert Wallner** (Wallner).



Andreas Döllner



Thomas Dorfer



Benjamin Parth



Richard Rauch

Hervorragende 4+ Bestecke gab es für **Philip Rachinger** (Mühlthalhof), **Matthias Schütz** (Griggeler Stuba) und **Richard Rauch** (Geschwister Rauch), jeweils 4 für **Jürgen Vigne** (Pfefferschiiff), **Vitus Winkler** (Sonnhof), **Josef Steffner** (Mesnerhaus) und **Hannes Müller** (Forelle).

Fotos: Patrick Langwallner, Günter Standl, Pro Media/Jochum, Adler und Wald



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



**Schlemmer Atlas
Community**

Jetzt Mitglied werden
und besuchte Restaurants
bewerten.

Jetzt Restaurants bewerten auf
schlemmer-atlas.de

 **Schlemmer Atlas**

12 x 4 HAUBEN BEI GAULT MILLAU

Beinahe schon unfassbar ist die hohe Dichte an Top-Bewertungen in den Restaurantführern, so auch im Guide Gault Millau Österreich 2022.

Jüngster Zuwachs bei den mit 4 Hauben ausgezeichneten JRE ist **Josef Mühlmann** vom Osttiroler Gannerhof (17 Punkte).

Mit ebenfalls 4 Hauben dürfen sich schmücken: **Thomas Dorfer** (Bacher, 18,5 P.), **Philip Rachinger** (Mühlthalhof, 18,5 P.), **Lukas Nagl** (Bootshaus, 18,5 P.), **Andreas Döllner** (Döllner, 18,5 P.), **Benjamin Parth** (Yscla, 18,5 P.), **Matthias Schütz** (Griggeler Stuba, 18 P.), **Hubert Wallner** (Wallner, 18 P.), **Richard Rauch** (Geschwister Rauch, 18 P.), **Vitus Winkler** (Sonnhof, 17,5 P.), **Hannes Müller** (Forelle, 17,5 P.) und **Josef Steffner** (Mesnerhaus, 17 P.).



Josef Mühlmann



Philip Rachinger



Vitus Winkler



Josef Steffner

Fotos: Matteo Marioli, Johannes Kernmayer, Mario Stockhausen, Mesnerhaus



Foto: Vera Wohltleben

ÖSTERREICHS WEINKARTE DES JAHRES

Unter Kennern schon lange ein Geheimtipp: **Rainer Müller** hat, so der Guide Gault Millau, »mit untrüglichem Gespür und Weinkompetenz« im **Sonnenhof** im Tannheimer Tal einen Weinkeller aufgebaut, der seinesgleichen in Österreich sucht. Mit grenzenloser Leidenschaft wurde eine Auswahl zusammengestellt, die sowohl in Breite als auch Tiefe großes Format hat. Was in Müllers Weinbuch steht, gehört zum Besten aus aller Herren Länder. Dabei verlässt er sich nicht nur auf bekannte Etiketten, sondern sucht nach dem Besonderen. Kultiges gibt es in Hülle und Fülle.

SEKT DES JAHRES

Gault Millau spricht vom »besten, jemals in Österreich gekelterten Winzersekt«: Die Rede ist von **Bründlmayers** »Brut Nature Blanc de Blancs 2017«. Der Ausbau des Grundweines aus 2017 gelesenen Chardonnaytrauben erfolgte je zur Hälfte im gebrauchten großen Holzfass und im Edelstahltank. Im späten Frühjahr auf Flaschen gezogen, reift er seitdem. Degorgiert wird er je nach Bedarf. Das Ergebnis ist ein unglaublich puristischer Sekt mit außerordentlichem Tiefgang, dessen Duft an eine frisch gebackene Tarte au citron erinnert – ein Weltklasse-Sekt! www.bruendlmayer.at



**Michelin-Städte-Guide
2022, u.a. mit Wien
und Salzburg:
für das Pfefferschiff!**



Hannes Müller

Jürgen Vigne

Lukas Nagl

Matthias Schütz

FALSTAFF – 3 JRE-BUNDESLANDSIEGER

Die Bewertungen im jährlichen Falstaff Restaurantguide ergeben sich aus mehr als 250.000 Bewertungen der rund 19.000 Mitglieder im Falstaff-Gourmetclub. Das Maximum von 4 Gabeln (= 95 bis 100 Punkte) erhielten österreichweit im Guide 2021 36 Restaurants, darunter 8 Betriebe von JREs:

Thomas Dorfer (Bacher, Bundeslandsieger Niederösterreich, 99 P.), **Andreas Döllner** (Döllner, 98 P.), **Hannes Müller** (Forelle, Bundeslandsieger Kärnten, 97 P.), **Benjamin Parth** (Yscla, 97 P.), **Matthias Schütz** (Griggeler Stuba, 97 P.), **Lukas Nagl** (Bootshaus, Bundeslandsieger Oberösterreich, 96 P.), **Philip Rachinger** (Mühlthalhof, 95 P.) und **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff, 95 P.).

Aufgrund der Übersiedlung vom See Restaurant Saag ins Gourmet-Restaurant **Hubert Wallner** wurde hier 2021 die Bewertung ausgesetzt, zuvor 98 Punkte.

Fotos: Martin Lugger, Lukas Kirchgasser, Christof Wagner, Burg Vital Resort



GEO SAISON & DIE »TOP-HOTELS IN EUROPA«

Ins Schwärmen geriet die Fachjury GEO SAISON beim Ranking der »100 schönsten Hotels in Europa« und kürte den **»Kirchenwirt in Leogang seit 1326«** der **Geschwister Barbara und Hans-Jörg Unterrainer** unter die Top 10 in Sachen »Genuss«. So steht hier geschrieben: »In den Kirchenwirt verliebt man sich nicht nur einmal, sondern immer wieder... Weil Liebe durch den Magen geht, findet man mich meist im Restaurant: Es ist das älteste im Salzburger Land und – da bin ich mir nach vielen Besuchen sicher – auch das allerschönste.«

Zu den besonderen Highlights zählt GEO SAISON das 700 Jahre alte Kellergewölbe und – als Star der Speisekarte – die Gams aus Eigenjagd.



Barbara und Hans-Jörg
Unterrainer



Der Kirchenwirt im Salzburger Land vereint
Romantik und höchsten Genuss



Fotos: Lukas Kirchgasser (2), K1326.com

BERTELSMANN – RESTAURANT DES JAHRES

Der »Große Restaurant & Hotel Guide 2022« kürte das neue Gourmet-Restaurant in Maria Wörth am Wörthersee von **Kerstin** und dem national wie international bereits vielfach prämierten JRE-Spitzenkoch **Hubert Wallner** zum »Restaurant des Jahres – Österreich«.

Zitat: »Das Gourmet-Restaurant hat alle Zutaten, die zu einem außergewöhnlichen Besuch gehören: hinreißende Lage mit traumhaftem Ausblick, entspannte, weltoffene Atmosphäre, liebenswürdigen und kompetenten Service, rassige Weine und vor allem eine elegante Küche zum Niederknien.«

Diese Ehrung reiht sich damit nahtlos in die »Wallner-Erfolgsgeschichte« ein: »Spitzenkoch des Jahres 2022« beim deutschen Busche-Verlag, Gault Millau-»Koch des Jahres 2020«, 3 von 3 Kronen im Hornstein-Ranking und vieles mehr.



Erfolgsduo: Hubert und Kerstin Wallner und ihr neues Gourmet-Restaurant am Wörthersee



Fotos: Günter Standl



Klemens Schraml
(Restaurant Rau)



Lukas Kienbauer
(Lukas Restaurant)



Sören Herzig
(Restaurant Herzig)



Michael Schwarzenbacher
(Restaurant Mangold)

A LA CARTE UND SEINE STERNE

Als eines der renommiertesten Gourmetmagazine Österreichs präsentiert »A la Carte« statt seines bisherigen Restaurantguides nun jährlich ein »Top 100«-Ranking.

