

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

RESTAURANT GUIDE
ÖSTERREICH
2025



ZU ZWEIT EINMALIG: RÖMERQUELLE & WEIN.



© 2024 Römerquelle Trading GmbH

EIN HOCH
AUF DIE TIEFEN.

SCANNEN &
ENTDECKEN



INHALT

- 6 JRE-Österreich-Vorstand, Kontaktdaten und Impressum
- 8 Never ending passion – das JRE-Leitmotiv seit 5 Jahrzehnten
- 12 Rückblick auf zwei große JRE-Jubiläen 2024 – 50 Jahre International & 20 Jahre Österreich
- 22 Spannende News, Infos und Lesetipps aus den Reihen der JRE
- 44 Preiswerter Genuss – das JRE-Reinschmecker-Menü
- 46 Gutschein für treue Gäste – der JRE-Österreich-Stammgästepbonus
- 52 PRÄSENTATION ALLER JRE-RESTAURANTS IN ÖSTERREICH**
- 146 Alle Jahre wieder – hochkarätige Auszeichnungen der JRE-Österreich
- 166 Wissenswertes rund um Topwinzer, Kochkurse und mehr
- 174 Meisterklasse – die Eliteschmiede für zukünftige Spitzenköche

**TICKET
SICHERN!**
JRE-CHEF'S-ROULETTE
1. Oktober 2025
Infos siehe Seite 40/41

jre.at

Liebe Kulinarikfreunde und -freundinnen,
liebe Gäste, Kollegen und Kolleginnen!

Es ist einfach großartig, welchen Stellenwert Kulinarik in den letzten Jahren in unserer Gesellschaft erobert hat. In der Küche schlägt das Herz jeder Kultur, es verbindet auf eine ungemein wertschätzende Weise Menschen über alle Grenzen hinweg. Natürlich zählen unsere 43 Mitgliedsbetriebe zu den besten des Landes, denn alle brennen für eine außergewöhnlich individuelle und hochwertige Gastronomie.



Foto: Johannes Kemmayer

Richard Rauch & Vitus Winkler

Dennoch hat bei diesem beständigen Streben immer das Miteinander Vorrang. Im Umgang mit unseren Teams ebenso wie bei Firmenpartnern und Produzent:innen. JRE ist eine wunderbare große Familie, die sich gegenseitig hilft und anspricht, um ständig neue Qualitätsakzente zu setzen. Uns allen gemeinsam ist Nachhaltigkeit kein Schlagwort, sondern gelebte Alltagsphilosophie. Ebenso wie Diversität in allen Bereichen und nicht zuletzt die engagierte Förderung des beruflichen Nachwuchses, der mit JRE ein perfektes Sprungbrett für eine individuelle Karriere vorfindet.

Ganz besonders gelten all unsere Ambitionen aber Ihnen, den Gästen, die wir immer wieder aufs Neue mit einer richtig guten Küche verwöhnen, überraschen und begeistern möchten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Jahr 2025!

Vitus Winkler
Präsident JRE-Österreich

Richard Rauch
Vizepräsident JRE-Österreich



INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN FÜR DIE ANSPRUCHSVOLLE GASTRONOMIE.



Webshop



ganz.nah..dran.

VORSTANDSTEAM

Präsident

VITUS WINKLER

(Leiter des operativen Geschäfts)
Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler &
Gourmetrestaurant Kräutereich by Vitus Winkler

Vizepräsident

RICHARD RAUCH

(Kooperationen & Partnerschaften)
Genießerhotel Villa Rosa &
Restaurant Geschwister Rauch

EU-Delegierter

STEFAN EDER

Genießerhotel Der WILDe EDER

Finanzen

LUKAS KIENBAUER

Lukas Restaurant

Medien & Social Media

MICHAEL KOLM

Restaurant Kolm

Nachhaltigkeit & Schriftführer

KLEMENS GOLD

Restaurant Rau – Nature based cuisine

Mehr Informationen:

Jeunes Restaurateurs Österreich
Trautmannsdorf 6
8343 Bad Gleichenberg

info@jre.at

jre.at

IMPRESSUM

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Jeunes Restaurateurs Österreich. **Redaktionelle Leitung:** Wolfgang Neuhuber. **Redaktion:** Andreas Neuhuber, Stephanie Gastager – alle: A-5020 Salzburg, Bergstraße 12. **Titelbild:** Restaurant Artis, Philipp Dyczek: Blaue Gebirgsgarnele »Feeler To Tail« (gebeizter Eidotter auf japanische Art in Soja / geräucherter Garnelen-Tomaten-Dashi / Szechuan-Pfefferöl / Paprika / Sudachi / Nelkenblüten), fotografiert von Joerg Lehmann. **Layout:** Sandra Wipp, D-83395 Freilassing. **Bildbearbeitung:** Harald Pawlik, reprojek.at. **Druck:** Johann Sandler GesmbH & Co KG.

1. PLATZ - FALSTAFF SPARKLING SPECIAL 2024



„... kraftvoll und facettenreich, kandierte Zitrusfrüchte, getrocknete Birne und hefige Komplexität mit zart rotbeerigen Noten ... spektakuläre Konzentration am Gaumen ...“

97 PUNKTE - STUART PIGOTT, JAMESSUCKLING.COM

brundlmayer.at



**YEARS OF
NEVER-ENDING
PASSION**

*2024 stand im
Zeichen eines
großen Jubiläums –
für 50 Jahre JRE
wurde auch ein
eigenes Logo kreiert.*

EUROPAS KULINARISCHE TRENDSETTER

»Never-ending passion« heißt das Leitmotiv der rund 400 JRE-Mitglieder aus 16 Ländern, die mit hingebungsvoller Leidenschaft stets zukunftsweisende, kulinarische Impulse setzen.

JRE – TRADITION IN SACHEN INNOVATION

Im Frühling 2024 ging in Paris, dem Gründungsort der Jeunes Restaurateurs, eine fulminante 50-Jahr-Feier über die Bühne. 1974 ins Leben gerufen, 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: jre.eu

JRE – JUNGE IDEEN ALS STÄNDIGE INSPIRATION

Um eine Mitgliedschaft können sich alle unter 40 Jahren bewerben, die nachweislich qualitätsorientiert sind. Die mögliche Aufnahme selbst erfolgt nach einem festgelegten Procedere mit anonymem Qualitätstest. Bis zum 50. Lebensjahr ist man Vollmitglied, danach Membre d'Honneur mit eingeschränktem Stimmrecht. All dies garantiert, dass die Kooperation nicht erstarbt, sondern immer wieder durch neue Dynamik bereichert und weiterentwickelt wird.

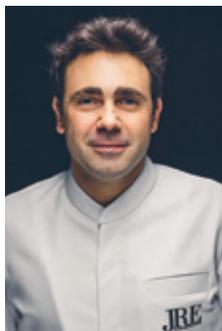
DAS BIER
VOR VIER

Einfach leben!

TRUMER.AT



An der Spitze der internationalen JRE-Vereinigung steht ein 3-köpfiges Präsidium aus drei verschiedenen Ländern, darunter mit Katrin Steindl vom Tiroler Unterwirt auch erstmals ein Mitglied von JRE-Österreich!



Präsident
Daniel Canzian
Restaurant Daniel
Milan, Italien



Vizepräsident
Nicolai P. Wiedmer
Eckert Restaurant Wio
im Hotel Eckert
Grenzach-Wyhlen,
Deutschland



Vizepräsidentin
Katrin Steindl
Der Unterwirt
Ebbs, Österreich

Fotos: Sixel, Pfeiffer, Brunieki

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



facebook.com/jre.at



instagram.com/jre_austria



NL
Max. 1x
pro Woche

Abonnieren auf jre.eu

Freude am Fahren



THE
NEW

X3



bmw.at/X3

BMW X3 M50 xDrive: Kraftstoffverbrauch, kombiniert WLTP in l/100 km: 7,7-8,4; CO₂-Emissionen, kombiniert WLTP in g/km: 175-190.



Foto: jre.eu

GOLDENES JUBILÄUM: 50 JAHRE JRE

In Paris, der Stadt der Liebe,
wurde anlässlich stolzer 50 Jahre ein großartiges Fest gefeiert!

Der JRE-Kongress zum 50-jährigen Bestehen fand Anfang April 2024 in Paris statt. An der fantastisch organisierten, genussvollen und zugleich ungemein lockeren Veranstaltung nahmen über 500 Personen teil, darunter 400 JRE-Köche und -Sommeliers aus 16 Ländern und mit über 180 Michelin-Sternen.

In Paris – wo 1974 die Jeunes Restaurateurs aus der Taufe gehoben wurden – ließ man

fünf Jahrzehnte »Never-ending Passion« Revue passieren. Es wurde die reiche europäische Gastronomie gefeiert, und gleichzeitig deren Innovation, Tradition und kulturelle Vielfalt gewürdigt. Der Kongress bot allen eine Plattform, um Erfahrungen auszutauschen und lebhaft Debatten über die Zukunft der gehobenen Gastronomie, nachhaltiges Geschäftswachstum und die Auswirkungen der globalen Digitalisierung zu führen.



Parmigiano Reggiano
ist *Kunst*.

**PARMIGIANO
REGGIANO**

parmigianoreggiano.com

Der *einzig wahre* Parmesan.



Fotos (2): jre.eu



Ein besonderes Highlight war das 10-Hands-Galadinner von 5 JREs zubereitet: Paolo Casagrande (Restaurant Lasarte, Spanien), Ana Roš (Hiša Franko, Slowenien), Enrico Bartolini (Mudec, Italien), Tobias Bätz (Aura, Deutschland), und die österreichische Fahne wurde stolz von Eveline Wild (Der WILDe EDER) hochgehalten.

Foto: Jürgen Schmücking

DIAMOND

MINERALIZED WATER

THE ART OF HYDRATION.



EXCLUSIVE PARTNER OF
LA LISTE
the world's best restaurant selection

BWT



bwt-diamond.com



Foto: Rene Strasser

FULMINANTES JUBILÄUMSFEST

20 Jahre JRE in Österreich wurde natürlich auch gebührend gefeiert – und dies bei Kaiserwetter Ende Juni 2024! Den perfekten Rahmen bot das Areal des Schlosses Grafenegg in Niederösterreich.

Für diesen feierlichen Anlass verwandelte JRE-Österreich das Auditorium, die ehrwürdigen Räume der ehemaligen Reitschule und einen Teil des 300 Jahre alten und 32 ha großen Schlossparks von Grafenegg, in eine fantastische Gourmetwelt.

Hier geht's zu 20 Jahre JRE-Österreich in Grafenegg:



PROFIS FÜR DIE
ALLERBESTEN

Transgourmet Cook – Österreichs führender Premium-Foodservice-Partner für die Besten der Besten. **Don't dream it. Cook it.**

20 Jahre JRE-ÖSTERREICH



HOCHGENUSS

Alle 43 JRE-Köche und Köchinnen bereiteten für das Flying-Dinner ebenso viele kleine Kreationen in 13 Stationen zu. Eine genussvolle Herausforderung, sich sein persönliches Menü zusammenzustellen! Top-Weingüter, wie Bründlmayer, Ott, Lackner-Tinnacher, Krispel oder Malat u.v.m., sorgten für die passende Begleitung. Dazu gab es weitere Verkostungsmöglichkeiten bei Partystimmung mit Live-Musik.



FESTAKT

Durch den Festakt führte Radio- und Fernsehmoderator Philipp Hansa. Interviewpartner waren Österreich-Präsident Richard Rauch sowie Andreas Döllner, der zum Ehrenpräsidenten ernannt wurde. Weiters kamen die Gründungsmitglieder Josef Floh, Christa und Ulli Hollerer-Reichl sowie Europa-Präsident Daniel Canzian zu Wort.

TOMBOLA

Im Rahmen einer Tombola wurde ein Erlös von € 5.000,- an Renate Zierler übergeben, die in einer unermüdlichen Charity-Mission für das SOS-Kinderdorf unterwegs ist. Hauptpreis war der goldene Kochlöffel, mit dem der glückliche Gewinner innerhalb eines Jahres bei allen österreichischen JREs ein Menü mit Weinbegleitung genießen darf.





Clemens Grabner, Restaurant Waldschänke



Thomas Dorfer, Genießberhotel Landhaus Bacher



Hansjörg Unterrainer, Kirchenwirt in Leogang seit 1326 Sören Herzog, Restaurant Herzog



Fotos: Rene Strasser



DER 4. JRE-SERVICETAG IM ZEICHEN DES WEINES

Wer in einem JRE-Restaurant arbeitet, gehört nicht nur zu einem europaweiten Netzwerk, sondern ist auch aufgenommen in eine ganz besondere Gemeinschaft. Dies verdeutlicht auch der jährliche JRE-Servicetag als besonderes Zeichen der Wertschätzung.

Gemeinsam mit den Gastgebern, dem südsteirischen Weingut Hannes Sabathi und anderen STK-Winzern sowie zahlreichen Kooperationspartnern, hat JRE-Österreich rund um Präsident Richard Rauch einmal mehr einen Servicetag par excellence auf die Beine gestellt. Neben anregenden Gesprächen und viel guter Laune war die Verköstigung dank der JRE-Köch:innen naturgemäß hervorragend, Brennermeister Hans Reisetbauer stand persönlich am Grill. Für die rund 150 Teilnehmer:innen standen vier informative Workshops am Plan, unter anderem ging es über die Diversität der verschiedenen Persönlichkeiten der STK-Winzer.

