

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

**RESTAURANT GUIDE
ÖSTERREICH
2023**

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

JRE.AT



Miele

**TICKET
SICHERN!**
JRE-CHEF'S-ROULETTE
4. Oktober 2023
Infos siehe Seite 28/29

INHALT

- 42** **Alle JRE-Restaurants in Österreich**
 - 6 JRE-Österreich-Vorstand, Kontaktdaten und Impressum
 - 8 Never ending passion – was Sie schon immer über die JRE wissen wollten
 - 16 Spannende News, Infos und Buchtipps aus den Reihen der JRE
 - 34 Preiswerter Genuss – das JRE-Reinschmecker-Menü
 - 36 Gratis-Gourmetdinner für treue Gäste – der JRE-Österreich-Stammgästekupon
 - 128 Die Bewertungen der Gourmetguides im Überblick
 - 136 Top-Auszeichnungen der JRE-Österreich
 - 148 Kochkurse, Online-Shops, Weine und mehr ... – die außergewöhnliche Vielfalt der JRE
 - 170 Meisterklasse – die Eliteschmiede für zukünftige Spitzenköche
 - 174 Österreichische JREs in Deutschland, Spanien und der Schweiz

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

- 190** **Alle JRE-Restaurants in Kroatien**

- 208** **Alle JRE-Restaurants in Slowenien**




**SCHNELL AUF HÖCHSTLEISTUNG.
SCHNELL KONTROLLIERT**

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

MEHR ENTDECKEN AUF MIELE.AT

www.jre.at

 www.facebook.com/jre.at

Liebe Freunde und Gäste,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

wir Köche haben das Privileg, immer wieder im Rampenlicht zu stehen. Das ist schmeichelhaft, und wir genießen diese Wertschätzung sehr. Aber bei allem Erfolg ist uns bewusst, dass dies nur gemeinsam möglich ist.

Gemeinsam zum einen mit unseren Teams, die mit uns die Leidenschaft für alles Kulinarische und für das „Gastgeber sein“ teilen. Um den Leistungen des Services die entsprechende Anerkennung in der Öffentlichkeit zu geben, haben wir Aktionen, wie beispielsweise den JRE-Servicetag gestartet. Wir sind uns bewusst, dass unsere Ambitionen in der Küche erst durch die Professionalität und herzliche Atmosphäre im Restaurant ihren hochwertigen Stellenwert bekommen.

Zum anderen sind es all die engagierten Bauern und Produzenten, denen wir in Zukunft Sprachrohr sein möchten. Ihre hohe und kompromisslose Qualität ist die Basis unserer Küche, mit der wir Sie als Gäste weiterhin begeistern wollen.

Der JRE-Guide 2023 präsentiert alle unsere 40 JRE-Betriebe in Österreich, die – jeder für sich – ein individuelles kulinarisches Erlebnis garantieren. Dazu stellen wir spannende JRE-Kollegen*Innen aus der Nachbarschaft und dem Alpe-Adria-Raum vor.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihr
Richard Rauch
Präsident JRE Österreich



Foto: Joerg Lehmann

Richard Rauch

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

Einfach leben!
TRUMER.AT



VORSTANDSTEAM

Präsident

(Partner & Kooperationen)

RICHARD RAUCH

Genießerhotel Villa Rosa &
Restaurant Geschwister Rauch

Vizepräsident

(Partner & Kooperationen)

ANDREAS DÖLLERER

Genießerhotel Döllerer

EU-Delegierter

STEFAN EDER

Genießerhotel Der WILDe EDER

Finanzen

LUKAS KIENBAUER

Lukas Restaurant

Medien & Social Media

MICHAEL KOLM

Restaurant Kolm

Nachhaltigkeit

HANNES MÜLLER

Genießerhotel Die Forelle

MitarbeiterInnen und Events

VITUS WINKLER

Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler

Mehr Informationen:
Jeunes Restaurateurs Österreich
Trautmannsdorf 6
8343 Bad Gleichenberg

info@jre.at
www.jre.at

IMPRESSUM

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Jeunes Restaurateurs Österreich. **Redaktionelle Leitung:** Wolfgang Neuhuber. **Redaktion:** Andreas Neuhuber, Stephanie Gastager – alle: A-5020 Salzburg, Bergstraße 12. **Titelbild:** „LAST KISS“ – Erdbeere, Rhabarber, Mascarpone (Restaurant Herzig), fotografiert von Lukas Kirchgasser. **Layout:** Sandra Wipp, D-83395 Freilassing. **Bildbearbeitung:** Harald Pawlik, www.reprowerk.at. **Druck:** Johann Sandler GesmbH & Co KG.



„Sekt des Jahres
2022“

GAULT&MILLAU

Premiere!
Vintage 2016

„Bester österreichischer
Rosé Sekt“

FALSTAFF SPARKLING SPEZIAL 2020

bruendlmayer.at

JRE-WORD RAP



DIE GRÜNDUNG DER
VEREINIGUNG DER JRE
... erfolgte 1974 in Paris.