Diese Best-of-Liste ist das Ergebnis von Restaurantbesuchen auf Basis entsprechender Vorauswahlen von rund 130 Betrieben und wird mit bis zu 5 Sternen und entsprechenden Punkten bewertet. Systembedingt ist es nicht möglich, sämtliche der immer größer werdenden Zahl erstklassiger heimischer Restaurants zu testen. Jeder der in dieser A la Carte-Spezialausgabe genannten Betriebe ist aber eine entsprechende Empfehlung und erhält dafür einen symbolhaften Stern. Weitere Infos dazu bei den Auszeichnungen auf Seite 125.

TOP 100 A LA CARTE – DIE JREs:

5 Sterne: Genießerhotel Landhaus Bacher, Restaurant Bootshaus im Genießer-Seehotel Das Traunsee, Döllerser Restaurant, Restaurant Stüva im Genießerhotel Yscla, Griggeler Stuba im Burg Vital Resort, Restaurant Geschwister Rauch, Gourmet-Restaurant Hubert Wallner (aufgrund des damaligen Umzugs vom See Restaurant Saag ist dies die Bewertung von 2020).

4 Sterne: Restaurant Herzig, Genießerhotel Mühlthahof, Restaurant Rau, Lukas Restaurant, Restaurant Pfefferschiff, Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler, Restaurant Mesnerhaus, Hotel Sonnenhof, Restaurant Mangold.

3 Sterne: Restaurant Esslokal, Gastwirtschaft Floh, Restaurant Triad, Kirchenwirt in Leogang seit 1326, Genießerhotel Die Riederalm, Der Gannerhof, Biohotel Schwanen, Genießerhotel Der Wilde Eder, Gasthaus Csencsits.

DEN BESTEN ÜBER DIE SCHULTER SCHAUEN

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

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

Foto: Der Wilde Eder



Eveline Wild entführt in die süße Welt der Pralinen (Der Wilde Eder)

Kochkurse sind auch ein super Geschenk!

Foto: Berggut



Originelle Brotback-Kurse mit Thomas Hofer (Berggut)

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



www.facebook.com/jre.at



www.instagram.com/jre_austria



Max. 1x pro Woche

Abonnieren auf www.jre.eu

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.eu



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



Schoko-Spaß in der Zotter-Erlebniswelt



Bio- und Fair-Quality wird großgeschrieben

ZOTTER SCHOKOLADE ERLEBNISWELT & ESSBARER TIERGARTEN



Die Schokoladen-Erlebniswelt in der Steiermark

Josef Zotter zählt laut internationalem Schokoladentest zu den besten Chocolatiers der Welt, seine Schokofabrik 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 bis zur Tafel 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.

NEU: Besuchen Sie den neuen Kunstpark mit zahlreichen Werken aus Josef Zotters Kunstsammlung.

Rund um die Uhr einkaufen – www.zotter.at

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

Hotel- und Gastro-Service:

20 Sorten Kuvertüre und 9 Sorten Nougats bieten ungeahnte Kombinationsmöglichkeiten in der kreativen Gastronomie – hochwertige kleine Gast-Präsente, Kaffee und Trinkschokoladen-Spezialitäten für den besonderen Genuss.



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

ZOTTER SCHOKOLADE GMBH

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

Online-Shop:

www.zotter.at

Öffnungszeiten

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

ONLINE-GENUSS

»DAS BESTE KOMMT PER POST«

Am allerschönsten ist natürlich immer ein Besuch in den Restaurants selbst. Die Online-Shops vieler JREs sind aber auch eine Einladung, sich zwischendurch mal Spezialitäten ganz bequem nach Hause schicken zu lassen. Für sich selbst oder als Präsent für liebe Menschen.

Hinweis: Manche, bei denen »Versand A, D« steht, liefern zusätzlich auch in andere Länder.

STEIRISCHE 4-HAUBEN-GENUSSBOXEN

Ein absoluter Online-Renner in der Gourmetszene sind die originellen, saisonal limitierten Genussboxen der **Geschwister Rauch**: Im Mittelpunkt steht ein raffiniertes Menü für 2 Personen aus der 4-Hauben-Küche von Richard Rauch, das daheim (sogar mit Videoanleitung) nur noch mit wenigen Handgriffen zu finishen ist. Der jeweils individuelle Inhalt mit zusätzlichen Besonderheiten richtet sich nach Themen wie Ostern, Muttertag, Ententanz oder Weihnachten. Bei einer Spezialbox, Geschwister Rauch & Friends, mischen auch andere JRE mit.

www.geschwister-rauch.at/genussbox (Versand A, D)



Fotos (2): Adler & Waidl



Foto: ganzundgar

GANZ UND GAR VOM LURGBAUER

Die eigenen Angus-Rinder sowie Obst und andere bäuerliche Produkte der Nachbarhöfe prägen die Küche Max Leodolters (**Lurgbauer**), der mit seiner Frau Karin einen exquisiten Online-Shop betreibt. Dort gibt es per Spezialversand Hausgemachtes in vier Kategorien: Fertiges für Zuhause wie geschmorte Rippe, Jausenbox, Würstl, Salami und Rindssuppe; Flüssiges im Glas à la Holundersirup; Leberaufstrich und Chutney als Herzhaftes im Glas sowie Fruchtaufstriche und Hollerröster als Süßes im Glas.

www.ganzundgar.at (Versand nur A)



Foto: Markus Haralder/Union Wagner

EIN KLASSIKER – DER FLOHMARKT

Die **Gastwirtschaft Floh** ist längst eines der besten Landgasthäuser Österreichs, und ausgewählte Produkte aus der »Josef Floh-Küche und von besonderen Freunden des Hauses« stehen in seinem Online-Shop zur Auswahl. Die Palette reicht von der Z'quetschten Zwetschke bis zum Bio-Emmerreis, vom Apfel-Balsamico bis zum Demeter-Quinoa und vielem mehr. Dazu erlesene Getränke, pfiffige Geschenkideen und Kochbücher flohmarkt.derfloh.at (Versand nur A)

HAUSGEMACHTES VOM ACHENSEE

Familie Gründler führt in ihrem **Kulinarik- & Genießerhotel Alpin** einen kleinen, feinen Spezialitätenshop, ausgewählte Marmeladen und Gewürze können aber auch online bequem bestellt werden. Unter den Marmeladen finden sich neben Klassikern, wie Marille, Himbeere oder Heidelbeere auch Originelles à la Karotten-Sternanis oder Kürbis-Vanille. Zum Verfeinern von Speisen gibt es zudem Fleisch-, Fisch-, Wild- oder Lammgewürz sowie ein hochwertiges Chili-Vanillesalz. www.kulinarikhotel-alpin.at/index.php/alpin_produkte.html (Versand A, D)



Foto: Alpin



Foto: Burgvitalresort

ALLERFEINSTES VOM ARLBERG

Spezialitäten aus der Küche des legendären **Burg Vital Resorts** in Oberlech gibt's auch online: Im vitalSHOP findet sich eine edle Auswahl an Aufstrichen, Müslis, Tees, Schokoladen, Ölen, Essigen, Kräutersalzen, Gewürzen sowie Erythritol, Galactose oder Xylose als gesunde Süße statt Zucker. Dazu Gourmetboxen, die Body Care-Pflegelinie »Valentina & Philippa« und die lässig-legere Juvia Loungewear-Kollektion. www.shop.burgvitalresort.com (Versand A, D)