ESISTE UNA RICETTA PER LA FELICITÀ!



pastarummo.it

RUMMO
MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

NEU BEI DEN JEUNES RESTAURATEURS

Der Kreis der österreichischen JRE-Restaurants wächst weiterhin behutsam aber beständig. Wir freuen uns, folgende außergewöhnliche steirische Betriebe bei uns begrüßen zu können:



Foto: Rene Strasser

Die Geschwister Anna und Markus Sattler erlernten beide bei weltweit renommierten Restaurants ihr Handwerk, ehe sie in den zauberhaften Familienbetrieb, das **GENIESSERHOTEL SATTLERHOF**, inmitten südsteirischer Weinberge zurückkehrten. Anna führt ebenso charmant wie fachkundig durch den Genussabend, Markus wiederum kreiert mit viel Einfallsreichtum wunderbare 3-Hauben-Spezialitäten. [sattlerhof.at](https://www.sattlerhof.at)



Foto: Robert Heibst

DIE JRE ÖSTERREICH IM SPIEGELBILD DER RESTAURANTFÜHRER

Ob Hauben, Gabeln, Sterne oder Bestecke – unsere Mitglieder mischen in allen namhaften Restaurant-Guides mit Spitzenbewertungen ganz vorne mit. Eine Übersicht über die Auszeichnungen bei **Gault Millau**, **Falstaff**, **A la Carte**, im **Schlemmer-Atlas**, im **Großen Hotel & Restaurant Guide** sowie – ab Ende Jänner 2025 – im **Michelin**, der nach vielen Jahren Pause wieder mit einem eigenen Österreich-Guide durchstartet, finden Sie hier:



Foto: Conversion Club

Ebenfalls in herrlicher Lage – in Altaussee im steirischen Salzkammergut – begrüßen Dominik und Eva-Maria Utassy ihre Gäste. Ihre **GEIGER ALM** erweist sich als wildromantisches 4-Hauben-Restaurant in den Bergen, mit Wurzeln, die bis ins Jahr 1782 reichen. Am Fuße des Losers verwöhnt Dominik mit einer leichten, finessenreichen Küche, für die herzliche Atmosphäre garantiert Eva-Maria, ausgezeichnet mit dem »Gault-Millau-Service Award 2024«. [geigeralm.at](https://www.geigeralm.at)

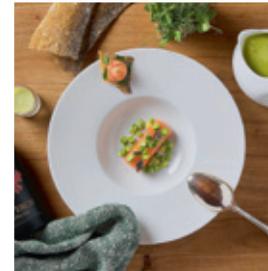


Foto: Rene Strasser

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



facebook.com/jre.at



instagram.com/jre_austria



Abonnieren auf jre.eu

WELLNESS PUR

Nach einem ausgiebigen Waldbad geht's im **GENIESSERHOTEL BERGERGUT** im Mühlviertel neuerdings direkt in den Wald-Spa, Teil des überaus gelungenen neuen Wellnessbereiches. Dazu wurden In- und Outdoorpool miteinander verbunden, die Saunalounge punktet mit Soleum-Tee- & Sole-Dampfbad und die Liegen am Seerosen-Biotop inmitten des Lavendel-Gartens bilden das perfekte, sprichwörtliche »Tüpfel auf dem i«. romantik.at



Foto: Siegfried Stöbich

Nach aufwendigen Umbauarbeiten präsentiert sich Familie Pichlers **NATURHOTEL MOLZBACHHOF** in Sachen Spa in neuem Glanz: So entstand ein topmoderner Wellnessbereich mit zwei Saunen, Dampfbad, zwei Ruheräumen, Warmwassersprudelbecken und zusätzlichem Naturbadeteich. Beachtenswert, dass das Haus bereits zuvor vom Relax-Guide 2025 unter die »Top-Aufsteiger« mit 2 Lilien (16 P.) gereiht wurde! molzbachhof.at



Foto: Heidenheiter

Beste Qualität

WHITE TRUFFEL
Soleum-Tee & Sole-Dampfbad
Saunalounge
romantik.at
ROMANZIA
Soleum-Tee & Sole-Dampfbad
Saunalounge
romantik.at
DI QUALITÀ

BOS FOOD
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

A hand is shown holding a small white truffle tied with a string, with a small tag attached. The tag has text including 'WHITE TRUFFEL', 'Soleum-Tee & Sole-Dampfbad', 'Saunalounge', 'romantik.at', and 'ROMANZIA'. Below the hand, a white bowl is filled with several more white truffles, also tied with strings. The background is a plain, light-colored surface.



Foto: LP architektur ZT GmbH

Im **GENIESSERHOTEL SONNHOF** im Salzburger Pongau präsentiert sich Vitus Winklers 4-Hauben-Gourmet-Restaurant »Kräuterreich« in völlig neuem Glanz. Das bisherige À-la-carte-Restaurant wurde in einen elegant-gemütlichen Bereich für Hausgäste umgewandelt. Zudem wurden Zimmer zusammengelegt, dadurch entstanden eine neue Suite sowie neue Junior-Suiten. Außerdem wurde ein Seminarraum mit Wohnzimmer-Atmosphäre geschaffen. sonnhof-vituswinkler.at

FACELIFTING

A la Carte kürte Thomas Dorfer 2024 zum besten Koch Österreichs, und wenn es um Beliebtheitsrankings der Gäste geht, ist das **GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER** in der Wachau ohnedies immer im Spitzenfeld zu finden. Dezent Farben und edle Stoffe prägen das neugestaltete 4-Hauben-Restaurant, das nach wie vor seine beliebten, abgeschirmten Nischen aufweist. Origineller Eyecatcher ist eine Weinskulptur, in der der Wein nur so in Strömen fließt. landhaus-bacher.at



Foto: Joerg Lehmann

BAROCKES FLAIR MIT TOP-KOMFORT

Heimlicher Luxus, feine Gerichte von 4-Hauben-Koch Lukas Kienbauer und bezauberndes Wohlfühlambiente – das Luxus-Ferienhaus »**DAS LAMPRECHT**« erweist sich als neuer Hotspot inmitten der Schárdinger Altstadt.



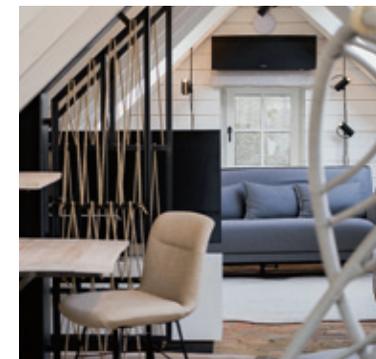
Fotos (2): Gerald Bischof

Erdacht und liebevoll gestaltet vom Ärzte-Ehepaar Michaela und Christopher Beham, gemacht von Hotelière Susanne Hargassner und Lukas Kienbauer wird dieses exklusive Barock-Hideaway samt Wohnbereich über drei Etagen von ihnen in Form einer ARGE geführt und kann ganz exklusiv gemietet werden! das-lamprecht.at



Foto: Dorettissima

V.l.n.r.: Dr. Christopher Beham, Lukas Kienbauer, Susanne Hargassner.





Zu den bestehenden »Bett in da Wies'n«-Übernachtungsmöglichkeiten gesellte sich im **TRIAD** von Veronika und Uwe Machreich in der niederösterreichischen Buckligen Welt ein neues Gästehaus mit sechs weiteren Zimmern – gestaltet in violett, in hellem Grün und sanften Rot-Tönen, ausgestattet mit Altholz und behaglichen Stoffen sowie Panorama-Sitzgelegenheit im Freien. triad-machreich.at

PANORAMA INKLUSIVE

Eine außergewöhnliche Suite, passenderweise Vogelnest benannt, bereichert das steirische **GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER**. Der Name ist Programm, denn die auf 2½ Etagen angelegte Suite strahlt kuschelige Nestwärme aus und bietet zudem einen fantastischen Fernblick. der-wilde-eder.at



Fotos: Rene Strasser

EMOTIONALE GENUSSMOMENTE



ECHTER SCHWEIZER
ALPEN KAVIAR

REIN . NATÜRLICH . NACHHALTIG .

KENNELNERNANGEBOT:
50 g Oona Caviar N°103 –
traditionnel
€ 99 statt € 145*
Promocode: JRE_25
* Angebot gültig bis 31.10.25

Jetzt bestellen per Mail oder
Telefon beim Oona Sales
Office:
Tel: +41 33 672 11 47
sales@oona-caviar.ch
oona-caviar.at

AM & MIT WASSER

Mit dem **BISTRO SEENSUCHT** im Aenea-Suites-Hotel bereichert ein lässiges Lokal die Gastroszene am Wörthersee, bei dem Hubert Wallner für das Kulinarik-konzept mitverantwortlich zeichnet. Passend zum luftigen Ambiente und dem lässig bunten Interieur steht es für eine moderne, regionale und zugleich preiswerte Bistro-Küche – zubereitet mit Leichtigkeit und einer gehörigen Portion Raffinesse. Dazu geht auch die Weinkarte neue Wege und widerspiegelt zum einen die Renaissance der Kärntner Weinregionen, zum anderen birgt sie Entdeckungen aus Österreich und dem Alpe-Adria-Raum. [seen-sucht.com](https://www.seen-sucht.com)



Foto: Cernat Gleiss



Foto: Mathias Heschl

Die erste weltweite Teekellerei steht im oberösterreichischen Großraming und steht zugleich für ein kleines, feines Sortiment an von Klemens Gold (vormals Schraml, Rau – nature based cuisine) entwickelten **COMBUCHONT** – dem ersten kalt abgefüllten Tee mit der Haltbarkeit von Wein, der die »Methode Traditionell« mit Innovationskraft und besten Teesorten kombiniert. Jüngster Hit: Neben Variationen mit wenig Alkohol gibt es neuerdings auch den »W/O 2024« gänzlich alkoholfrei. [combuchont.com](https://www.combuchont.com)

A photograph of a modern kitchen with stainless steel countertops, a stone ceiling, and a large range hood. The kitchen is well-lit and has a clean, professional appearance.

LOHBERGER

ÖSTERREICHS MARKTFÜHRER

**Kompetenz seit
fast 100 Jahren**



SALZKAMMERGUT FÜR FOODIES

Mit der Belétage, einem ganzen Stockwerk für Genießer, haben Familie Monika und Wolfgang Gröller sowie JRE Lukas Nagl als Executive-Küchenchef im **HOTEL POST AM SEE** mondänen Lifestyle

Foto: Julia Nimke



Monika und Wolfgang Gröller mit JRE-Spitzenkoch Lukas Nagl.

in die historische Sommerfrischeregion gebracht. Extravagante Stoffe und Farben sowie urbanes Interior-Design setzen ebenso Akzente, wie das von Max Deuker realisierte Kulinarikkonzept mit Food-Sharing und Casual-Dining ohne vorgegebenen Zeiten. Und natürlich die Cocktailbar mit Head-Mixologist Marcus Volsa. Neue Zimmer & Suiten und Rooftop Berg Spa gibt's als Draufgabe. hotel-post-traunkirchen.at, groellerhospitality.com

GANZ OBEN GENIESSEN

IN ÖSTERREICHS SCHNEEREICHSTEM WINTERSPORTORT



NEUE GENUSS-LOCATION

Um das Angebot ausbauen und den Gästen künftig auch Zimmer anbieten zu können, wechselt das **RESTAURANT FORTHUBER** im März 2025 von Munderfing (noch geöffnet bis 31.12. 2024) ins ca. 10 km entfernte Gstaig im oberösterreichischen Innviertel. Christoph und Doris Forthuber erfüllen sich hier den Wunsch nach mehr Platz, um frische Ideen umzusetzen zu können.

Dazu steht etwa ein großer Saal für Familien- und Firmenfeiern oder Seminare bereit. Nicht zu vergessen: einer der schönsten Gastgärten der Region mit angeschlossenem Salettl. restaurant-forthuber.at



Fotos: Mein Bezirk/Ebner, Joerg Lehmann

LODGES AM BÄRENTAIL

Zuwachs für die Room-Lodges beim **RESTAURANT KOLM** im niederösterreichischen Waldviertel: Die beiden neuen Chalets in der Wiese ergänzen die drei bereits zuvor bestehenden, sind noch größer, komfortabler und verfügen über eine eigene Sauna. kolm.restaurant



Foto: Tobi Rudig



Jeder Handdruck ein Gewinn.

Mehr Effizienz,
weniger Aufwand.



isi.com/culinary



€ € €

Mehr Gewinn durch Zeit-
und Arbeitersparnis

€ € €

Mehr Gewinn
durch unschlagbares
Preis-Leistungs-Verhältnis

€ € €

Mehr Gewinn durch
effizienten Einsatz

€ € €

Mehr Gewinn durch
überlegene Performance



JRE
JEUNES RESTAURATEURS

CHEF'S ROULETTE

Mittwoch, 1. Oktober 2025

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

WIE FUNKTIONIERT CHEF'S ROULETTE?

Die Gäste buchen für diesen Abend in einem der teilnehmenden JRE-Restaurants, wissen aber nicht, wer wo kocht. So gibt jeder Teller Raum für Spekulationen und Vermutungen und macht diesen außergewöhnlichen Abend zusätzlich unvergesslich und spannend. Abgerundet wird das fantastische Genuss-Erlebnis durch entsprechend hochkarätige Weinbegleitung, teils auch mit anwesenden Winzer:innen.

*Preis für 5-gängiges Menü inkl. Aperitif, Weinbegleitung,
Mineralwasser und Kaffee auf Anfrage. Rechtzeitige Tischreservierung
im gewünschten Restaurant unbedingt erforderlich.*

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

BUCHTIPPS

FÜR DEN GENUSS ZUHAUSE



WIE SCHMECKT DER WEISSENSEE?

Der jüngste Streich von **Hannes Müller** (Genießerhotel Die Forelle): Ein wunderbares Lesebuch über die Menschen der Region mit spannenden Rezepten, Fotos von der Lienzer Starfotografin Inge Prader und namhaften Gastbeiträgen, etwa von Kult-Regisseur Harald Sicheritz, Schauspielerinnen Proschat Madani, Chocolatier Josef Zotter oder Ski-Olympiasieger Fritz Strobl.

Bestellen auf shop.dieforelle.at/products/buch-wie-schmeckt-der-weissensee
€ 49,- zzgl. Versand



FISCH GEGRILLT

Fische schmecken gegrillt einfach wunderbar. Aber wie mariniert man sie, wie verhindert man, dass sie am Grillrost kleben bleiben oder beim Wenden zerfallen? **Lukas Nagl** (Restaurant Bootshaus im Das Traunsee – das Genießerhotel zum See) verrät dazu Tipps und Tricks sowie 15 Rezepte. Fotos von Georg Kukuvec.

Servus Verlag, beneventopublishing.com/servus/produkt/fisch-gegrillt
ISBN-13 978 3 710 403 828, € 20,-



CORAVIN®

CORAVIN REVOLUTIONIERT DEN WEINGENUSS.