LEITGEDANKE UND ZIEL IST

... die gehobene Gastronomie zu unterstützen, kreative Köche und Restaurateure zu fördern und langfristig ein entsprechendes, internationales Qualitäts-Netzwerk aufzubauen.



NEVER ENDING PASSION

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER DIE JEUNES RESTAURATEURS (JRE) WISSEN WOLLTEN ALS WORDRAP MIT RICHARD RAUCH UND ANDREAS DÖLLERER.

BEI JRE GIBT ES DERZEIT
... rund 350 Mitglieder in
15 europäischen Ländern.
www.jre.eu

350



„DIE KUNST DER PERFEKTEN SAUCE“

*Sauce Hollandaise mit English Muffin
und pochierem Ei auf Teller.*

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




SCHENKT
ZEIT.


SPART
GELD.


GELINGT
SICHER.


EINFACH
KÖSTLICH.



isiheroes.com

isi
inspiring food.



GEFÜHRT WIRD DIE EUROPÄISCHE VEREINIGUNG

... von einem Management-Office in Holland unter der Leitung des ehemaligen JRE-Spitzenkochs Hans van Manen.

DER INTERNATIONALE VORSTAND

... setzt sich aus 12 Personen zusammen. Europa-Präsident ist Daniel Lehmann (Schweiz, Restaurant Moosegg). Außerdem gehören zum Gremium die beiden Vizepräsidenten Gašper Puhan (Slowenien, Galerija Okusov) und Daniel Canzian (Italien, Restaurant Daniel).



Fotos: Falko Sixel

AUSGESPROCHEN WIRD JEUNES RESTAURATEURS

... als „schön restoratórs“ oder vereinfacht nach den drei Buchstaben deutsch (JOT ER E) oder englisch (SCHI-AR-I).

2004

IN ÖSTERREICH GIBT ES EINE JRE-SEKTION

... seit 2004 mit anfangs 4 Mitgliedern. Josef Floh und die Blumentritt-Sisters waren schon mit dabei.

JRE IST IN ÖSTERREICH

... derzeit mit 40 gastronomischen Spitzenbetrieben vertreten, mindestens einem in jedem Bundesland



JRE WIRD MAN

... weil man für Gastronomie und Küche leidenschaftlich brennt, die gemeinsame Begeisterung für das Genießen in sich trägt und dies in einem Netzwerk von Freunden perfekt umsetzen kann.



#bornelectric



THE i7



[bmw.at/i7](https://www.bmw.at/i7)

BMW i7 xDrive60: 400 kW (544 PS), **Kraftstoffverbrauch** 0,0 l/100 km, CO₂-Emission 0,0 g CO₂/km, **Stromverbrauch** von 18,4 kWh bis 19,6 kWh/100 km. Angegebene Verbrauchs- und CO₂-Emissionswerte ermittelt nach WLTP.

DIE KRITERIEN FÜR EINE AUFNAHME

... setzen sich aus mehreren Bereichen zusammen. Das potenzielle neue Mitglied kann Küche oder Service repräsentieren und

- muss Inhaber oder Pächter (mindestens 2 Jahre) des Betriebes sein, wobei es in speziellen Fällen Ausnahmen gibt
- den hohen Qualitätskriterien in Hinblick auf die Gastronomie entsprechen
- darf zum Zeitpunkt der Aufnahme nicht älter als 40 Jahre sein.

DIE ÜBERPRÜFUNG DER GASTRONOMISCHEN QUALITÄT

... erfolgt durch professionelle Tester, die die potenziellen Aufnahmekandidaten anonym besuchen.



Fotos: Mario Stockhausen

DIE MITGLIEDSCHAFT BEI JRE

... ist bei aller Qualität altersmäßig begrenzt. Um immer jungen Spirit in der Vereinigung zu haben, wechselt ein JRE ab dem 50. Geburtstag in den Status eines „Membre d'Honneurs“ und ist dann auch nicht mehr stimmberechtigt. Leidenschaftlich verbunden bleibt man ein Leben lang.



DAS JRE-NETZWERK

... hat viele Facetten, beginnt beim internen Gedankenaustausch und endet bei zahlreichen Events – auch auf internationaler Bühne –, die für Einzelbetriebe in dieser Form niemals möglich wären. Dank JRE erhält jedes Mitglied eine wesentlich stärkere Bekanntheit und damit Marktpräsenz.



Parmigiano Reggiano ist *Kunst*.

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

In diesem Rezept wird verwendet:



Chef Luka Grič
JEUNES RESTAURATEURS EUROPE
Restaurant *Grič*

**PARMIGIANO
REGGIANO**

parmigianoreggiano.com

Der *einzig wahre* Parmesan.

DIE EUROPÄISCHE VEFLECHTUNG

... ist ein weiterer wichtiger Zusatzimpuls. Über die Landesgrenzen hinaus wird europaweit kooperiert. Man empfiehlt sich gegenseitig Mitarbeiter weiter, fördert gemeinsam Produzenten und erhält bei internationalen Veranstaltungen eine Bühne für werbewirksame Auftritte.