MÄNNERBOX AUS DEM VILLGRATENTAL

Weil »zufriedene Männer ein Geschenk des Himmels sind«, versendet der **Gannerhof** ein ganz spezielles Paket mit Rauchkofel Whisky, geräuchertem und luftgetrocknetem Gannerhofspeck, Salami vom Pustertaler Hirsch, Schafschmittkäse, Schokolade in Almrosen-Honigganache und für den knisternden Kamin noch Feuerholz mit speziellem Anzünder. Boxen gibt's im Online-Shop auch zu anderen Themen, ebenso viele außergewöhnliche Spezialitäten, vom Wild-Bratenjus und Fisch-Safran-Fond über veganen Terrania-Polenta und Beerentraum-Aufstrich bis zu Alpenhonig und Käse. shop.gannerhof.at (Versand A, D)



Fotos (2): Gannerhof



Foto: Patrick Langwallner, Döllerer

DÖLLERERS GENUSSPACKERL

Sich selbst und andere beschenken leicht gemacht: Das ist die Devise im Hause **Döllerer**, wo es eine unglaubliche Fülle an Überraschungspaketen für verschiedenste Budgets und Anlässe gibt. Allesamt auch individuell zusammenstellbar. Hausgemachte Schmankerl sowie Spezialitäten ausgewählter Produzenten werden ebenso wie Wein und Spirituosen stilvoll in Holz, Karton und andere Verpackungen gehüllt. Wer ausgewählte (Wein-)Raritäten sucht, wird ebenso fündig. shop.doellerer.at (Versand A, D)



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 Küchenteam vom **Biohotel Schwanen** neben Maroni-Honig und Kornelkirschen-Marmelade noch Seife und Duschgel von Metzler Molke in die coole Bio-Stofftasche gepackt.

www.schwanen.shop (Versand A, D)

(NICHT NUR) HIMMLISCHE PRALINEN

Für viele sind die Pralinen der Konditoren-Weltmeisterin und 2-fachen Pâtissière des Jahres, Eveline Wild, die vielleicht besten des Landes (**Genießhotel Der WILDe EDER**). Und zum Glück ebenso wie Schoko-Köstlichkeiten online erhältlich. Außerdem gibt es im Shop auch Backzubehör, Accessoires und köstliche Gewürzmischungen. www.eveline-wild.at/shop (Versand A, D)



Fotos: Stefan Eder



Foto: Lukas Kirchgasser

LUVI-FERMENTE FÜR HOBBYKÖCHE

Diese Saucen, Essenzen und Pasten, die 4-Hauben-Koch Lukas Nagl (**Bootshaus im Genießhotel 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 (Versand A, D)

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 ständig erweiterten Website fertige Speisen im Glas (z.B.: Erdäpfelgulasch, Thai Curry, Sauce Bolognese...), Fruchtaufstriche, Röster, kaltgerührte Preiselbeeren, Essige, Gewürze, Nüsse, Schnäpse und ein feiner Eierlikör.
www.lisls.at (Versand A, D)



Fotos: Bacher

WEINSCHÄTZE & CO. FÜR ZUHAUSE

Mit einer der besten Weinkarten sorgt Rainer Müller vom **Hotel Sonnenhof** aus dem Tannheimer Tal nicht nur bei Gault Millau für Furore, viele dieser Schätze rund um Champagner, Wein und Gin gibt es auch in unterschiedlichsten Zusammenstellungen für daheim. Außerdem immer Suppen, Bio-Teespezialitäten, Öle, Würste und Speck, Zirben- und Tischdeko-Accessoires, hochwertige Beautyprodukte sowie – allerdings nur fallweise – feine Genussboxen mit 5-Gang-Menü.
www.sonnenhof-tirol.com/hotel-graen/kleine-laden (Versand A, D)



Foto: Sonnenhof

Give an extraordinary culinary experience.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

More than 350 restaurants and hotels spread across 15 countries.



JRE.eu



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



Fotos: JRE Genussnetz



Gault & Millau

Österreich



Die besten
Restaurants, Weine & Hotels

3 Guides zum Preis von € 39

www.gaultmillau.at

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

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

2022



Foto: Lukas Kirchgasser

DIE COOLSTEN KULINARIK-EVENTS 2022

Die JRE prägen nicht nur die heimische Gourmetszene, sondern sind auch maßgeblich an der Konzeption und Umsetzung von außergewöhnlichen Gourmetfestivals beteiligt. So wie die folgenden, die Sie nicht verpassen sollten.

SALZKAMMERGUT:

FELIX 5. 3. bis 1. 5.

Noch jung und doch schon ein Klassiker: Wolfgang Gröllner und 4-Hauben-Koch Lukas Nagl sind die Triebfedern von FELIX, dem Wirtshausfestival am Traunsee. Ein bunter Reigen vielfältigster Veranstaltungen, die den Bogen von origineller Wirtshausküche über Touren zu Manufakturen bis zum Fine Dining mit internationalen Gastköchen spannen und dabei die Landschaft des Salzkammerguts integrieren.

www.wirtshausfestival.at
www.dastraunsee.at

WACHAU:

GOURMETFESTIVAL 24. 3. bis 7. 4.

Alljährlich im Frühling lohnt nicht nur die fantastische Blüte von Tausenden Marillenbäumen den Ausflug in die Wachau, sondern auch das hochkarätige »Wachau GourmetFestival«. Zu fulminanten Genussabenden lädt dabei immer das Landhaus Bacher: Thomas Dorfer bringt nicht nur absolute Spitzenkollegen nach Mautern, auch das Thema Wein wird in einem der besten Restaurants Europas zur Weltklasse.

www.wachau-gourmet-festival.at
www.landhaus-bacher.at

KÄRNTEN:

UNPLUGGED Frühling und Herbst

Gleich mehrfach lohnt die Fahrt zu Events von JRE Hannes Müller: Erster Höhepunkt (März oder April) ist »Chef's Unplugged« am Guggenberg. »Forelle Unplugged« heißt es am 8. Juni und 7. September, ein Mix-Kulinarik-Fest findet am 17. Juni statt. Und am 8. Oktober wird den landwirtschaftlichen Erzeugern bei »Bauer & Koch« Referenz erwiesen. Sie stehen mit ihren Lebensmitteln im Mittelpunkt, die Meisterköche zaubern daraus kleine Spezialitäten.

www.dieforelle.at

STEYR-KALKALPEN:

TAVOLATA 9. 6. bis 19. 6.

Ein neues Kulinarikfestival in Oberösterreichs Nationalparkregion, maßgeblich mitkreiert von den JRE Klemens Schraml und Lukas Kapeller und realisiert an ungewöhnlichen, fantastischen Plätzen: Vom Dinner im Dunkelrestaurant bis zum Luxusbrunch am Floß, vom fidelen Wirtfest in der Steyrer Altstadt über prunkvolle Schloss- und Stiftssäle oder Industriearchitektur als Pop-up-Restaurants bis zum Bschoad-Binkerl-Spezialitätenmarkt.

www.tavolata.at

SALZBURG:

KUNST & KULINARIK 5. 7. bis 30. 8.

Von Familie Döllerer kreiert, haben sich die Festspiele auf der Burg Golling als eines der besten Kleinkunstfestivals in Österreich etabliert. Wobei »klein« nur den intimen Rahmen im stimmungsvollen Hof der Burg Golling beschreibt. Die Kunst selbst ist hochkarätig mit jeder Menge Künstler aus der Theater- und Musikwelt. Kulinarisch gibt's dazu Feinstes aus Döllerer's Wirtshaus und 4-Hauben-Restaurant.

www.festspielegolling.at

www.doellerer.at

IMMER AKTUELL INFORMIERT

Abonnieren Sie »JRE Österreich« auf Facebook und unseren JRE-Newsletter auf www.jre.eu, und erfahren Sie immer rechtzeitig alles Wissenswerte um aktuelle News und spannende Events.