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

www.derksen.at
www.doellerer.at

STELLT
ALLES
AUF DEN
KOPF.





Foto: Joerg Lehmann

PREISWERT GENIESSEN MIT DEM **REINSCHMECKER-MENÜ**

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

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

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

BUCHBERGER.CO.AT



Buchberger

FLEISCHHACKER
SEIT 1946

JRE-STAMMGÄSTE-BONUS 2025

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

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

- Diese Stammgäste-Bonus-Aktion ist **ausschließlich für die österreichischen JRE-Betriebe gültig**, die wir in diesem JRE-Guide 2025 präsentieren (gilt nur in den JRE-Restaurants, nicht in Zweitbetrieben wie Wirtshaus etc. und nicht bei Events wie z. B. Gastkoch-Abend).
- Jeder Restaurantbesuch muss persönlich vom Patron des jeweiligen JRE-Restaurants auf den »Stempel-Seiten« abgestempelt und von diesem unterschrieben und datiert sein.
- Es müssen für die zwölf Stempel **zwölf verschiedene JRE-Restaurants in Österreich** besucht werden. Kein Betrieb darf öfter als einmal aufscheinen!
- **Pro Restaurantbesuch von 2 (zwei) Personen ist – bei einer Mindestkonsumation von € 200,- im Restaurant (nicht Shop, Weinhandel etc.) – nur 1 (ein) Stempel möglich.**
- Stempelinträge haben ab dem ersten Stempel eine Gültigkeit für bis zu 12 Monate.

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

IHR BONUS: Für korrekt und vollständig gefüllte Stempelseiten mit zwölf Stempeln von zwölf verschiedenen österreichischen JRE-Restaurants innerhalb von zwölf Monaten bedanken wir uns mit einem Gutschein im Wert von € 200,- (Gift-Card) sowie einer Flasche Wein von einem unserer JRE-Winzer.

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

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

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

sonne wind wasser rebe stein

Willkommen auf dem Genussgut Kripel 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.kripel.at


kripel
WEIN & MEHR

www.kripel.at



Weingut Kripel GmbH | Neusetz 29, A-8345 Straden | office@kripel.at

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

WENN FLEISCH,



DANN HÖLLERSCHMID.

Bio Wald.Roc oder Ötscherblick-Schwein, Dry Aged-Raritäten und klassische Gusto-Stückerl von Rind, Schwein, Kalb, Lamm & Geflügel. Auf die Fleisch-Qualität vom Höllerschmid ist Verlass. Volle Auswahl, auch im Bio-Sortiment. Für die Gastronomie & Gourmets.

**DIREKT ZUM
ONLINE-SHOP!**

www.hoellerschmid.at

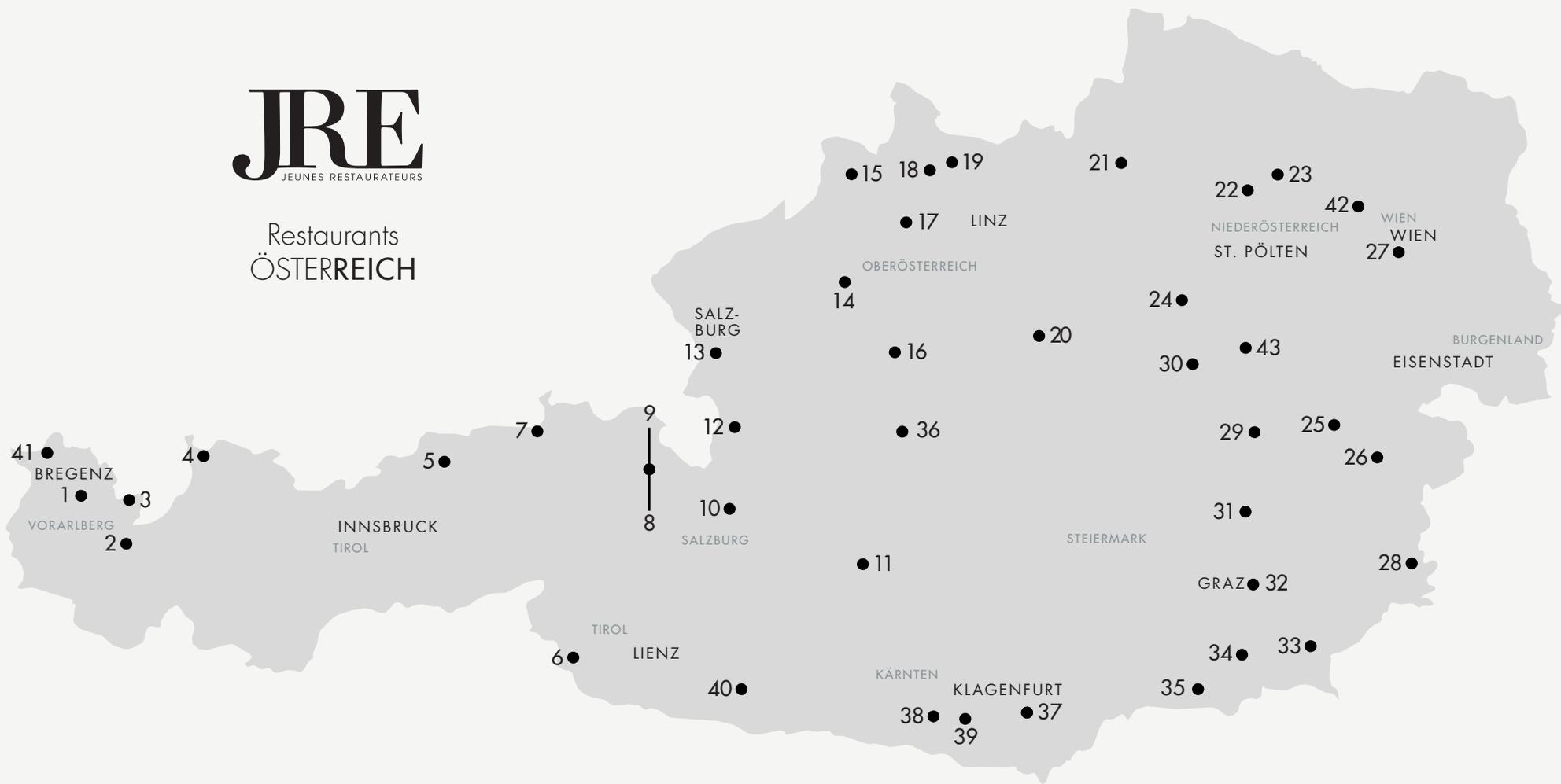


FLEISCHBANK
HÖLLERSCHMID
Gewerbestraße 19, 3492 Walkersdorf

HÖLLERSCHMID
AM STEINERTOR
Schwedengasse 2, 3500 Krems



Restaurants ÖSTERREICH



INHALT ÖSTERREICH

VORARLBERG

1	Biohotel Schwanen	Bizau	56–57
2	Griggeler Stuba im Burg Vital Resort	Lech am Arlberg	58–59
3	Biohotel & Restaurant Walsertuba	Riezlern im Kleinwalsertal	60–61

TIROL

4	Genießerhotel Sonnenhof	Grän im Tannheimer Tal	62–63
5	Genießerhotel Alpin	Achenkirch am Achensee	64–65
6	Hotel-Restaurant Der Gannerhof	Innervillgraten	66–67
7	Der Untermwirt	Ebbs	68–69

SALZBURG

8	Kirchenwirt in Leogang seit 1326	Leogang	70–71
9	Genießerhotel Die Riederalm	Leogang	72–73
10	Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler	St. Veit im Pongau	74–75
11	Restaurant Mesnerhaus	Mauterndorf	76–77
12	Döllers Genießerhotel	Golling bei Salzburg	78–79
13	Restaurant Pfefferschiff	Hallwang bei Salzburg	80–81

OBERÖSTERREICH

14	Restaurant Forthuber in Gstaig	Feldkirchen	82–83
15	Lukas Restaurant	Schärding	84–85
16	Bootshaus im Genießer-Seehotel Das Traunsee	Traunkirchen im Salzkammergut	86–87
17	Restaurant Waldschänke	Grieskirchen	88–89
18	Genießerhotel Mühlthalhof	Neufelden im Mühlviertel	90–91
19	Genießerhotel Bergergut	Afiesl im Mühlviertel	92–93
20	Restaurant Rau Nature Based Cuisine	Großraming	94–95

NIEDERÖSTERREICH

21	Restaurant Kolm	Arbesbach	96–97
22	Genießerhotel Landhaus Bacher	Mautern an der Donau	98–99
23	Restaurant Esslokal	Hadersdorf am Kamp	100–101

24	Hueber der Wirt in Bründl	St. Georgen an der Leys	102–103
25	Naturhotel Molzbachhof	Kirchberg am Wechsel	104–105
26	Restaurant Triad	Krumbach	106–107

WIEN

27	Restaurant Herzig	Wien	108–109
----	-------------------	------	---------

BURGENLAND

28	Gasthaus Csencsits	Harmisch	110–111
----	--------------------	----------	---------

STEIERMARK

29	Genießerhotel-Restaurant Krainer	Langenwang	112–113
30	Restaurant Lurgbauer	St. Sebastian bei Mariazell	114–115
31	Genießerhotel Der Wilde Eder	St. Kathrein am Offenegg	116–117
32	Restaurant Artis	Graz	118–119
33	Restaurant Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa	Bad Gleichenberg	120–121
34	Schlosskeller Südsteiermark	Leibnitz	122–123
35	Genießerhotel Sattlerhof	Gamlitz	124–125
36	Restaurant Geiger Alm	Altaussee	126–127

KÄRNTEN

37	Restaurant Moritz	Grafenstein	128–129
38	Seespitz im Falkensteiner Schlosshotel Velden	Velden am Wörthersee	130–131
39	Restaurant Hubert Wallner	Dellach/Maria Wörth	132–133
40	Genießerhotel Die Forelle	Techendorf am Weißensee	134–135

MEMBRE D'HONNEUR

41	Restaurant Mangold	Lochau (Vorarlberg)	136
42	Gastwirtschaft Floh	Langenlebarn (NÖ)	138
43	Landgasthof Zum Blumentritt	St. Aegydt am Neuwalde (NÖ)	140

Biohotel Schwanen

Franziska Hiller &
Emanuel Moosbrugger



Fotos: Joerg Lehmann, Roswitha Schneider



Nach 13 Jahren in New York City und San Francisco ist Emanuel Moosbrugger heimgekehrt in den Bregenzerwald. Den SCHWANEN hat er in 5. Generation von seinen Eltern übernommen. Tradition verpflichtet?

Fast. »Reduce to the max« ist Motto und Haltung im Schwanen. Hier wird rein biologisch und überwiegend nach der Lehre von Hildegard von Bingen gekocht. Produkte stammen aus dem eigenen #wildweibergarten und der Solidarischen Landwirtschaft Bezau. Willkommen also bei den »Wilden Weibern & Toughen Typen« aus dem Bregenzerwald.



REINSCHMECKER-MENÜ: 5-gängiges »WILDE-WEIBER-Menü« inkl. ÜN und Frühstück p. P. € 235,-; mit Weinbegleitung zusätzlich p. P. € 55,-

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

 @biohotel.schwanen
 @biohotel_schwanen



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. € 145,- bis € 165,-;
mit Genießer-HP + € 25,-



Griggeler Stuba im Burg Vital Resort

Maximilian Lucian



Fotos: ©burgvitalresort, Joerg Lehmann

Die Griggeler Stuba im Burg Vital Resort bietet ein elegantes Gourmet-Erlebnis in einer exklusiven Atmosphäre. In der unvergleichlichen »ART« zu kochen, kommen Fisch, Krustentiere, Gemüse aber auch Fleisch zum Einsatz, welche in Kombination mit Kräutern ein besonderes Geschmackserlebnis bieten. Das Menü widerspiegelt die Liebe zur Natur und repräsentiert die Besonderheiten vieler heimischer als auch überregionaler 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. € 275,-; Weinbegleitung € 140,-



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

 @Burg.Vital.Resort
 @burgvitalresort



ÖFFNUNGSZEITEN

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

HOTEL

Übernachtung mit HP im DZ ab € 650,- (pro
Zimmer), im EZ ab € 500,-



Biohotel & Restaurant Walserstuba

Bettina & Jeremias Riezler



Fotos: Moving Stills, Joerg Lehmann

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



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



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



ÖFFNUNGSZEITEN

Küchenannahmezeiten: 18.00–19.30 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag, Mittwoch

HOTEL

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



Genießerhotel Sonnenhof

Patrick & Rainer Müller



Fotos: Christian Schneider, Radomir Grabic, Joerg Lehmann

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



REINSCHMECKER-MENÜ: 6-gängiges Gourmetmenü »Alps&Ocean« p. P. € 190,-
(ausgenommen Mo, Di, Mi; Ermäßigung für Hotelgäste)



6673 Grän

T +43 (0)56 75 63 75

post@sonnenhof-tirol.com

sonnenhof-tirol.com



@sonnenhof.tirol



@hotel_sonnenhof_tannheimetal



ÖFFNUNGSZEITEN

Gourmetrestaurant »Alps & Ocean«:

18.30–22.00 Uhr

Ruhetage: Montag, Dienstag, Mittwoch

Wirtshaus: täglich 11.30–21.00 Uhr;

Ruhetage: Montag, Dienstag jeweils am Abend

HOTEL

4-Sterne-S-Kategorie, 98 Betten

Übernachtung mit Frühstück im DZ p. P. € 160,-
bis € 250,-



Genießerhotel Alpin

Alexander & Caroline Gründler



Fotos: Joerg Lehmann, Johannes Karmmayer, alpline.com

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



REINSCHMECKER-MENÜ: Gourmet-Night inkl. 1 ÜN mit Genießer-Frühstück, 7-gängigem Menü in »Gründler's Gourmetstüberl« und Wellness p. P. im DZ ab € 259,- exkl. Ortstaxe



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

 @kulinarihotelalpin
 @kulinarihotelalpin



ÖFFNUNGSZEITEN GOURMETSTÜBERL

18.00–21.30 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

HOTEL

4-Sterne-Kategorie, 48 Betten
ÜN/F im DZ p. P. ab € 109,- zzgl. Kurtaxe; mit
Genießer-HP ab € 139,- zzgl. Kurtaxe



Hotel & Restaurant Der Gannerhof

Josef & Carola Mühlmann



Fotos: Edi Senfner (edfilm75)

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 ab € 99,- p. P.