Hier der direkte Weg zu unserer Facebook-Seite:





DÖLLERERS WEINHAUS & ENOTECA

DIE VINOPHILE GENUSSWELT IN KUCHL BEI SALZBURG UND ONLINE

Döllerer's Weinhaus begeistert Großhandelskunden aus Gastronomie und Hotellerie sowie private Weinliebhaber 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. Im gemütlichen Ambiente von Döllerer's Enoteca können die Weine verkostet und eingekauft werden. Erlesene Alimentari, Accessoires und Bücher runden das vielfältige Angebot ab. Außerdem ist sie der perfekte Ort, um gemütlich zu jausnen oder im kleinen Kreis zu feiern.

Online (W)einkaufen – shop.doellerer.at

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

HANDVERLESEN: Döllerer's höchst persönliches Weinabo

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

Mehr Infos auf shop.doellerer.at/handverlesen

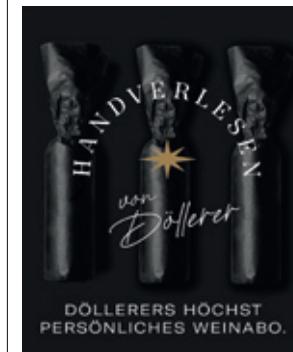
DÖLLERERS WEINHAUS & ENOTECA

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

Online-Shop:
shop.doellerer.at

Öffnungszeiten Enoteca:

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



WEINGUT BERNHARD OTT, WAGRAM

GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHTHAL FEUERSBRUNN

JRE-Edition

Foto: Bernhard Angerer

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

Außergewöhnlich ist alleine schon die Lage Kirchthal in Feuersbrunn, wo zehn Jahre alte Reben in biodynamischem Anbau in Schotter und Löss wurzeln. Geprägt vom hohen Kalkgehalt des Bodens besticht der für die 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 vielschichtiger Wein, der mit seiner Präzision und Würze als optimaler Speisenbegleiter fungiert (Jahrgang 2019: 96+ Punkte in Robert Parker's Wine Advocate).

0,75 l, € 27,20 www.ott.at

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

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

CHEF'S ROULETTE 2022

Mittwoch, 5. 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.eu

WEINGUT JOHANNES GROSS, RATSCH AN DER WEINSTRASSE

SAUVIGNON BLANC

JRE-Edition 2019

Gemeinsam mit den zwölf STK-Winzern präsentieren die Jeunes Restaurateurs in ihrer exklusiven JRE-Serie jährlich einen ausgewählten steirischen Wein als Sonderedition. Ein Ortswein der Paradesorte Sauvignon blanc, auf den kalkreichen Böden in Ehrenhausen gewachsen, bildet dazu den perfekten Auftakt.

Ortsweine widerspiegeln die Einmaligkeit jedes Weinortes bezüglich Lage, Seehöhe und Geologie. Nur traditionell steirische Rebsorten und charakteristischste Weinberge, wie diese steile Ehrenhausener Südlage zwischen 300 und 530 m, kommen dafür in Frage. Gelesen wurde per Hand, langsam spontan vergoren und ausgebaut im traditionellen Holzfass (12 Monate) und Edelstahltank (weitere 7 Monate). Die Füllung erfolgte ohne Filtration. Ein animierender und zugleich vielschichtiger Wein, der mit seinen rauchigen und dezent salzigen Anklängen perfekt das typische, von Kalkmergel geprägte Terroir reflektiert. Mit Aromen nach wildem Thymian und Grapefruit verbleibt er im langen Nachhall (Falstaff 93 P.; James Suckling 94 P.).

0,75 l, € 22,- www.gross.at

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



Foto: Lupi Spuma



REISETBAUER Brand
www.reisetbauer.at



„Qualität schafft Freundschaft!“

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

DRINK RESPONSIBLY

WEINGUT WIENINGER, WIEN

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC RIED FALKENBERG 1ÖTW

JRE-Edition 2020

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, € 21,90 www.wieninger.at

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



Foto: Herbert Lehmann



Loyalty program
seasoned to **meet**
your needs.

JRE Inside+
JEUNES RESTAURATEURS

Discover unique rewards,
gifts, events, offers,
e-content and more.



JRE.eu



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.



Foto: GAS/STK

STK – STEIRISCHE TERROIR- UND KLASSIKWEINGÜTER

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.weingutpolz.at

Weingut Erwin Sabathi
www.sabathi.com

Weingut Hannes Sabathi
www.hannessabathi.at

Weingut Sattlerhof
www.sattlerhof.at

Weingut Tement
www.tement.at

Weingut Winkler-Hermaden
www.winkler-hermaden.at

Weingut Wohlmuth
www.wohlmuth.at



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 für den Erhalt des »Fördermenüs«.

www.kochcampus.com

WIENINGER

Foto: Herbert Lehmann



WEINGUT WIENINGER

Stammersdorfer Straße 31 · 1210 Wien
T +43 (0)1 / 29 02 012 · weingut@wieninger.at
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: Walkersdorfer

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 2022 beginnenden 6. 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: Walkersdorfer

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 15 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

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

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

INTERNATIONAL

Hans van Manen
Beemdstraat 26
5652 AB Eindhoven
Niederlande

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

INTERNATIONALER VORSTAND

PRÄSIDENT

Daniel Lehmann
Restaurant Moosegg
Emmenmatt
Schweiz

VIZEPRÄSIDENT

Rik Jansma
Restaurant Basiliëk
Harderwijk
Niederlande

VIZEPRÄSIDENT

Daniel Canzian
Restaurant Daniel
Milan
Italien

ÖSTERREICHISCHE JRE-SPITZENKÖCHE & RESTAURATEURE IN DEN NACHBARLÄNDERN

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



SCHWEIZ

HERIBERT DIETRICH . GASTHAUS HÖHWALD



Silvia und Heribert Dietrich mit Sohn Florian



Fotos: Höhwald

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.

Gasthaus Höhwald

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

JETZT
KOSTENLOS
BESTELLEN



Das **Gourmetmagazin** mit **Hotelführer**
in Österreich, Südtirol und der Schweiz.

www.geniesserhotels.com

DEUTSCHLAND

ALEXANDER TSCHEBULL . RESTAURANT TSCHEBULL



Yvonne und Alexander Tschebull



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

Restaurant & Beisl-Bar Tschebull

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

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: 16 Komfortzimmer, Vinothek (Verkostungen).

Hotel & Restaurant Die Mühlenhelle

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



Birgitta und Michael Quendler

DEUTSCHLAND

DANIEL 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

BERTL SEEBACHER . RESTAURANT KRAFTWERK

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

Restaurant Kraftwerk

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



Daniela Finkes und Bertl Seebacher



BENACHBARTE
RESTAURANTS
DEUTSCHLAND,
SÜDTIROL UND
SCHWEIZ

INHALT

DEUTSCHLAND

1	Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss	Oberstdorf	178
2	Das Marktrestaurant	Mittenwald	179
3	Berghotel Schlossanger Alp	Pfronten	180
4	Landgasthof Zum Löwen	Oberpfinggen	181
5	Huberwirt	Pleiskirchen	182
6	Christians Restaurant	Kirchdorf	183
7	Restaurant Mural	München	184

ITALIEN (SÜDTIROL)

7	Restaurant Zum Löwen	Tisens	186
8	Restaurant Schöneck	Pfalzen	187
9	Hotel-Restaurant Kirchsteiger	Völlau	188
10	Restaurant Unterwirt Gufidaun	Klausen	189
11	Restaurant Culinaria im Farmerkreuz	Dorf Tirol	190
12	Restaurant Kuppelrain	Kastelbell	191

SCHWEIZ

14	Zunfthaus Zum Löwen	Sargans	192
13	Restaurant Trube	Gais	193



Peter A. Strauss

STRAUSS IM ALPIN LIFESTYLE HOTEL LÖWEN & STRAUSS

„Ess Atelier Strauss“ heißt das Gourmetkonzept 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 genussvolle und raffinierte Kreationen genießen, die dem Motto von Peter Strauss „Verarbeitung frischer Natur“ vor beeindruckender Allgäuer Bergkulisse geschmackvoll gerecht werden.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung und 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 ganztägig

Hotel

EZ € 65,- bis € 130,-, Alpin-Doppelzimmer € 120,- bis € 260,-,
Junior-Suite € 180,- bis € 310,-,
De-luxe-Suite € 200,- bis € 340,-

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 handwerklichen Niveau, die voller kreativer Überraschungen stecken. Die Zutaten für seine Gerichte holt sich Andreas Hillejan aus der direkten Umgebung, frische und saisonale Spitzenprodukte aus bäuerlichen Betrieben bestimmen in seinem Restaurant den Küchenzettel.

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

Freitag–Samstag: 12.00–14.30 Uhr
und Dienstag–Samstag: 18.30–
23.00 Uhr
Feiertags: auf Anfrage



Barbara Schlachter-Ebert

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 Gourmet-Arrangements.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung und Frühstück im Doppelzimmer € 422,- 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 € 222,- bis € 283,-
Junior-Suite € 308,- bis € 460,-

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-Gang-Menü inklusive 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

Donnerstag–Sonntag: 17.30–21.00 Uhr
und Sonntag: 11.30–13.30 Uhr
Feiertags: individuell

Hotel

Komfortzimmer ab € 69,-
Superior-Zimmer ab € 98,-



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 glühende 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 € 200,- für 2 Personen

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



Öffnungszeiten

Montag–Dienstag: Ruhetag
Mittwoch–Donnerstag: 18.00–22.00 Uhr
Freitag–Sonntag: 12.00–14.00 Uhr
und 18.00–22.00 Uhr
Feiertags: geschlossen außer am
1. und 2. Weihnachtsfeiertag sowie
am Ostersonntag

CHRISTIANS RESTAURANT

Seit mehr als 30 Jahren führt Christian F. Grainer den elterlichen Gasthof, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Aus dem Traditionshaus bayerischer Gastlichkeit hat Christian F. Grainer mit Bedacht ein kleines Genusszentrum gemacht. Im stilvollen Ambiente des Restaurants, der Gaststube und des Festsaals verschmilzt alpenländisches Traditionsbewusstsein mit moderner Gastronomie, die auch auf frische und saisonale Produkte der Region setzt.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif, Übernachtung und Frühstück im Appartement € 350,- für 2 Personen



Christian Grainer

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



Öffnungszeiten

Donnerstag, Freitag:
18.00–22.00 Uhr
Samstag: 12.00–23.30 Uhr und
Sonntag: 12.00–18.00 Uhr
durchgehende Küche
Feiertags: individuell

Hotel

Appartement € 95,- bis € 125,-



Joshua Leise

RESTAURANT MURAL

Gelegen im Museum of Urban and Contemporary Art (MUCA) in der Münchner Innenstadt bietet das Mural ein Gastronomieerlebnis in besonderer Atmosphäre. Küchenchef Joshua Leise legt den Fokus darauf, aus einfachen, sorgfältig ausgewählten Produkten das Maximale herauszuholen. In Zusammenarbeit mit kleinen, regionalen Produzenten und stets auf der Suche nach den besten saisonalen Produkten werden zeitgenössische Gerichte in einem Menü serviert. Die Weinkarte umfasst über 800 Positionen.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gang-Menü inklusive Aperitif € 299,-
für 2 Personen

D-80331 München 
Hotterstraße 12
T +49 (0) 89 / 230 231 86
contact@mural.restaurant
www.muralrestaurant.de

Öffnungszeiten

Dienstag-Samstag: ab 18.45 Uhr
Feiertags: normal geöffnet

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



Schlummer Atlas Community

Jetzt Mitglied werden
und besuchte Hotels
bewerten.



Jetzt Hotels bewerten auf
schlummer-atlas.de

 **Schlummer Atlas**



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)



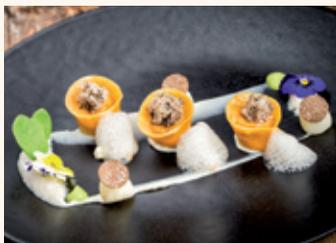
Fotos: Rui, Cavadini, Schöneck

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



Fotos: Kirchsteiger

Lenka, Dominik & Christian Kirchsteiger

HOTEL RESTAURANT KIRCHSTEIGER

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

REINSCHMECKER-MENÜ

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



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

Öffnungszeiten

12.00–14.00 &
18.30–21.30 Uhr
Ruhetag: Donnerstag

Hotel

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

RESTAURANT UNTERWIRT GUFIDAUN

Entschleunigung heißt das Zauberwort beim Unterwirt im idyllischen Eisacktal – sowohl was die malerische Naturkulisse wie auch das Restaurant selbst betrifft. Im stilvoll-gotischen Ambiente, die älteste Stube stammt aus dem 13. Jahrhundert, kommt Südtirol in seiner reinsten Form auf den Tisch. Regional verankert und zugleich mit mediterraner Anlehnung – so liest sich Thomas Haselwinters 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,-



Fotos: Udo Bernhard

Alex & Thomas Haselwarter

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,-



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),
Gasoline Kitchen

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 leidenschaftlichen 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 215,-



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

Thomas und Silvia Manser

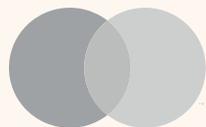
CH-9056 Gais 
Rotenwies 9
T +41 (0) 71 / 79 31 180
info@truube.ch
www.truube.ch

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



Bring JRE to your home.
Visit our new e-shop.