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



 @ Gannerhof
 @ gannerhof

ÖFFNUNGSZEITEN

18.30–20.30 Uhr; Ruhetage: Montag, Dienstag

HOTEL

58 Betten (6 Suiten, 12 DZ, 4 Dreibettzimmer,
Ferienhaus für bis zu 6 Personen)
Übernachtung mit Frühstück im DZ p. P.
ab € 116,- / Suite p. P. ab € 151,-
Übernachtung mit Genuss-HP im DZ p. P.
ab € 159,- / Suite p. P. ab € 195,-



Der Unterwirt

Die Unterwirtinnen
Sabrina & Katrin Steindl



Fotos: Dirk Brunielki, Dietmar Tollertan, Joerg Lehmann

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

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** 6-gängiges Menü »Völlern, ohne voll zu sein«! inkl. ÜN/F im DZ p. P. 220,- (buchbar Mi–So)



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



 @ GourmethotelUnterwirt
 @ unterwirtebbs

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi 18.00–21.00 Uhr, Do bis Sa 12.00–14.00
und 18.00–21.00 Uhr,
So 12.00–20.00 Uhr durchgehend
Ruhetage: Montag, Dienstag

HOTEL

43 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 70,- bis € 115,-; mit HP + € 55,-



Kirchenwirt in Leogang seit 1326

Geschwister Hans-Jörg Unterrainer &
Barbara Kottke



Fotos: www.K1326.com

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

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** »K1326 Gourmetmenü – Alpen Gestalten« p. P. ab € 150,-



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

 @Kirchenwirt
 @kirchenwirt_leogang

ÖFFNUNGSZEITEN
17:00–21:00 Uhr
Ruhetage lt. Aushang

HISTORISCHES HOTEL 
18 Themenzimmer und Suiten mit Geschichte
Übernachtung mit Frühstück p. P. ab € 110,-



Genießerhotel Die Riederalm & Genießerrestaurant »dahoam«

Andrea & Andreas Herbst



Fotos: Joerg Lehmann, Carmen Huter

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

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** »Große kulinarische Reise durch Leogang« im »dahoam« inkl. ÜN, Gourmetfrühstück & Alpin Buffet am Nachmittag sowie Wellness p. P. im Komfortzimmer ab € 338,-



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

 @HotelRiederalm
 @hotelriederalm



ÖFFNUNGSZEITEN

À la carte: 11.30–13.30 Uhr (Bistrokarte) und
18.30–20.00 Uhr (Menü Hausgäste); kein Ruhetag.
»dahoam«: Mo, Di, Fr und Sa 18.30–19.30 Uhr
(Menüstart)

HOTEL

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



Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler

Vitus & Eva-Maria Winkler



Fotos: Lukas Kirchgasser, Günter Standl, Joerg Lehmann

Wertvoll genießen – dieser Leitsatz bestimmt das Handeln der Gastgeber und kommt Genießern auf wunderbare Weise zugute. Vitus Winkler schöpft dabei aus seiner vollen Kreativität, um immer wieder zu begeistern, zu überraschen und zu verwöhnen. Die Leidenschaft zur Verwendung von Wildpflanzen und Wildkräutern sowie die Verbundenheit zu den Produzenten der Gegend sind die Impulsgeber für seine inspirierenden Gourmet-Kreationen. Den Rahmen bildet das im Herbst 2024 völlig neu und mit viel Feingefühl gestaltete Restaurant, ebenso wurde der Hotelbereich um weitere Zimmer und Suiten ausgebaut. Somit können Gäste im exklusiven, familiengeführten Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler mit noch mehr Annehmlichkeiten Erholung mit Genuss wie auch dem besonderen Wohlfühlen verbinden.

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** 5-gängiges Gourmet-Überraschungsmenü mit einer Übernachtung inkl. Frühstück und Willkommensdrink p. P. ab € 325,- (außer Di und Mi)



5621 St. Veit im Pongau
Kirchweg 2
T +43 (0)64 15 43 23
sonnhof@vituswinkler.at
sonnhof-vituswinkler.at

 @ Sonnhof.vituswinkler
 @ sonnhof_vituswinkler

ÖFFNUNGSZEITEN
täglich 18.00–21.00 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

HOTEL 
4-Sterne-Kategorie, 45 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ p. P. € 146,- bis € 343,-; inkl. HP im DZ p. P. € 201,- bis € 388,- (Sommer); € 216,- bis € 437,- (Winter)



Restaurant Mesnerhaus

Maria & Josef Steffner



Fotos: Kathrin Buschmann, Joerg Lehmann

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



REINSCHMECKER-MENÜ: 4-Gänge-Lebensfreude-Menü inkl. ÜN, Genießer-Frühstück sowie Kaffee und Kuchen bei der Anreise p. P. € 198,- (nicht buchbar von 19. Dezember bis 5. Jänner)



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



 @ Mesnerhaus
 @ mesnerhausmauterndorf

ÖFFNUNGSZEITEN

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

Ruhetage: Mo, Di (ausgen. Gruppen, Veranstaltungen), Nebensaison zusätzl. So, Fei geöffnet

HOTEL

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



Döllerer

Christl & Andreas Döllerer



Fotos: Marc Strickler, Joerg Lehmann

Teller für Teller präsentiert Andreas Döllerer, u. a. 5 Hauben im Guide Gault Millau 2025, 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 & Weinbegeitung sowie Feinkost-Frühstück p. P. ab € 405,- (wochentags) bzw. ab € 420,- (Fr. + Sa.)



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



f @doellerers
@doellerers

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant: Küche: Di. bis Fr. 18–21.30 Uhr,
Sa. 12–21.30 Uhr durchgehend.

Wirtshaus: Küche: Di. 17–22 Uhr,
Mi. bis Sa. 11.30–22 Uhr durchgehend.

Im August durchgehende Küche außer Montag
mittags.

HOTEL

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



Restaurant Pfefferschiff zu Söllheim

Iris & Jürgen Vigne



Fotos: Herbert Lehmann, Joerg Lehmann, Pfefferschiff

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 eigenen Weinkeller in der Holzgasse im niederösterreichischen Gedersdorf gibt es 3 x jährlich eine temporäre »Kellerroas«, wo Heurigenküche neu und originell interpretiert wird. Zusätzlich werden die eigenen Weine, wie Grüner Veltliner Geppling, Riesling Tiefenthal und Rosé Löss aus Gobelburg angeboten.



REINSCHMECKER-MENÜ: 5-gängiges Menü p. P. € 145,-

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



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



 @vignepfefferschiff
 @vigne_pfefferschiff

ÖFFNUNGSZEITEN

Küche: Dienstag bis Freitag ab 18.00 Uhr
Samstag 12.00–13.30 Uhr und ab 18.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag
(Ostern und während der Sommerfestspiele
geänderte Ruhetage und mittags geöffnet)



Restaurant Forthuber in Gstaig

Doris & Christoph Forthuber



Fotos: Raphael Gabbauer, Joerg Lehmann, Mein Bezirk/Ebner

Christoph Forthuber begeistert mit einer wunderbaren, geschmacksintensiven Balance von regionalen Produkten und internationalen Einflüssen – jedes Gericht spiegelt die Hingabe für Qualität und das Zusammenspiel der einzelnen Komponenten wider. Dem Wunsch nach mehr Platz, um Ideen umzusetzen und Gästen noch mehr bieten zu können, folgt im März 2025 ein Wechsel von Munderfing ins nahe Gstaig bei Feldkirchen im oberösterreichischen Innviertel. Neben Gästezimmern bietet der neue Standort ideale Möglichkeiten für Feiern oder Seminare. Behutsam modernisiert und zugleich an die Geschichte des Hauses angelehnt präsentiert sich der einladende Gasträum. Dazu gesellt sich ein prächtiger Gastgarten samt Salettl mit Smoker für genussvolle Barbecue-Events.

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** 6 Gänge inkl. Gedeck
sowie »Griaß Di« und »Pfiat Di« p. P. € 106,-

Bis Ende 2024 in Munderfing,
AB MÄRZ 2025
NEUER Standort bei **MATTIGHOFEN**



5143 Feldkirchen bei
Mattighofen
Gstaig 1
T +43 (0)676 42 90 224
office@restaurantforthuber.at
restaurantforthuber.at

 @ restaurantforthuber
 @ restaurantforthuber



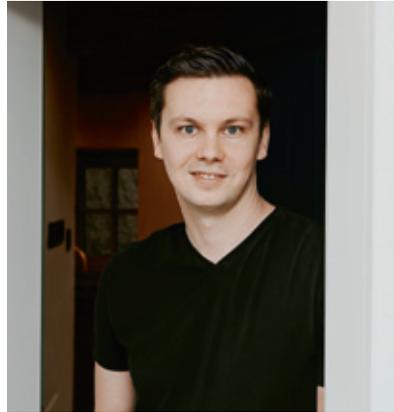
ÖFFNUNGSZEITEN
12.00–13.30 Uhr (Wirtshaus) und
18.00–21.00 Uhr (Fine Dining)
Ruhetage: Sonntag, Montag und Feiertag
ganztagig sowie Samstag mittags

HOTEL 
14 Betten, ÜN/F p. P. im DZ ab € 150,-



Lukas Restaurant

Lukas Kienbauer



Fotos: Joerg Lehmann, Aixpix

Die gelungene Kombination von kreativer Küche, professionellem und zugleich jugendlich-frischem Service und ein ungemein heimeliges Ambiente sind die Erfolgsgaranten für einen der großen Shootingstars der österreichischen Gourmetszene (*Restaurant des Jahres 2019« im Großen Restaurant- & Hotelguide). Es gibt keine Speisekarte, die Überraschungsmenüs sind – ebenso wie die perfekte Getränkebegleitung – individuell abgestimmt, naturnah, saisonal, innovativ und geschmacksintensiv. Und dies raffiniert nach dem Küchencredo „Japan.Frankreich.Innviertel“: Französisches Küchen- und Saucenhandwerk, gepaart mit starken Einflüssen aus Japan und kombiniert mit Produkten und Geschmäckern der Region. Letztere 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. € 115,-



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



 @lukasrestaurantschaerding
 @restaurant.lukas

ÖFFNUNGSZEITEN
18.00–02.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag

Lukas Kienbauer führt in Schärding
zwei weitere, überaus empfehlenswerte Lokale:
Lukas Steak, lukas-steak.at
Lukas Izakaya, lukas-izakaya.at



Restaurant Bootshaus im Das Traunsee – Das Genießerhotel zum See

Lukas Nagl



Fotos: Joerg Lehmann, Christof Wagner

Am malerischen Traunsee, im Herzen des Salzkammergutes, befindet sich dieses 4-Sterne-Superior-Hotel in direkter Seelage, das seit drei Generationen von Familie Gröller geleitet wird. Am Herd steht mit 4-Hauben- und »Gault-Millau-Koch des Jahres 2023« Lukas Nagl, unter dem das einladende À-la-carte-Restaurant »Bootshaus« zum Top-Hotspot der Gourmetszene avancierte (bestes Restaurant Oberösterreichs im A la Carte Carte sowie im Falstaff Restaurant-Guide). 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 € 299,50



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

 @seehoteldastraunsee
 @dastraunsee



ÖFFNUNGSZEITEN

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

HOTEL

4-Sterne-Superior-Kategorie,
39 Zimmer & Suiten
ÜN/F in einer Minisuite SEENSUCHT
p. P. € 124,50 bis € 234,50



Restaurant Waldschänke

Clemens Grabmer



Fotos: Joerg Lehmann, OÖ Tourismus Urlaubsregion/Tom Son

Als Landgasthaus wie aus dem Bilderbuch präsentiert sich Clemens Grabmers Waldschänke in Grieskirchen. Ein Familienbetrieb par excellence, vielfach ausgezeichnet und schon lange ein Leitbetrieb der oberösterreichischen Gourmetszene. Unterstützt von Mutter Elisabeth am Herd und Vater Heinz als leidenschaftlicher Gastgeber und Sommelier mit einer der besten Weinkarten des Landes, verbindet er feinfühlig Klassik mit Kreativität. Die eleganten und gemütlichen Restaurant-räume/Gasträume und der verwunschene Gastgarten sind gleichermaßen stimmungsvoller Rahmen für traditionelle Gerichte wie für fantasievoll neu interpretierte Regionalität. Letzteres spannend umgesetzt beim 5- bis 6-gängigen »Hoamatgaug« und beim 4- bis 5-gängigen Menü zur Jahreszeit. Mittags genießt man Dienstag bis Freitag den Waldschänke-Mittagstisch.

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** 5 Gänge »Hoamatgaug«-Menü inkl. Aperitif € 89,- p. P.

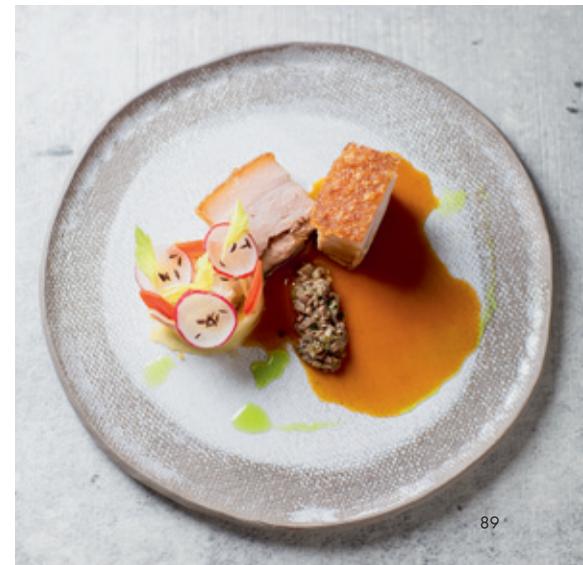


4710 Grieskirchen
Kickendorf 15
T +43 (0)72 48 62 308
restaurant@waldschaenke.at
waldschaenke.at

 @ GrabmerWaldschaenke
 @ waldschaenke_grieskirchen

ÖFFNUNGSZEITEN

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



Genießerhotel Mühltalhof

Philip Rachinger



Fotos: Manfred Lang, Andreas Balon, Joerg Lehmann

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

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** 4-gängiges Genießermenü »Carte Blanche« inkl. ÜN und Frühstück im DZ/Standard p. P. € 174,-



4120 Neufelden
Unternberg 6
T +43 (0)72 82 62 58
reception@muehlthof.at
muehlthof.at

 @ www.muehlthof.at
 @ muehlthof



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. € 116,- bis € 175,-



Genießerhotel Bergergut.