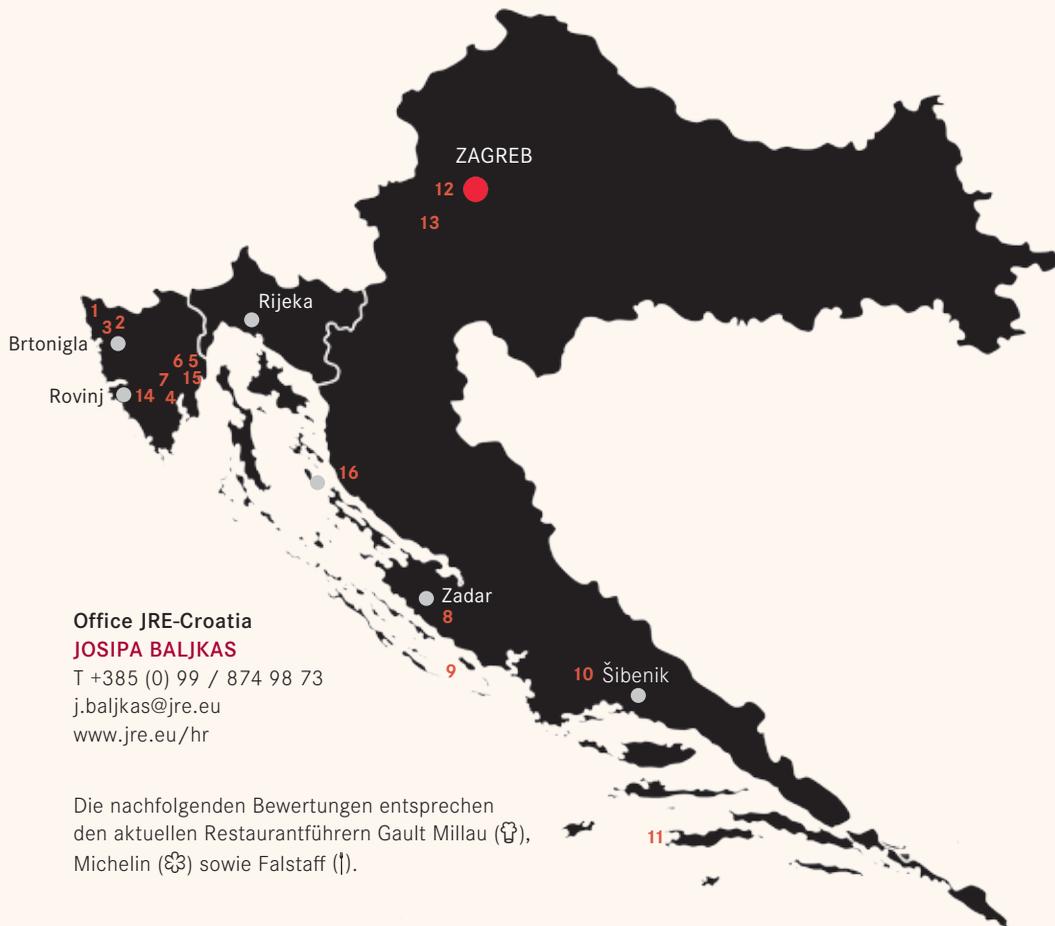
JRE.eu



RESTAURANTS KROATIEN

INHALT

1	Restaurant Pergola	Savudrija	198
2	Landhotel & Restaurant San Rocco	Brtonigla	200
3	Restaurant Badi	Umag	202
4	Konoba Zijavica	Mošćenička Draga	203
5	Hotel-Restaurant Villa Ariston	Opatija	204
6	Hotel & Restaurant Navis	Opatija	206
7	Hotel-Restaurant Draga di Lovrana	Lovran	207
8	Restaurant Foša	Zadar	208
9	Konoba Boba	Murter	209
10	Konoba Pelegrini	Šibenik	210
11	Relais & Châteaux-Hotel Lešić Dimitri Palace	Korčula	211
12	Restaurant Dubravkin put	Zagreb	212
13	Restaurant Korak	Jastrebarsko	213
MEMBRE D'HONNEUR			
14	Restaurant Monte	Rovinj	214
15	Restaurant Plavi Podrum	Opatija	214
16	Hotel-Restaurant Boškinac	Novalja	215



Office JRE-Croatia

JOSIPA BALJKAS

T +385 (0) 99 / 874 98 73

j.baljkas@jre.eu

www.jre.eu/hr

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



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 (Gault Millau „Koch des Jahres 2021“), das er vielfältig variiert und kreativ auf den Teller bringt. Mix-Carpaccio aus Wildfang ist ebenso ein signature dish wie die parmesanbestrichene Teigtasche „Tonno“ mit Zucchini-Crevetten-Füllung oder das lauwarmer Seezungenatar mit Zucchini, Rosinen und Pinienkernen. Obst, Gemüse und Bio-Olivenöl kommen aus Papa Ricardos riesigem Garten; Weltklasse-Olivenöl liefert Nachbar Mate. Istriens Top-Winzer sind auf der vorwiegend weiß gehaltenen Weinkarte bestens vertreten.

🍴🍴🍴 (17 P.) 🍷 (85 P.)



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

KOZLOVIĆ WEINGUT



seit 1904

KOZLOVIĆ

KOZLOVIĆ



SANTA LUCIA
malvarija

www.kozlovic.hr/en
visit@kozlovic.hr
ISTRIEN-KROATIEN



Fotos: San Rocco (2), Dean Duboković (1)

Teo Fernetich & Team

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.

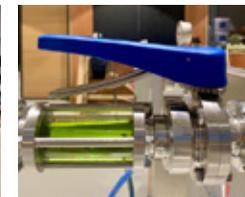
🍴🍴 (15,5 P.) 🍴 (89 P.)



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
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, Salveta 50, 52215 VODNJAN - Istria - Croatia
M: +385 98 441 561, info@chiavalon.hr, www.chiavalon.hr, chiavalon.shop



Fotos: Badi (1), Neven Jurjak (2)

Ivan Badurina

RESTAURANT BADI

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

👤👤 (16 P.) 🍴 (87 P.)

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

KONOBA ZIJAVICA

👤👤 (15 P.) 🍴 (85 P.)



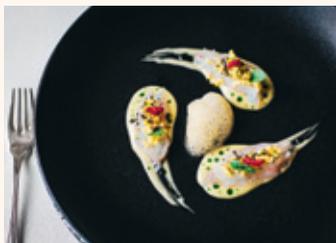
HR-51417 Mošćenička Draga
Šetalište 25.travnja 2
T +385 (0) 51 / 73 72 43
info@konoba-zijavica.com
www.konoba-zijavica.com

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.



Fotos: Zijavica (2), Davor Dragičević (1)

Tea & Stiven Vunić



Fotos: Villa Ariston

Cyntia Vučaj

HOTEL-RESTAURANT VILLA ARISTON ☺☺ (14,5 P.) 🍴 (88 P.)

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

Hotel

Komfortzimmer, Junior- und
Präsidentensuite; ÜN mit Frühstück
pro Doppelzimmer ab € 130,-

KVARNER Gourmet & Food



© E. Heuer



© ART Redaktionsteam



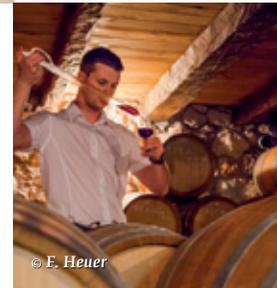
© S. Tariba



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



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



© E. Heuer



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

Davor Kapetanović & Tino Sinožić

HOTEL-RESTAURANT NAVIS

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.

🍴 (14,5 P.) 🍷 (89 P.)

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

Hotel
5-Sterne-Kategorie, 40 Superior-Zimmer, 4 Superior-Suiten
Übernachtung im Superior-Zimmer mit Frühstück p. P. € 195,- bis € 395,-
in der Superior-Suite € 250,- bis € 490,-

HOTEL-RESTAURANT DRAGA DI LOVRANA

🍴 (16 P.) 🍷 (91 P.)

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

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



Fotos: Draga di Lovrana (1), Robert Pichler (2)

Zdravko Tomšić



Fotos: Foša

Saša Began

RESTAURANT FOŠA

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

👤👤 (15 P.) 🍴 (89 P.)

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

KONOBA BOBA

👤👤 (16 P.) 🍴 (86 P.)

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

HR-22243 Murter 
Butina 20
T +385 (0) 022 / 43 45 13
info@konobaboba.hr
www.konobaboba.hr



Fotos: Konoba Boba

Vjeko Bašić



Fotos: Pelegrini

Rudolf Štefan

KONOBA PELEGRINI

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

☺☺☺ (17,5 P.) ☸ 🍴 (95 P.)

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

RELAIS & CHÂTEAUX-HOTEL LEŠIĆ DIMITRI PALACE

☺☺☺ (16,5 P.) ☸

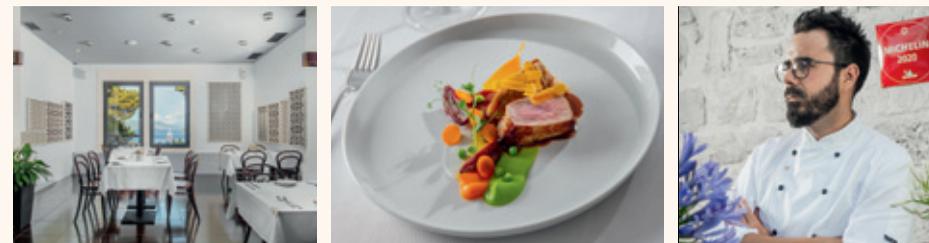


HR-20260 Korčula
 Don Pavla Poše 1–6
 T +385 (0) 20 / 601 726
 F +385 (0) 20 / 715 561
management@ldrestaurant.com
www.ldpalace.com

Hotel

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

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



Fotos: Lešić Dimitri Palace (2),
Maksim Basic (1)

Marko Gajski



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

Daniela Gajski

RESTAURANT DUBRAVKIN PUT

☺☺ (13,5 P.) ☺☺☺ (90 P.)