Für die Auszeit zu zweit

Thomas Hofer &
Eva-Maria Pürmayer



Fotos: Joerg Lehmann, Stephanie Pürmayer

Die raffinierte Küche von Thomas Hofer lässt sich am besten mit »Mühlviertler Mund.Art« beschreiben. Mit ständig neuen Ideen gibt er Gerichten einen frischen Touch, setzt auf 100%ige Produktqualität und spannende Regionalküche. Wohnzimmer-Ambiente prägt das neu gestaltete Restaurant mit 3D-Blick in die Natur samt Genussgreißlerei. Sehr beliebt sind die Holzofen-Brotback- und Kochkurse. Romantik-Tipp: Das 4-Sterne-S-Genießerhotel mit individuellen Suiten und feiner, neugestalteter Wellnessoase (u. a. mit Private-Spa, paradiesischem Garten, Seerosen-Biotop, verbundenem Innen- und Außenpool, Sauna-Lounge sowie Wald-Spa) ist nur zu zweit buchbar – für Paare ebenso wie für Mutter & Tochter, einen Freundinnen-Ausflug etc.



REINSCHMECKER-MENÜ: 5-gängiges Menü »Mund.Art« mit hopfigem Mühlviertler Aperitif
p. P. € 92,- zzgl. Gedeck. Mit 1 ÜN in einer Suite, 2-Tages-Wellness, serviertem Frühstück & Dinner
p. P. in einer Suite ab € 230,-



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

 @HotelBergergut
 @bergergut

ÖFFNUNGSZEITEN

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

HOTEL

4-Sterne-S-Kat., 72 Betten exklusiv für Paare,
ÜN mit serviertem Frühstück, Gourmetdinner &
Wellness p. P. € 186,- (DZ) bis € 380,- (160 m²
Penthouse-Suite)



Restaurant Rau – nature based cuisine

Magdalena & Klemens Gold
(ehem. Schraml)



Fotos: Joerg Lehmann, Matthias Heschl

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

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** 6-gängiges Menü – neue »nature based cuisine« – mit DZ und Frühstück plus Shuttle-Service zur Unterkunft p. P. € 265,-



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

 @SchramlKlemens
 @rau.nature.based.cuisine



ÖFFNUNGSZEITEN

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



Restaurant Kolm

Michael Kolm



Fotos: Joerg Lehmann, Gerhard Wasserbauer

»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. Stubenküken mit Polenta, Sommertrüffel und Eierschwammerl, Kalb x 2 mit Erbse und Frischkäseagnolotti oder gebackene Mohnzwetschke mit Mohnis und Orangenkeks. Den eleganten Rahmen bildet ein schmuckes Restaurant mit prächtiger Terrasse. Fünf modern und komplett ausgestattete Lodges laden zu genussvollen Ferientagen ein.

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** 5-gängiges Gourmetmenü pro Person ab € 88,-



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

 @kolm.restaurant
 @kolm_restaurant



ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Sonntag Mittag
Ruhetage: Sonntag ab Nachmittag, Montag und
Dienstag ganztägig; Jänner bis April zusätzlich
Mittwoch
Betriebsurlaub: 1 Woche Nov., 3 Wochen Jänner

ÜBERNACHTUNG

5 Lodges
ÜN ab € 157,- pro Lodge; mit Frühstück zuzüglich
p. P. € 16,-



Genießerhotel Landhaus Bacher

Thomas & Susanne Dorfer



Fotos: Joerg Lehmann, Günter Standl, Lukas Kirchgasser

In diesem Familienbetrieb par excellence verbindet Thomas Dorfer (Gault-Millau-Koch des Jahres 2009, Schlemmer Atlas Spitzenkoch 2025) auf unnachahmliche Weise bodenständige Tradition mit kreativer Raffinesse in höchster Perfektion. 2014 wurde das in der berühmten Wein- und Welterbe-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 € 530,-
(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
info@landhaus-bacher.at
landhaus-bacher.at

 @landhausbacher
 @landhaus_bacher



ÖFFNUNGSZEITEN

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

ÜBERNACHTUNG

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



Restaurant Esslokal

Roland & Barbara Huber



Fotos: Joerg Lehmann, Herbert Lehmann

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. € 145,- (jederzeit buchbar)



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



 @esslokal.hadersdorf
 @esslokal

ÖFFNUNGSZEITEN

(Küchen-Annahmezeiten)

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



Hueber der Wirt in Bründl

Silvia & Stefan Hueber



Fotos: Joerg Lehmann, Rita Newmann/NÖ Winzhauskultur

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



REINSCHMECKER-MENÜ: 1 ÜN beim Wirt inkl. 5-Momente-Menü und ein Gläschen zum Start für 2 Personen € 265,-



3282 St. Georgen an der Leys 18
T +43 (0)74 82 46 206
office@gasthofhueber.at
hueberderwirt.at



Facebook: @ Hueber der Wirt in Bründl
Instagram: @ hueber_derwirt

ÖFFNUNGSZEITEN

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

ÜBERNACHTUNG

12 DZ in zwei verschiedenen Zimmer-
kategorien. ÜN mit Frühstück im DZ p. P.
€ 60,- bis € 80,-



Naturhotel Molzbachhof

Nina & Peter Pichler



Fotos: Joerg Lehmann, Michael Reidinger

»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 ungemein feine Halbpension des Hotels. Dessen Highlights sind die wohltuend entspannenden Zimmer des ganz in Holz (ohne Nägel, Lacke etc.) errichteten Zubaus »Holzbach« und die Wellness mit Badeteich und ganzjährig beheiztem Infinitypool (32°).



REINSCHMECKER-MENÜ: 1 ÜN im Holzbach inkl. Frühstück und 6-Gang-Menü im Gaumenkitzel p. P. € 310,-

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

 @ Molzbachhof
 @ naturhotel_molzbachhof



ÖFFNUNGSZEITEN

Gaumenkitzel: Di, Fr, Sa 18.00–20.00 Uhr
Wirtshaus: 11.30–13.30 und 18.00–20.00 Uhr;
kein Ruhetag

HOTEL

4-Sterne-Kategorie, 90 Betten
ÜN/F im DZ p. P. € 125,- bis € 195,-;
mit HP € 145,- bis € 215,-



Restaurant Triad

Veronika & Uwe Machreich



Fotos: Joerg Lehmann, Marketing Platzhirsch W.M. GmbH/
Gobauer

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



REINSCHMECKER-MENÜ: Chef's Table Klassik: 5-gängiges Gourmetmenü am Küchentisch inkl. Aperitif und einer ÜN/F im »Bett in da Wies'n«-DZ p. P. € 245,-.



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



 @ Triad
 @ triad.restaurant

KÜCHEN-ANNAHMEZEITEN

Dienstag »Triad privat« ab 18.00 Uhr, Mittwoch bis Samstag 12.00–13.30 & 18.00–20.15 Uhr.
Ruhetage: Sonntag, Montag

ÜBERNACHTUNG

5 DZ »Bett in da Wies'n« ÜN/F p. P. € 103,-;
1 Ferienhäuschen »Stöckl« ÜN/F p. P. € 76,-;
6 DZ im neuen »Gästehaus« ÜN/F p.P. € 115,-



Restaurant Herzig

Saskia & Sören Herzig



Fotos: Lukas Kirchgasser, Leonhard Hitzensauer,
Joerg Lehmann

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 inkl. Gedeck p. P. € 145,-
(gültig Mittwoch und Donnerstag)



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

 @restaurant.herzig
 @restaurant_herzig



ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag 18.30–23.30 Uhr sowie
Samstag mittags 12.00–15.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag



Gasthaus Csencsits

Melanie & Jürgen Csencsits



Fotos: Iris Militsits, Joerg Lehmann

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

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** 6-gängiges Menü inkl. Aperitif p. P. € 99,-



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

 @gasthaus.csencsits
 @gasthaus_csencsits



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

ORIGINELLE WOHNTIPPS sind die restaurierten Kellerstöckl der Region,
www.suedburgenland.info/unterkuentfe/kellerstoekl



Genießerhotel Restaurant Krainer

Andreas Krainer



Fotos: Joerg Lehmann, Lukas Kirchgasser

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

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** 5-gängiges Menü inkl. Aperitif und ÜN im Waldheimat-Zimmer pro Person € 205,-



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



 hotel.krainer
 hotel.krainer

ÖFFNUNGSZEITEN

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

HOTEL

4-Sterne-Kategorie, 30 Betten
ÜN/F im DZ p. P. € 95,- bis € 115,-



Restaurant Lurgbauer

Maximilian & Karin Leodolter



Fotos: Joerg Lehmann, Lukas Kirchgasser

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

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** 5-Gang-Menü inkl. Aperitif und Weinbegleitung p. P. € 120,-; buchbar (je nach Öffnungszeiten) Mittwoch, Donnerstag & Freitag abends



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

 @Lurgbauerfeldkasten
 @restaurant_lurgbauer

ÖFFNUNGSZEITEN

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

WOHNEN AM BAUERNHOF

4-Blumen-Kategorie (Höchstbewertung), 12 Betten
ÜN/F im DZ p. P. € 83,- bis € 120,-



Genießerhotel Der Wilde Eder

Eveline Wild & Stefan Eder



Fotos: Wolfgang Hummer, Rene Strasser, Joerg Lehmann

Ein Ort zum Innehalten und Genießen: Im Restaurant ZeitRAUM lädt Stefan Eder seine Gäste zu feinfühligsten Momenten des bewussten Erlebens ein. Ganz nach dem Motto „Gerichte mit Geschichte“ ergibt sich ein kulinarischer Rundgang durch die Region. Der Bezug zum Ort ist dabei immer gegeben. Wohltuend ruhig dazu das edle Ambiente, entspannt der Blick von einem Hochstand auf die Wälder des steirischen Almenlandes. Den Abschluss bilden die süßen Kleinigkeiten von der 2-fachen Patissière des Jahres Eveline Wild.

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** ZeitRAUM-Menü p. P. € 164,-; bzw. Menü inkl. 1 ÜN/GP im Panorama-DZ, Mittags-Snack und freie Benützung von Hallenbad und WILD-Kräuter-Spa p. P. ab € 275,-



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

 @derwildeeder
 @derwildeeder



ÖFFNUNGSZEITEN

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

HOTEL

4-Sterne-Kategorie, 25 Zimmer, 1 Chôlet
ÜN/F im DZ p. P. € 145,- bis € 245,-



Restaurant Artis

Philipp Dyczek



Fotos: Joerg Lehmann, Bastian Knapp

Japan trifft Frankreich beim Shootingstar der Steiermark: Philipp Dyczek hat mit seinem Restaurant Artis eine gehörige Prise Weltoffenheit in die Grazer Altstadt gebracht. Inspiriert von seinen asiatischen Reisen kombiniert er fernöstliche Kräuter und Aromen mit klassisch französischer Kochstilistik und bereichert saisonal Regionales mit Spitzenprodukten aus aller Welt. Das Ergebnis ist eine avantgardistische Küche, die abends in Form von 4- bis 8-gängigen Überraschungsmenüs ihre Klasse zeigt. Samstag mittags verwandelt sich das »Artis« mit seinem hübschen Garten mit originellen Tellergerichten zum unkomplizierten In-Treff im Bistro-Style.



REINSCHMECKER-MENÜ: Dienstag bis Donnerstag: 5-gängiges Überraschungsmenü inkl. Gedeck p. P. € 99,-



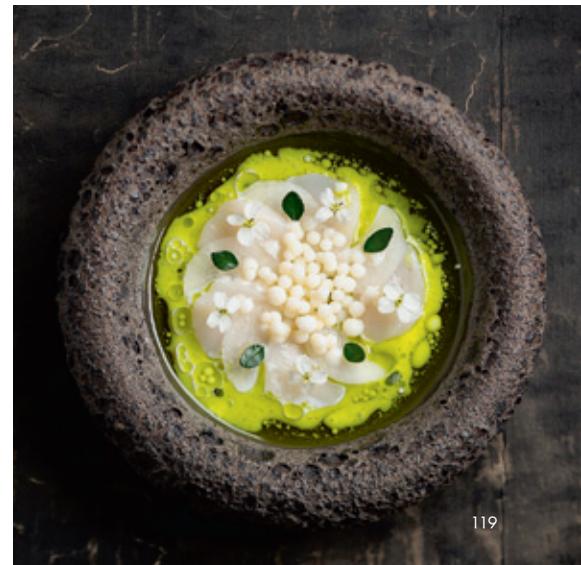
8010 Graz
Schmiedgasse 18
T +43 (0) 676 / 40 10 368
info@restaurant-artis.com
www.restaurant-artis.com



 @ RestaurantArtis
 @ restaurant_artis

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag 17.00–24.00 Uhr
(Küche jeweils 17.00–21.00 Uhr)
Juni bis Ende September Samstag bereits
ab 12.30 Uhr
Ruhetage: Sonntag und Montag



Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa

Richard & Sonja Rauch



Fotos: Joerg Lehmann, Adler und Wald

Angetrieben von schier endloser Energie bringt der Gault&Millau-Koch des Jahres 2015 innovative, häufig neue und stets unverwechselbare Gerichte für das Wirtshaus zu Mittag und das Fine Dining am Abend auf die handgemachten Teller. Nebenher gibt Richard Rauch seine Expertise auch regelmäßig in diversen Fernsehformaten, wie „Silvia kocht“, „Die Küchenschlacht“, „Das Kulinarium“ etc. weiter. Das Ambiente, das Team und die erlesene Weinkarte, kuratiert von Sonja Rauch, versprechen ein entspanntes und festliches Genusserlebnis. In den Landhauszimmern der Villa Rosa lässt es sich herrlich schlafen und noch besser frühstücken. Kochschule und Delikatessenladen komplettieren diesen kulinarischen Fixpunkt auf der Landkarte.



REINSCHMECKER-MENÜ: 5-gängiges Menü inkl. Weinbegleitung und ÜN
in der Villa Rosa p. P. € 315,-



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



 @geschwister-rauch
 @geschwister.rauch

KÜCHENANNAHMEZEITEN

Restaurant: 18.00–19.00 Uhr

Wirtshaus: 11.30–13.00 Uhr

Ruhetage für beide: April bis Oktober: So, Mo;

November bis März: So, Mo, Di

HOTEL

4-Sterne-Kategorie, 6 DZ und 2 Suiten

ÜN/F im DZ p. P. ab € 125,-

in der Suite p. P. ab € 140,-



Schlosskeller Südsteiermark

Markus Rath



Fotos: Joerg Lehmann

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



REINSCHMECKER-MENÜ: 5-gängiges Gourmetmenü inkl. Gedeck und Aperitif pro Person € 125,-



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



 @ Schlosskeller Südsteiermark
 @ schlosskeller_suedsteiermark

ÖFFNUNGSZEITEN

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

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



Genießerhotel Sattlerhof

Geschwister Markus & Anna Sattler



Fotos: Conversion Club, Schubidu Quartet, Robert Herbst

Inmitten der malerischen Südsteiermark verbirgt sich dieses Ferienjuwel. Anna und Markus Sattler sammelten Inspirationen weltweit, ehe sie in den heimatischen Betrieb zurückkehrten, den Vater Hannes unter den Topadressen der Region etablierte. Das Genießerrestaurant bildet das Herzstück für Markus' einfallsreiche Küche – regional, nachhaltig und stets mit dem „gewissen Etwas“. Dazu sorgt das Wirtshaus für herzhaft, heimische Klassiker. Anna erlernte ihre Service-Expertise bei den besten der Besten und setzt dies ebenso gekonnt wie herzlich um. Zum Wohnen wählt man zwischen schmucken Zimmern und Suiten, entspannt wird im Pool oder in der Saunahütte. 100 % Südsteiermark wiederum heißt die Qualitätsgarantie im angrenzenden, von Andreas und Alexander Sattler geführten Weingut, eines der meistprämierten des Landes.

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** Gourmetnacht – 1 ÜN inkl. Frühstück und 6-gängigem Genießer-Menü sowie Verkostung im Weingut pro Person ab € 239,-



8462 Gamlitz
Sernau 2A
T +43 (0)34 53 44 54-0
restaurant@sattlerhof.at
sattlerhof.at



 @sattlerhof
 @hotel_sattlerhof

ÖFFNUNGSZEITEN

Genießer-Restaurant: 18–20.30 Uhr.

Ruhetage: So, Mo, Do.

Wirtshaus: 12–20.30 Uhr. Ruhetage: März, Apr.,
Nov. & Dez. Mo, Di; Mai bis Ende Okt. Mo.

HOTEL

4-Sterne-Kategorie, 30 Betten im Hotel u. Landhaus.
ÜN/F p. P. im DZ je Saison ab € 64,- bis
€ 204,- in der Panoramasuite.



Restaurant Geiger Alm

Dominik & Eva-Maria Utassy



Fotos: Geiger Alm

In wunderschöner Lage im Landschaftsjuwel Ausseerland im steirischen Salzkammergut führt Familie Utassy ihr Restaurant, das auf Antrieb zauberhaften Almcharakter ausstrahlt. Zugleich wird hier aber groß aufgekocht – 4 Gault-Millau-Hauben sprechen für sich! Für seine leichte, ungemein finessenreiche Küche verbindet Dominik Utassy gekonnt Regionalität mit übergreifenden Produkten und verleiht seinen geschmacksintensiven Gerichten einen sanften, frankophil-modernen Einschlag. Mit viel Charme begleitet Sommelière Eva-Maria Utassy, 2024 von Gault Millau mit dem »Service Award« ausgezeichnet, durch den Abend. Hervorragend aufgestellt ist auch ihre Weinkarte mit besonderen Schwerpunkten Österreich sowie Deutschland.



REINSCHMECKER-MENÜ: Dienstag bis Donnerstag: 5-gängiges Überraschungsmenü inklusive Gedeck p. P. € 119,-; mit Weinbegleitung € 159,-



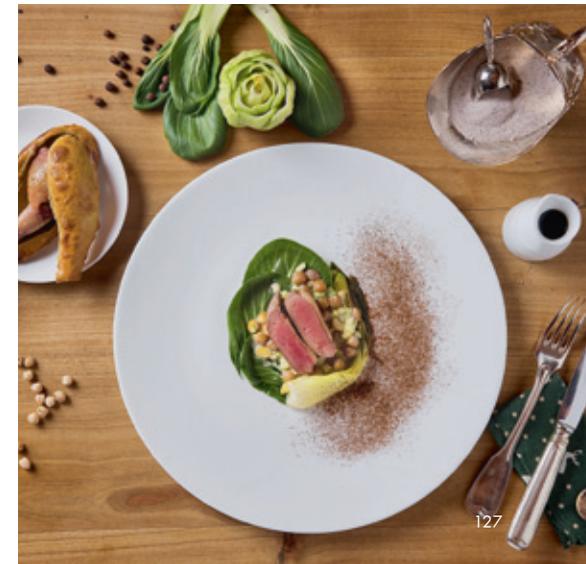
8992 Altaussee
Lichtersberg 85
T +43 (0) 660 93 90 082
restaurant@geigeralm.at
geigeralm.at

 geiger.alm
 @geigeralm



ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag ab 18.00 Uhr
Küchen-Akzeptanzzeiten: 18.30–21.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag und Montag



Restaurant Moritz

Anja-Margaretha Moritz &
Roman Pichler



Fotos: Joerg Lehmann, Henry Weltsch

Dass die beiden Gastgeber ein kongeniales Duo sind, steht außer Frage: Anja-Margaretha Moritz, die mit Kompetenz und Charme im Service durch den Abend führt. Und Roman Pichler, der am Herd stehende Ehemann, der den Slow-Food-Gedanken lebt und voll Tatendrang immer am Experimentieren und Verfeinern ist. Dieses bezaubernde Gourmet-Kleinod im Südosten Kärntens erhielt kürzlich ein gelungenes Facelifting und bietet für bis zu 25 Personen Platz. Das neugestaltete Restaurant sowie der romantische Garten bieten den ungemein persönlichen Rahmen für einen genussvollen Abend mit von Gault Millau mit 4 Hauben ausgezeichneten Spezialitäten.

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** 5-Gänge-Choice-Menü p. P. ab € 110,-



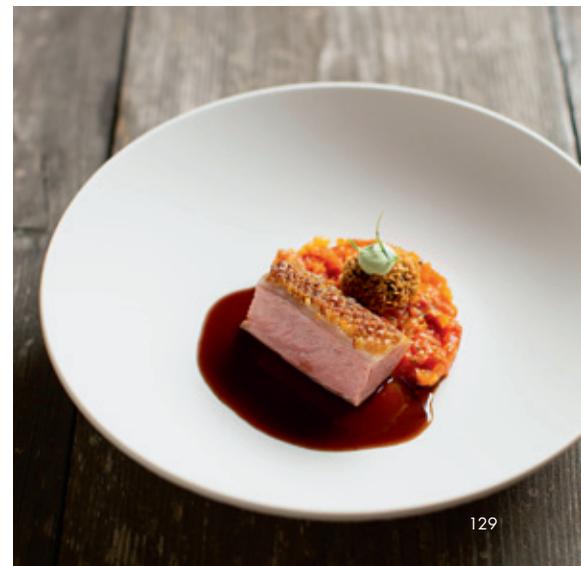
9131 Grafenstein
Oberwuchel 5
T +43 (0)664 42 40 316
info@restaurantmoritz.at
restaurantmoritz.at

 @restaurantmoritz
 @restaurantmoritz



ÖFFNUNGSZEITEN

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



Seespitz im Falkensteiner Schlosshotel Velden

Thomas Gruber



Fotos: Falkensteiner Hotels & Residences, Oliver Weberberger



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



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

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



 @Falkensteiner Hotels & Residences
 @falkensteiner_hotels

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von 11.30 bis 17:00 Uhr und 18.00 bis
22.00. Küchenpause von 17:00 bis 18.00 Uhr

HOTEL

5-Sterne-Kategorie, 105 Zimmer und Suiten,
3.600 m² Acquapura Spa & Slow.Living
ÜN/F im DZ p. P. ab € 293,-



Restaurant Hubert Wallner

Hubert Wallner



Fotos: Joerg Lehmann, Lukas Kirchgasser

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



REINSCHMECKER-MENÜ: 5-gängiges Menü p. P. ab € 188,-;
Menüerweiterung pro Gang plus € 10,-



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

 @gourmetrestauranthw
 @gourmet_restaurant_hw



ÖFFNUNGSZEITEN

Für aktuelle Öffnungszeiten bitte
QR-Code scannen:



Betriebsurlaub: Mitte Januar bis Ende März



Genießerhotel Die Forelle

Hannes & Monika Müller



Fotos: Lukas Kirchgasser

Fragt man Gault Millau „Koch des Jahres 2025“ und Gastgeber Hannes Müller nach seiner Küchenlinie, so lautet die Antwort »Rückbesinnung auf das Wesentliche und Reduktion auf das, was die Natur gibt.« – »Berg.See.Küche« lautet daher das genussvolle Motto und bietet eine ungemein spannende kulinarische Reise durch das einmalig schöne Weißensee-Tal. Kräuter und Blüten etwa stammen aus dem eigenen Garten oder nahen Wiesen, für biologisches Fleisch oder Frischfisch aus dem nur wenige Meter vom Genießerhotel entfernten See sorgen leidenschaftliche Produzenten. Dazu gibt es viele neue Annehmlichkeiten im Wohn-, Genuss- und Wellnessbereich sowie ein pffiffig gestyltes Gourmetrestaurant.



REINSCHMECKER-MENÜ: 5-gängiges Menü mit Weinbegleitung p. P. € 185,-,
inkl. ÜN im DZ p. P. ab € 312,-



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

 @forelle
 @forellemueller



ÖFFNUNGSZEITEN

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

HOTEL

4-Sterne-S-Kategorie, 55 Betten
ÜN/F im DZ p. P. € 130,- bis € 169,-
BERG.SEE.MENÜ täglich genießbar.



Restaurant Mangold

Andrea & Michael Schwarzenbacher

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

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



MEMBRE
d'Honneur
JRE



Fotos: Joerg Lehmann (2), Markus Gmeiner (1)

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



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


OFYR



**OFYR HEBT OUTDOOR
COOKING AUF EIN
NEUES NIVEAU.**

Grill und Kunstobjekt in Designunion serviert der feurig-formschöne Publikumsliebhaber, 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. **Gourmet-Genuss mit Plus!**



OFYR – Genusserlebnisse für
alle zu jeder Jahreszeit!

Gastwirtschaft Floh

Elisabeth & Josef 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). 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 aus dem Onlineshop auch direkt nach Hause senden lassen.

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** 5-gängiges Menü pro Person € 88,-



MEMBRE
d'Honneur
JRE



Fotos: Jürgen Starwan, Joerg Lehmann

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



f @ GastwirtschaftFloh
i @ gastwirtschaftfloh

ÖFFNUNGSZEITEN

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

WEIN AUS
NIEDERÖSTERREICH.
GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Niederösterreich – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Hier entstehen Weine, die vielfach ausgezeichnet und

dennoch am Boden geblieben sind. Kunstwerke aus Natur, Tradition und Vision, komplex und leichtfüßig zugleich. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

Mit Unterstützung der Europäischen Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

 **Finanziert von der Europäischen Union**

WINE MODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

Landgasthof Zum Blumentritt

Christa Hollerer & Ulli Hollerer-Reichl

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 »Blumentritt«-Zimmer, zum Entspannen stehen eine hauseigene Sauna und Infrarotkabine bereit.

 **REINSCHMECKER-MENÜ:** ÜN im DZ inkl. Frühstück, 5-gängiges Menü und Aperitif für 2 Personen € 295,-



MEMBRE
d'Honneur
JRE



Fotos: Zum Blumentritt

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



 @ zumblumentritt
 @ zum_blumentritt

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. € 65,-
Verwöhnmenü zzgl. € 75,-

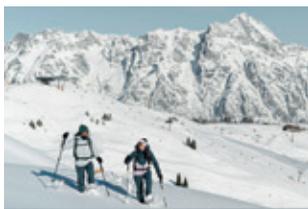


ROBBE & BERKING
SILBER

www.robbeberking.com



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



Fotos: Michael Gäßler (2), Klemens König, Moritz Ablinger, Mathias Heschl

SAALFELDEN LEOGANG IM SALZBURGER LAND

Die kontrastreichste Urlaubsregion Österreichs!

Es ist eine besonders schöne Ecke im Salzburger Pinzgau, die zugleich zum wohligen Entspannen, zu feinsten Gourmetgenüssen und zu spannenden Aktivitäten, je nach Lust und Laune, einlädt.

In der Region Saalfelden Leogang präsentiert sich von Frühling bis Herbst die Landschaft als wahres Naturjuwel für Wanderer und Biker, während der weißen Jahreszeit ziehen Lang- und Skiläufer ihre Spuren in den glitzernden Schnee. Einen hervorragenden Ruf genießt die Region auch in Sachen Kultur. Aushängeschild ist das traditionsreiche »Jazzfestival Saalfelden«, das im August mit namhaften Künstler:innen über die Bühne geht. Mehrfach prämierte Hotels begeistern mit erstklassigen Wellness- und Spa-Angeboten und bieten kulinarische Höhenflüge. Auf den Almen genießt man das Beste aus der Pinzgauer und österreichischen Küche. Bei einer (E-)Bike-Genusstour, entdeckt man nicht nur die Schönheit der Region, sondern auch die zahlreichen Hofläden. Um die Angebote in der Natur auch für die Zukunft zu erhalten, setzt Saalfelden Leogang auf nachhaltige Konzepte. Die Hotel- und Restaurantbetriebe verarbeiten regionale Erzeugnisse: Vom Gemüsebauern über die Produkte aus der Landwirtschaft, sogar Biosafran wird in der Region angebaut



Foto: © Restaurant „dahoam“, Foto Carmen Huber

und damit die zahlreichen Haubenrestaurants der Region beliefert. Die hohe Qualität der regional erzeugten Produkte wissen besonders die heimischen Restaurants und deren Gäste zu schätzen.