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 300 Positionen, von denen der Großteil auch glasweise erhältlich ist.

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

RESTAURANT KORAK

☺☺☺ (16 P.)



HR-10450 Jastrebarsko
Plešivica 34
T +385 (0) 99 / 27 64 204
restaurant@korakwinery.com
www.korakwinery.com

Extraklasse nicht nur in Sachen Wein: Das renommierte Familienweingut in der Region Plešivica, rund 50 km südwestlich von Zagreb, hat sich auch als eine der besten kulinarischen Adressen des Landes etabliert. Bernard Korak setzt in seiner sehr kreativen und innovativen Küchenlinie auf ein Netzwerk lokaler Bioproduzenten, Jäger und Züchter. Serviert wird im minimalistischen Restaurant oder – umgeben von Weinbergen – im Schatten einer alten Linde im Garten. Für die perfekte Weinbegleitung des 8-gängigen Degustationsmenüs sorgt Josip Korak, der als Önologe der Winery auch spannende Raritäten aus seinem Keller serviert. Mindestens 1 Tag im Voraus reservieren.



Fotos: Mario Kucera (2), Korak (1)

Bernard Korak

RESTAURANT MONTE 🍴🍴🍴 (17,5 P.) 🍷 🍴 (94 P.)



Tjitske & Danijel Dekić



Fotos: Monte (1), Dean Duboković (1)

Das romantische 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

RESTAURANT PLAVI PODRUM 🍴🍴 (14 P.) 🍷 🍴 (87 P.)



Daniela Kramarić



Fotos: Plavi Podrum

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

🍴🍴🍴 (16 P.) 🍷 🍴 (85 P.) HOTEL-RESTAURANT BOŠKINAC

Zauberhaftes Boutiquehotel samt Spitzenrestaurant und eigenem Top-Weingut auf der Insel Pag: Die Präsentations- und Kochmethoden von Gastgeber und Küchenchef Boris Šuljić erweisen sich als überaus modern und sorgen am Gaumen für eine wahre Explosion von Geschmäckern und Aromen, die die hochwertigen Produkte der Insel Pag auf genussvolle Weise widerspiegeln.

🇻🇪 HR-53291 Novalja · Škopaljska ulica 220
T +385 (0) 53 / 66 35 00
info@boskinac.com
www.boskinac.com

MEMBRE
d'Honneur
JRE



Fotos: Dean Dubković, Maja Danica



Boris & Mirela Šuljić



ISTRIEN MAGAZIN 2022,
zu bestellen auf:
www.istrienmagazin.at

Perfekt für Ihren Kroatien-Urlaub

Jede Menge Insider-Tipps für Familien, Sportler und Genießer, dazu natürlich spannende Reise-reportagen u.v.m. – das ist das Erfolgsgeheimnis der seit Jahren erscheinenden Gästemagazine für die kroatischen Regionen Istrien und Kvarner. Bequem online zu bestellen (jeweils € 4,- Unkostenpauschale inkl. Versand) bzw. zum Download.



KVARNER MAGAZIN 2022,
zu bestellen auf:
www.kvarnermagazin.at

RESTAURANTS SLOWENIEN



Office JRE-Slowenien

ANA HOTKO

T +386 (0)40 / 41 62 67
ana.hotko@jre.si
www.jre.si

Die nachfolgenden Bewertungen entsprechen den aktuellen Restaurantführern Gault Millau (🍴) sowie Michelin (🌿/♻️ = für Nachhaltigkeit).

INHALT

1	Restavracija Atelje	Ljubljana	220
2	DAM Boutique Hotel & Restaurant	Nova Gorica	221
3	Danilo Gostilna & Vinoteka	Reteče	222
4	Ošterija Debeluh	Brežice	223
5	Galerija Okusov	Novo Celje	224
6	Grič	Šentjošt nad Horjulom	225
7	Hiša Franko	Staro selo (Kobarid)	226
8	Gostilna Mahorčič	Rodik	227
9	Restavracija Mak	Maribor	228
10	Restavracija Pavus	Laško	229
11	PikoI Lake Village	Nova Gorica	230
12	Gostilna Pri Lojzetu	Zemono	231
13	Gostilna Rajh	Bakovci	232
14	Gostilna Rakar	Gorenje Ponikve	233
15	Gostilna Repovž	Šentjanž	234
16	Restavracija Rizibizi	Portorož	235
17	Restavracija Mama Marija Skipass	Kranjska Gora	236
18	Špacapanova Hiša	Komen	237
19	Hiša Linhart	Radovljica	238

I FEEL
SLOVENIA

 SLOVENIA
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
AWARDED 2021

SLOWENIEN.
MEINE ART
DAS LEBEN
ZU GENIESSSEN.

#ifeelsLOVEnia
#myway

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 Sečovlje 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: slovenia.info

Slowenien ist berühmt für sein außergewöhnliches „Fleur de Sel“ in höchster Qualität.

SLOWENISCHES TOURISMUSBÜRO

Opernring 1/R/4
A-1010 Wien
T 01/715 40 10
slovenien.at@slovenia.info
www.slovenia.info
www.tasteslovenia.si



Fotos: Suzan Gabrijan

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

Mittags 3-gängiges Menü € 28,-, abends 7 Gänge € 95,- oder 9 Gänge € 115,- jeweils p. P.

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 € 320,- 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)

DANILO GOSTILNA & VÍNOTHEK

☺☺☺ (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 Geschmacksinterpretationen. Sehen lassen kann sich nicht zuletzt die eigene Vínóthek 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 € 150,-



Fotos: Dean Dubokovič (2), Debeluh

Jure Tomič



Fotos: Rok Deželak

Gašper Puhan

GALERIJA OKUSOV

Im prächtigen barocken Schlosspark von Novo Celje führt Gašper Puhan als kulinarischer Patron mit großer Leidenschaft sein Restaurant im historischen Herrenhaus als Galerija Okusov (= Galerie der Genüsse). Im Sommer sitzt man im Garten in locker-lässiger Atmosphäre. Das Restaurant lädt zum Verweilen in behaglichen, urtümlichen Ambiente. Lokale Traditionen und Produkte, ein talentiertes Team und ein raffinierter, 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 € 160,-

👤👤 (16 Punkte)



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

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag
13.00–22.00 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 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 einem Michelin-Stern sowie einem Nachhaltigkeits-Award.

REINSCHMECKER-MENÜ

7-gängiges Menü mit Weinbegleitung pro Person € 102,-
11-gängiges Menü mit Weinbegleitung pro Person € 160,-

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

Öffnungszeiten

Mittwoch, Donnerstag, Freitag
17.00–23.00 Uhr,
Samstag 12.00–23.00 Uhr,
Sonntag 12.00–17.00 Uhr.
Ruhetage: Montag, Dienstag



Fotos: Suzan Gabrijan

Luka Košir



Fotos: Suzan Gabrijan (2),
Hiša Franko (1)

Ana Roš

HIŠA FRANKO

Hiša Franko ist eine zauberhafte Landhaus-Oase mit wunderschönen Komfortzimmern sowie einer der besten Küchen des Landes. Das Restaurant von Ana Roš 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, ein junges, internationales Team von Sommeliers für eine famose Weinauswahl (Tipp: Naturweine). Großes Augenmerk wird auch auf den Gemüsegarten und die Züchtung der berühmten Marmorata-Forellen aus dem hauseigenen Bach gelegt.