SAALFELDEN LEOGANG TOURISTIK GmbH

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



DÖLLERERS WEINHAUS & ENOTECA

Die vinophile Genusswelt in Kuchl bei Salzburg und online

Döllerers Weinhaus begeistert Großhandelskunden aus Gastronomie und Hotellerie sowie private Weinliebhaber mit einem überwältigenden Sortiment von mehr als 400.000 Flaschen von über 260 bekannten Weingütern sowie Schaumwein- und Spirituosenerzeugern aus aller Welt und in jeder Preisklasse. In Döllerers Enoteca werden Sie von einem Team fachkundig beraten, können geführte Verkostungen zum Thema Ihrer Wahl buchen oder eine g'schmackige Jause zu Ihrem Wein genießen. Erlesene Alimentari, Accessoires, Bücher und Geschenkeideen runden das Angebot ab.

Wein-Events

Die spannende Weinvielfalt und das gemütliche venezianische Flair von Döllerers Enoteca lassen sich am besten bei einem der zahlreichen Wein-Events genießen. Bei Veranstaltungen wie Döllerers Weinplaudereien, bei Winzer-Stammtischen oder beim Weinfest Heimspiel, wo bis zu 100 WinzerInnen & ProduzentInnen ihre Weine und Getränke persönlich präsentieren, kommen Weinfans voll auf ihre Kosten.

Online (W)einkaufen – shop.doellerer.at

Wer lieber von zu Hause aus in Döllerers Sortiment stöbern möchte, der findet in Döllerers Online-Genusswelt nicht nur erlesene Weine inklusive Speise-Empfehlungen, sondern auch eine fantastische Auswahl an Säften, herzhaften Schmankerl, vinophiler Glas-kultur, Geschenkeideen, Gutscheinen und Genusspackerln für jeden Anlass. Facettenreich und immer spannend ist auch Döllerers Wein-abo, das man selbst genießen oder weiterverschenken kann.

Mehr Infos auf shop.doellerer.at

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





Foto: Rene Strasser

JRE-ÖSTERREICH EROBERT DIE GOURMET-WELT

Ob Hauben, Sterne, Gabeln oder Bestecke – die Mitglieder der österreichischen JRE zählen alljährlich zu den großen Abräumern!

Ebenso heimsen sie stets begehrte Sonder-Awards ein, sei es von renommierten Restaurantführern wie auch bei nationalen und internationalen Top-Veranstaltungen und -Conventions.

KOCH DES JAHRES 2025

Fantastische Auszeichnung für **Hannes Müller**, der im familiengeführten 4-Sterne-Genießerhotel Die Forelle in herrlicher Lage am Kärntner Weißensee groß aufkocht! »Auf seine Teller kommt, was die Gärten und Wiesen rund um den See hergeben – und zwar nur dann, wenn die entsprechenden Kräuter das hergeben, was er für seine Gerichte braucht.« – So einfach, prägnant und doch genial lautet die Beschreibung vom **GUIDE GAULT MILLAU** ... und weiter: »Wer derart stark in seiner Region verwurzelt ist und gleichzeitig so einen klaren Blick auf die Zukunft hat, hat diese Auszeichnung mehr als verdient.«



Fotos: Martin Lugger, Joerg Lehmann

Foto: Georg Kukuvec



SOMMELIÈRE DES JAHRES 2025

»Katharina Gniglers Aufgaben im »Bootshaus« (Hotel Das Traunsee) gehen über Weinservice weit hinaus – von Gestaltung der Karte über Aufbau des Kellers für sämtliche Betriebe der Gruppe, Führung und Weiterbildung der Servicemansschaft bis zur Feinabstimmung der Weine auf die klaren und puristischen Gerichte von Lukas Nagl. Gnigler spielt bravourös auf dieser Klaviatur und ist ein Vorbild für die ganze Branche.«

Foto: Moritz



AMBIENTE AWARD 2025

»Restaurant Moritz – ein Ort, der seinesgleichen sucht. Wenn man das Glück hat, bei Sonnenuntergang an einem der Tische zu sitzen, entwickelt sich im Park ein Farbspiel, das einen kurz einmal die Luft anhalten lässt. Da haben Anja-Margaretha Moritz und Roman Pichler ein Refugium für die Sinne geschaffen.«

Foto: Jürgen Skarwan



FUTURE AWARD NÖ 2025

»Der Floh redet nicht viel über Nachhaltigkeit. Er sammelt lieber Regenwasser und gießt damit seinen Garten (im Bild: Flohs Donaugartl) Oder lässt aus dem gesammelten Biomüll Treibstoff herstellen. Wenn es einen Betrieb in Niederösterreich gibt, der für enkeltaugliche Gastronomie und gelebte Nachhaltigkeit steht, dann die Gastwirtschaft Floh.«

Zitate *GUIDE GAULT MILLAU 2025*



falstaff DIE NEUE APP

Dein Gourmet- Kompass für unterwegs

QR CODE
SCANNEN &
APP GRAITS
AUS DEM APP
STORE LADEN



DIE NEUE
FALSTAFF
GUIDE
APP JETZT
ERHÄLTlich



HAUBEN, HAUBEN, HAUBEN...

Neben Sonder-Awards spielen die JREs auch in Sachen Hauben in einer eigenen Liga: **Andreas Döllerer (Döllerer Restaurant)** wurde vom **GUIDE GAULT MILLAU** wie im Vorjahr mit 19 Punkten und dem Maximum von 5 Hauben geehrt.

Mit 4 Hauben und 18,5 P. knapp dahinter finden sich: **Die Forelle, Landhaus Bacher, Ois/ Mühltalhof, Bootshaus/Das Traunsee, Kräuterreich/Sonnhof** by Vitus Winkler, Restaurant **Hubert Wallner**.

Ebenfalls 4 Hauben bei 18 P. gibt es für **Griggeler Stuba/Burg Vitalhotel** und Restaurant **Geschwister Rauch** bzw. mit 17,5 P. für **Mesnerhaus, Gourmet-Stüberl/Alpin** sowie mit 17 P. für **dahoam/Riederalp, Gannerhof, Kirchenwirt seit 1326, Esslokal, Geiger Alm, Herzig, Krainer, Lukas Restaurant, Moritz, Rau** und **Schlosskeller Südsteiermark**.



Sebastian Jakob (Griggeler Stuba)



Alexander Gründler (Alpin)



Josef Steffner (Mesnerhaus)

Fotos: J. Lehmann, J. Kenmayer, K. Buschmann

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

GOURMET WEEKS

10. März bis 19. April 2025

10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	



Bild: © Jrg. Lehmann / Design: hnt.at

Ein Erlebnis für alle, die besondere Küche feiern und Neues probieren möchten. Unsere JRE-Köchinnen und -Köche holen für euch alles raus – gönnt euch etwas Außergewöhnliches und lasst euch überraschen!

DER PREIS – MITTAGS WIE ABENDS – IN

2- & 3-Hauben-Restaurants = € 54,- p. P.

4- & 5-Hauben-Restaurants = € 69,- p. P.

Inkludiert sind 3 Gänge, Gedeck oder Happen pro Person sowie 1 Flasche Römerquelle 0,75 l für 2 Personen.

WICHTIG: Um in den Genuss des JRE-Gourmet-Weeks-Freundschaftspreises zu kommen, bitte unbedingt vorab in einem der teilnehmenden JRE-Österreich Restaurants reservieren.

www.jre.at

VON EDLEN BESTECKEN...

All jene, die im **SCHLEMMER ATLAS** mit dem Maximum von 5 Bestecken bewertet sind, werden zugleich zum »Spitzenkoch des Jahres« ernannt. Im Guide 2025 sind dies von den JREs **Hubert Wallner** (Restaurant H. Wallner), **Andreas Döllerer** (Döllerer's Restaurant) und **Thomas Dorfer** (Bacher).

Hervorragende 4+ Bestecke gab es für **Philip Rachinger** (Ois/Mühlthalhof), **Richard Rauch** (Geschwister Rauch) und **Lukas Nagl** (Bootshaus/Das Traunsee), jeweils 4 für **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff), **Vitus Winkler** (Sonnhof), **Josef Steffner** (Mesnerhaus), **Hannes Müller** (Die Forelle), **Sebastian Jakob** (Griggeler Stuba/Burg Vital Resort), **Alexander Gründler** (Alpin), **Stefan Birnbacher** (Kirchenwirt), **Andreas Herbst** (Riederalm), **Lukas Kienbauer** (Lukas Restaurant), **Stefan Eder** (Der WILD EDER), **Philipp Dyczek** (Artis) und **Klemens Gold** (Rau).

...UND BEGEHRTEN SCHLÜSSELN

Das Falkensteiner Schlosshotel Velden wurde vom **HOTEL-GUIDE MICHELIN** mit »2 Keys« ausgezeichnet. Vergeben werden – wie bei den Sternen – bis zu 3, wobei die Auswahl nach fünf Kriterien erfolgt: herausragende Architektur und Inneneinrichtung, exzellenter und konsistenter Service, einzigartiger Charakter und Persönlichkeit, faires Preis-Leistungs-Verhältnis sowie ein bedeutender Beitrag zur Umgebung.



Foto: Falkensteiner Hotels & Residences

TOP-GENIESSER-ANGEBOT

A LA CARTE KOMBI-ABO

6 × **A la Carte** (Einzelpreis □ 10,-)

Das Magazin für Ess- & Trinkkultur. Alles über Köche, Speisen, Restaurants, Verkostungen, Zubereitungen, Winzer, Weine u. v. m.

1 × **A la Carte Wein-Guide Österreich 2026** (Einzelpreis □ 19,90)

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



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

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

32 TOP-CHEFS

Was für ein Siegeszug der JRE-Österreich: Bei den »Top 100 Chefs« von **ROLLING PIN** lächelt **Andreas Döllerer** (Döllerer) vom obersten Stockerl, gefolgt von **Thomas Dorfer** (Bacher)! Auf Platz 4 landete **Richard Rauch** (Geschwister Rauch), und mit **Lukas Nagl** (Bootshaus, Pl. 6), **Philip Rachinger** (Ois/Mühlthalhof, 7) sowie **Hubert Wallner** (Wallner, 9) finden sich drei weitere unter den besten 10.

Weiters in den Top 100: **Vitus Winkler** (Sonnhof), **Sören Herzig** (Herzig), **Jeremias Riezler** (Walsler Stubai), **Klemens Gold** (Rau), **Hannes Müller** (Forelle), **Josef Steffner** (Mesnerhaus), **Markus Rath** (Schlosskeller Südsteiermark), **Andreas Herbst** (Riederalm), **Andreas Krainer** (Krainer), **Stefan Birnbacher** (Kirchenwirt), **Lukas Kienbauer** (Lukas), **Roland Huber** (Esslokal), **Josef Floh** (Floh), **Stefan Eder** (Der Wilde Eder), **Clemens Grabmer** (Waldschänke), **Uwe Machreich** (Triad), **Christoph Forthuber** (Forthuber), **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff), **Roman Pichler** (Moritz), **Jürgen Csencsits** (Csencsits), **Christian Ranacher** (Unterwirt), **Michael Kolm** (Kolm), **Philipp Dyczek** (Artis), **Peter Pichler** (Molzbachhof), **Thomas Hofer** (Bergergut), **Stefan Hueber** (Hueber) und **Thomas Gruber** (Schlosshotel Velden).

Auch der »Sommelier des Jahres« kommt von den JRE und heißt **Daniel Schicker** (Mühlthalhof).



Fotos (2): Joerg Lehmann

Richard Rauch



Philip Rachinger & Daniel Schicker

Entdecke 5.700 Restaurants mit Wert und Sinn



TASTE OF ORIGIN AWARD



Uwe Machreich (Bild Mitte)

Anlässlich des 50-Jahr-Jubiläums von JRE wurden die Auszeichnungen 2024 beim **CONGRESS JRE-INTERNATIONAL** in Paris verliehen.

Die Ehrung »Tast of Origin« ging dabei in die Bucklige Welt in Niederösterreich an **Uwe Machreich** vom Restaurant Triad, der sich unter den zehn Nominierten durchsetzen konnte. Der Award, powered by Parmigiano Reggiano, zeichnet die Weitergabe von Fähigkeiten und Wissen aus, um eine außergewöhnliche klassische Küche zu kreieren.

BEST OF AWARD OF EXCELLENCE

Nur 10 österreichische Betriebe schafften es 2024 vom **WINE SPECTATOR**, dem weltweit bedeutendsten Fachforum, mit dem »Best of Award of Excellence« ausgezeichnet zu werden. Darunter finden sich drei aus den Reihen der JRE: **Griggeler Stuba** im **Burg Vital Resort** wurde dabei mit dem Maximum von 3 Weingläsern bewertet, je zwei der raren Symbole erhielten **Döllersers Restaurant** sowie der **Kirchenwirt in Leogang** seit 1326.



Das Wasser zum Essen.
nachhaltig #jungbleiben

3 SONDER-AWARDS

Im wahrsten Sinne des Wortes haben die österreichischen JRE im »GROSSEN RESTAURANT & HOTEL GUIDE 2024« wieder richtig abgeräumt: **Vitus Winkler** (Sonnhof by Vitus Winkler) wurde zum »Koch des Jahres – Österreich« gekürt. Als »Sommelière des Jahres« geehrt wurde **Sonja Rauch** (Geschwister Rauch & Villa Rosa), und die Auszeichnung »Gasthaus des Jahres – Österreich« ging ans Restaurant Csencsits von **Melanie** und **Jürgen Csencsits**.

Wie bei Gault Millau werden zudem bis zu 5 Hauben vergeben, die neben Vitus Winkler auch noch u. a. **Richard Rauch**, **Andreas Döllerer** (Döllerer's Restaurant), **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff), **Hubert Wallner** (Restaurant H. Wallner) und **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher) erhielten.



Foto: Günter Standl

Vitus Winkler



Foto: Joerg Lehmann

Sonja Rauch



Foto: Iris Millitsits

Melanie und Jürgen Csencsits



Gault & Millau
Österreich 

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

www.gaultmillau.at

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

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

GABELREGEN ÜBER JRE

Nicht weniger als 4 Mitglieder von JRE-Österreich rangieren im **FALSTAFF RESTAURANT-GUIDE 2024** mit sagenhaften 99 Punkten unmittelbar hinter den beiden Wiener Restaurants Amador und Steirereck sowie dem Salzburger Ikarus/Hangar7 (jeweils Maximum von 100) auf Rang 2: **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher), **Hubert Wallner** (Restaurant H. Wallner), **Andreas Döllerer** (Döllerer's Restaurant) und **Lukas Nagl** (Bootshaus). Mit Dorfer (Niederösterreich), Wallner (Kärnten) und Nagl (Oberösterreich) stellen sie auch 3 Bundeslandsieger.

PLATZ 1 FÜR ANDREAS DÖLLERER



Andreas Döllerer

Auch bei der 42. Auflage des **HORNSTEIN-RANKINGS**, eine spezielle Wertung als Mix aus verschiedensten Restaurant-Guides, mischen viele JRE unter den besten Restaurants mit. Mit sensationellen 98,8 Punkten führt **Andreas Döllerer** (Döllerer) die Wertung gemeinsam mit Amador, Ikarus/Hangar7, Obauer, Stüva, Silvio Nickol und Steirereck an.

Weiters unter den Top 50 Österreich:

Bacher (8), Hubert Wallner (8), Mühlthalhof (14), Das Traunsee (17), Geschwister Rauch (18), Sonnhof (21), Forelle (22), Burg Vital Resort (24), Pfefferschiff (27), Mesnerhaus (35), Alpin (39), Waldschänke (41), Riederalm (43), Lukas Restaurant (44), Triad (48), Kirchenwirt (50).



GADY Family bewegt.

Vertrauen Leistung Stolz Tradition

Unsere Werte



STEYR
TRAKTOREN



SECHS 5-STERNE-KÖCHE & »BESTER KÜCHENCHEF«

Im jährlichen »Top 100«-Ranking des renommierten Gourmetmagazins **A LA CARTE** klassierten sich 2024 **Andreas Döllerer** (Döllerer), **Lukas Nagl** (Bootshaus) und **Thomas Dorfer** (Bacher, Mautern) unter den »Top 5«. Ebenfalls 5 Sterne erhielten **Hubert Wallner** (H. Wallner) und **Philip Rachinger** (Ois/Mühltalhof).
Apropos Thomas Dorfer: Er wurde von der Redaktion zum »Besten Küchenchef« gekürt – »Gäste wie Kollegen schmecken förmlich bei jedem Bissen, wie sehr er für das Kochen lebt. Seine freudvolle Kreativität, die Stilistik zwischen Frankreich und Österreich und die in ihrer Qualität und Präsenz großartigen Saucen machen ihn zu einem verdienten Nr.-1-Küchenchef.«



Foto: Günter Standl

Thomas Dorfer



Foto: Daniel Waschnig

Hubert Wallner



Foto: Joerg Lehmann

Lukas Nagl



Entdecke
3.700 Hotels
mit Wert
und Sinn



**SIE SUCHEN KULINARISCH
DAS BESONDERE?**

DIES GELINGT AM BESTEN IN

RESTAURANTS

IN DENEN

KÖCHE

MIT ECHTER

LEIDENSCHAFT

UND IHREM GUTEN RUF

GENUSS UND QUALITÄT

GARANTIEREN,

BEGLEITET VON EINEM

ERSTKLASSIGEN

SERVICE,

DER IHREN ABEND ZU

EINEM UNVERGESSLICHEN

EREIGNIS MACHT.

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



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

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

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

Wo dir alles abverlangt wird, musst du alles geben.



Foto: Michael Königshofer

STK ALL IN

Alle zusammen. Und alle anders.

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

Um immer das Allerbeste zu erreichen.

Die STK Weingüter:

Weingut Frauwallner www.frauwallner.com

Weingut Gross www.gross.at

Weingut Lackner-Tinnacher www.tinnacher.at

Weingut Wolfgang Maitz www.maitz.co.at

Weingut Neumeister www.neumeister.cc

Weingut Polz www.weingutpolz.at

Weingut Erwin Sabathi www.sabathi.com

Weingut Hannes Sabathi www.hannessabathi.at

Weingut Sattlerhof www.sattlerhof.at

Weingut Tement www.tement.at

Weingut Winkler-Hermaden www.winkler-hermaden.at

Weingut Wohlmuth www.wohlmuth.at



Fotos: Patrick Langwaller, Ferdinand Neumüller

HOBBYKOCHEN MIT DEN BESTEN

Ob bodenständig oder kreativ, vegetarisch oder am Grill, ob pikant oder verführerisch süß – wer selbst zu Hause gerne am Herd steht, ist bei den zahlreichen Kursen der JRE-Spitzenköche goldrichtig!

So erwarten interessierte Hobbyköche und -köchinnen ein ungemein breites Potpourri an Möglichkeiten. Manche Kurse sind kombiniert mit Besuchen bei Produzenten, bei einigen stehen der fachkundige Vortrag und das Zusehen im Mittelpunkt, bei anderen wird selbst fleißig Hand angelegt. Eines haben sie

aber alle gemeinsam: Sie vermitteln auf unkomplizierte Weise einen reichen Schatz an Wissen, Tipps und Tricks. Details zu Themen, Terminen und Preisen finden Sie auf den Websites der jeweiligen Restaurants.

**KOCHKURSE
SIND AUCH
EIN SUPER
GESCHENK!**



www.winterhalter.at

The Home of Glasswashing

Perfekt gespülte Gläser. Sauber und brillant glänzend. Gläserspülen ist die Königsdisziplin des Spülens und hat bei Winterhalter eine lange Tradition: Bereits im Jahr 1969 entwickelten unsere Ingenieure eine erste Gläserspülmaschine. Seither wurde das Spülen von Gläsern immer weiter perfektioniert: bis hin zur heutigen Systemlösung aus Gläserspülmaschine mit variabler Spüldruckanpassung VarioPower, Wasseraufbereitung, Spülchemie und Korb.



Foto: Anna Stöcher



KOCH.
CAMPUS

Innovationsplattform für die Zukunft der österreichischen Küche und Landwirtschaft

Die Arbeit des Koch.Campus liefert wertvolle Impulse für landwirtschaftliche Produzenten, die österreichische Gastronomie und Institutionen, die die Weiterentwicklung der heimischen Küche sowie der regionalen Grundprodukte vorantreiben und international hochwertig positionieren.

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

2024 zählt der Verein 71 Mitglieder – eine Gruppe aus landwirtschaftlichen Produzenten, Gastronomen und Food-Experten. Als »Task Force des guten Geschmacks« bleibt der Pioniergeist der ersten Stunde lebendig und treibt die Gruppe an, sich aktuellen und künftigen Herausforderungen zu stellen.

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

kochcampus.com

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

**GIVE AN
EXTRAORDINARY
CULINARY
EXPERIENCE.**

More than 375 restaurants and hotels spread across 16 countries.





Foto: Weingut Bernhard Ott

WEINGUT BERNHARD OTT, WAGRAM

GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHTHAL FEUERSBRUNN

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

Die Lage Kirchthal ist mit ihren 370 Metern Seehöhe einzigartig am Hengstberg in Feuersbrunn. Hier wurzeln fünfzehn Jahre alte Reben im biodynamischen Anbau in Löss und Ton. Geprägt vom hohen Kalkgehalt des Bodens besticht der für die JRE erstmals als Einzellage ausgebaute Grüne Veltliner – geerntet in 100%iger Handarbeit – durch puristische, feine Kräuteraromen sowie eine exotische, gelbe Frucht. Die kühle Aromatik wird von einer lebendigen Säure getragen. Ein vielschichtiger Wein, der mit seiner Präzision und Würze als optimaler Speisenbegleiter fungiert (Jahrgang 2019: 96+ Punkte in Robert Parker's Wine Advocate).

0,75 l, € 33,- ott.at | Der Wein ist direkt über das Weingut sowie in D und A (auch für Privatkunden) über das Weinhaus Döllerer erhältlich: shop.doellerer.at



REISETBAUER Brand
www.reisetbauer.at



*„Qualität schafft
Freundschaft!“*

... ist Hans und Hansi Reisetbauers Leitsatz. In ihren Obstgärten 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

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



Praxis, Praxis, Praxis steht bei der 3-jährigen »Meisterklasse Kulinarik« der Tourismusschule Bad Hofgastein im Mittelpunkt der Ausbildung, kulinarische Themenabende sind ein besonderes Highlight (im Bild die Irish-Night). Am besten sofort für den im Herbst 2025 beginnenden 9. Lehrgang anmelden!



Foto: Rene Strasser

Die Köche von JRE Österreich sind nicht nur Paten, sondern auch tageweise als »Lehrmeister« in der Schule oder Gastgeber bei Exkursionen (im Bild ist die Meisterklasse beim JRE-ServiceTag 2024, wo bei allem Wissenswerten auch der Spaß nie zu kurz kommt).

FÜR HÖCHSTE QUALITÄT GARANTIEREN DIE JRE-SPITZENKÖCHE ALS PARTNER

Jede/r Schüler/in kann sich einen Partnerbetrieb aussuchen, bei dem er/sie 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: Wolkersdorfer

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

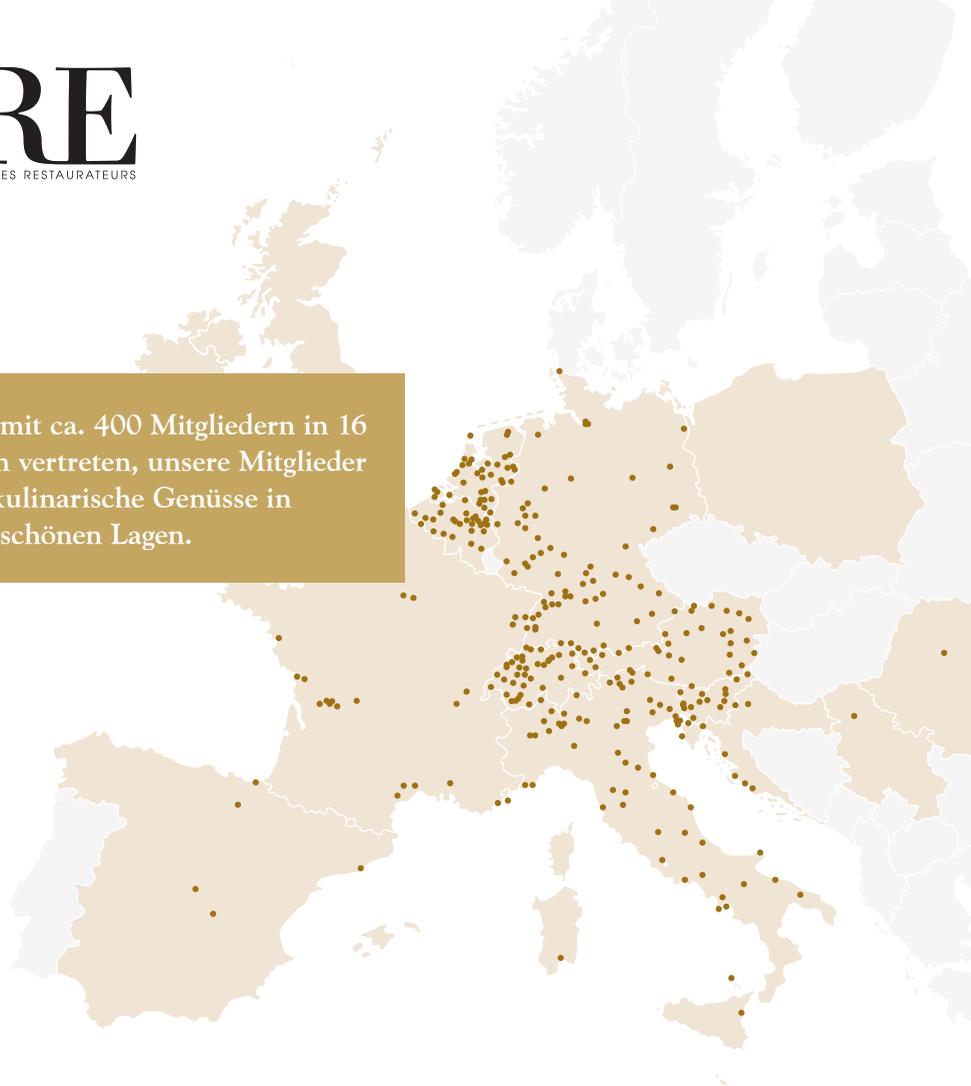
Infos und Anmeldungen

TOURISMUSSCHULE BAD HOFGASTEIN

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

 **TOURISMUSSCHULE
BAD HOFGASTEIN**

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INTERNATIONAL
Hans van Manen
Beemdstraat 26
5652 AB Eindhoven
Niederlande

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

Weitere Infos:



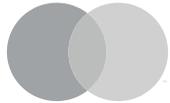
INTERNATIONALER VORSTAND

PRÄSIDENT
Daniel Canzian
Restaurant Daniel
Milan
Italien

VIZEPRÄSIDENT
Nicolai P. Wiedmer
Eckert Restaurant Wio
Grenzach-Wyhlen
Deutschland

VIZEPRÄSIDENTIN
Katrin Steindl
Der Unterwirt
Ebbs
Österreich

PARTNERS - INTERNATIONAL



mastercard.



SWAN HELLENIC

MAIN PARTNERS



HRASTNIK1860



ELITE PARTNERS



MARIE-STELLA-MARIS
CARE FOR WATER



PRINCIPLE PARTNERS

Miele

Der Tag, an dem Sie Lachs braten und
Ihr Zuhause **nicht** nach Lachs **riecht**.

Einmal Miele, **immer Miele**.



Die Miele Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug

PLEASE DRINK RESPONSIBLY



MOËT & CHANDON

TALE OF LIGHT

DER 76. JAHRGANG SEIT DER GRÜNDUNG DES HAUSES IM JAHR 1743