REINSCHMECKER-MENÜ

11-gängiges Menü inkl. Käse aus der Region und Weinkellerbesichtigung € 480,- für 2 Personen

🍴🍴🍴 (17,5 Punkte) 🌿🌿

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

Öffnungszeiten

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

Donnerstag und Freitag 12.00–15.00
und 18.00–22.00 Uhr, Samstag 12.00–
16.00 und 18.00–22.00 Uhr, Sonntag
12.00–16.00 Uhr.
Ruhetage: Montag, Dienstag, Mittwoch



Foto: Dean Dubokovič

Martin & Ksenija Mahorčič



Fotos: www.visitmaribor.si / Nina Kurnik

David Vracko

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)

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 Donnerstag 18.00–
 22.00 Uhr, Freitag 16.00–22.00 Uhr,
 Samstag 12.00–22.00 Uhr
 Ruhetage: Sonntag, Montag
 Für angemeldete Gruppen ist ein Be-
 such auch gerne außerhalb der Öff-
 nungszeiten möglich, unbedingt
 vorher reservieren und auf der Web-
 site Verfügbarkeit kontrollieren.

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.

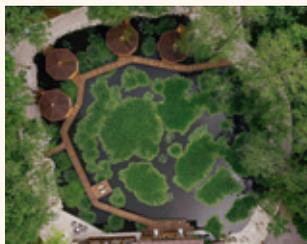
REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Menü inkl. Aperitif und Weinbegleitung
 € 190,- für 2 Personen



Fotos: Rok Deželak

Marko Pavcnik



Fotos: Dean Duboković (1), Pikol (2)

Familie Gašparin

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 wird. Regionale Küche ist das Hauptthema von Maruška Gašparin, deren verfeinert klassischen Gerichte wie auch die raffinierten Degustationsmenüs vom Guide Michelin 2021 mit einem der begehrten „Plates“ ausgezeichnet wurden.

REINSCHMECKER-MENÜ

7-gängiges Menü als „saisonaler, genussvoller Spaziergang“ pro Person € 90,-

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

Öffnungszeiten Restaurant

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

Glamping Resort (ganzjährig geöffnet)

Übernachtung in einer Wasservilla mit Massagebecken inkl. Frühstück für 2 Personen € 200,- bis € 260,-

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.

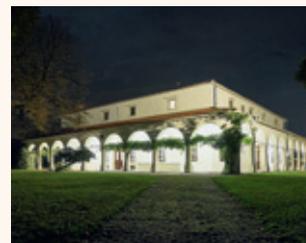
REINSCHMECKER-MENÜ

Gourmetmenü mit Weinbegleitung für 2 Personen (6 Gänge + Dessert) € 290,-

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: Nejc Pernek (2),
Gostilna Rajh (1)

Leon Pintarič

GOSTILNA RAJH

👤👤 (15,5 Punkte)

Im Herzen der malerischen Landschaft von Prekmurje im kleinen Dorf Bakovci befindet sich der 130-jährige Familienbetrieb im renovierten Restaurant RAJH. Der vom Guide Gault Millau ausgezeichnete junge Shootingstar Leon Pintarič übernimmt die Küche in fünfter Generation von seinen Eltern Tanja und Damir Pintarič. Die Natur neben dem Fluss Mur und die weiten Ebenen dieser Region sowie die alten Rezepte der Generationen bilden die Basis für die Küchenlinie des mit 3 Hauben ausgezeichneten Hauses, das mit seinen modern-innovativen Ansätzen in allen Belangen zu überzeugen vermag.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit Weinbegleitung für 2 Personen € 156,-

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 12.00–22.00
Uhr, Sonntag 12.00–16.00 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

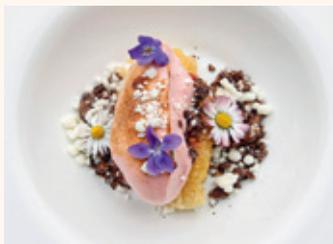


Foto: Repovž, Alan Kavcic,
Dean Dubokovic

Grega & Sabina Repovž

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 von Grega Repovž, der 2021 von Gault Millau zum „Sommelier des Jahres“ gekürt wurde. Kinderfreundlich, kleiner Spezialitätenshop, Übernachtungsmöglichkeit. 30 km von der A2 (Ljubljana–Zagreb).

REINSCHMECKER-MENÜ

Saisonales Degustationsmenü mit ÜN und reichhaltigem Frühstück € 220,- 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)



Familie Bevčič & Team

Fotos: Rizibizi



Fotos: Dean Dubokovič

Team Restavracija Mama Marija

RESTAVRACIJA MAMA MARIJA SKIPASS (14 Punkte)

Das Gourmet-Restaurant „Mama Marija“ im Wander- und Skidorf Kranjska Gora im Dreiländereck steht unter der Leitung des leidenschaftlichen Küchenchefs Miha Dolinar und seinem jungen Team. Passend zur einzigartigen Lage präsentiert sich auch die Küche raffiniert überregional und verehnt sowohl mit slowenischen wie auch österreichischen und italienischen Spezialitäten. Basis für die kreativen Gerichte bilden oftmals überlieferte, alte Rezepte. Keine Wünsche offen lässt auch die hervorragende Weinauswahl mit Bestem aus Slowenien und ausgewählten ausländischen Weinregionen. Perfekt kombiniert werden können die Feinschmecker-Erlebnisse mit ebenso entspannenden wie aktiven Ferien im feinen 4-Sterne-Boutiquehotel.

REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Degustationsmenü pro Person € 60,-

SLO-4280 Kranjska Gora 
 Koroška ulica 14c
 T +386 (0) 4 / 58 21 000
 T Rest. +386 (0)70 / 16 95 66
www.skipasshotel.si/restavracija
mamamarijarestaurant@gmail.com

Öffnungszeiten

Mo. und Do. 18.00–22.00 Uhr
 Fr., Sa. und So. 12.00–22.00 Uhr
 Ruhetage: Di., Mi.

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 € 300,-

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
 Montag bis Donnerstag nur für Gruppen geöffnet



Ago Špacapan

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



Fotos: Jernej Čampelj (1),
Mitja Kobal (2)

Uroš Štefelin

HIŠA LINHART

Das Hiša Linhart aus dem 16. Jh. befindet sich in der mittelalterlichen Altstadt von Radovljica. Marcela Klofutar und Uroš Štefelin starteten gemeinsam mit ihrem Team 2013 ihre kulinarische Reise im ländlichen Restaurant Vila Podvin, zuletzt mit einem Michelin-Stern sowie dem grünen Michelin-Stern für Nachhaltigkeit ausgezeichnet. Ende 2021 fanden sie in diesem spätgotischen Anwesen ihre neue Wirkungsstätte. Unverändert bleibt die hohe Kochkunst, wobei man sich blendend darauf versteht, traditionelle Gerichte mit regionalen Spitzenprodukten in eine moderne, slowenische „Nouvelle Cuisine“ zu verwandeln. Tipp für Profi- und Hobby-Köche: Uroš Štefelin-Kochschule.

REINSCHMECKER-MENÜ

9-gängiges Menü mit Weinbegleitung inkl. Übernachtung mit Frühstück pro Person € 199,-

☺☺☺ (16,5 Punkte) 🌿🌿



SLO-4240 Radovljica
Linhartov trg 17
T +386 (0) 8 / 384 34 70
info@hisalinhart.si
www.hisalinhart.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 € 109,- bis € 289,-

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



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



EIN HOCH AUF DIE TIEFEN.

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