DER NUTZEN DER GÄSTE

... liegt ebenfalls in diesem gemeinsamen Netzwerk mit diesem gemeinsamen Qualitätsdenken. Wo immer ich hinreise, eine JRE-Tafel an einem Restaurant bürgt in jedem europäischen Land für ganz besondere kulinarische Erlebnisse.



Fotos: Joerg Lehmann

INFORMATIONEN ZU ALLEN JRE-RESTAURANTS

... gibt es im sehr umfangreichen Media-Service-Bereich der internationalen JRE-Zentrale, angefangen von der Website mit digitaler Landkarte über Social-Media bis zu regelmäßigen Inside-Newslettern.



jre.eu

DIE EVENTS IN ÖSTERREICH

... sind immer auf Facebook und Instagram präsent.



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



[instagram.com/
jre_austria](https://instagram.com/jre_austria)

Ein individueller JRE-Österreich-Newsletter (maximal 1x wöchentlich) hilft zudem, nichts zu verpassen und verrät außerdem Insider Tipps und spezielle Genuss-Angebote.



Newsletter

EMOTIONALE GENUSSMOMENTE.



Innerhalb
24 Stunden in
frischestem Zustand
per Paketdienst
erhältlich.

**DO
OC**
OONA +
CAVIAR

**ECHTER SCHWEIZER
ALPEN KAVIAR**

Rein. Natürlich. Nachhaltig.

Tropenhaus Frutigen
CH-3714 Frutigen
Tel: +41 33 672 11 47
info@oona-caviar.ch
www.oona-caviar.at

JRE-SERVICETAG ALS ZEICHEN DER WERTSCHÄTZUNG

Das Weingut Bernhard Ott war 2022 der würdige Rahmen für einen fulminanten Festtag der JREs für ihre großartigen Serviceteams sowie Schüler:innen der Meisterklasse Bad Hofgastein.

So verwandelte sich das Weingut in eine eindrucksvolle JRE-Bühne für Fachvorträge, Diskussionen, Degustationen, Workshops und nicht zuletzt Networking jener Mitarbeiter:innen, ohne die erfolgreiche Spitzengastronomie nicht möglich wäre. »Wir wissen, was wir an unseren Serviceteams haben!«, unterstrich JRE-Präsident Richard Rauch als Ideengeber dieser Veranstaltung. Rund 150 Teilnehmer:innen fanden sich ein, und die JRE-Köche sorgten für feinste Verpflegung.

2023 findet der Servicetag im Weingut Bründlmayer statt.



Fotos: Marc Sticker



Video
vom Servicetag



100% Oberösterreich.

Regionale Qualität erfreut nicht nur den Gaumen, sondern auch Umwelt und Klima. Deshalb ist es für uns besonders wichtig, da zu sein, wo uns die Menschen brauchen. **Das ist gelebte Tradition und Regionalität aus Oberösterreich.**

ENERGIE AG
Oberösterreich

Wir denken an morgen

Jetzt auf energieag.at



Foto: Stechaubauer

BAUER & KOCH

Ohne leidenschaftliche Produzenten gäbe es keine gute Küche. Spitzengastronomie basiert immer auf einem Miteinander zwischen Landwirten und Köchen auf Augenhöhe. Mit verschiedensten Aktivitäten erhalten Bauern daher nun von den JRE ihre verdiente Bühne.

»Das Gericht entsteht zunächst beim Bauern und nicht in der Küche. Wir wollen darauf hinweisen, dass sie wesentlichen Anteil an unseren Gerichten haben«, meint Hannes Müller, der diese Initiative ins Leben gerufen hat. Sie soll künftig ein neues, respektvolles Kapitel über Zusammenarbeit eröffnen.

Das ist letztlich für die gesamte Gesellschaft von zukunftsweisender Bedeutung. Sowohl beim (gesunden) Essen selbst wie in der unverzichtbaren Landschaftspflege. Verstärkt angesprochen werden zu diesem Thema daher auch die Konsumenten. Denn wir alle tragen mit jedem Bissen dazu bei, ob die Kulturlandschaft erhalten wird und die regionalen Biobauern wirtschaftlich überleben können.

Nicht vergessen: Samstag, 7. 10. 2023: »BAUER & KOCH« am Weißensee in Kärnten

Ein lukullisches Erntedankfest am See. Im Mittelpunkt stehen die Bauern mit ihren Lebensmitteln, die Meisterköche zaubern daraus kleine Spezialitäten. Begrenzte Teilnehmerzahl, daher frühzeitig reservieren!



www.dieforelle.at

Mit Feuer und Flamme.



LOHBERGER





WOHLFÜHLAMBIENTE IM GASTHAUS CSENCSITS

Regionale Künstler und Handwerker prägen das neugestaltete Ambiente im burgenländischen Restaurant Csencsits. Natürliche, nachhaltige Materialien, wie Holz, Leinen und Stein bis hin zu handgetöpften Porzellanlampen unterstreichen regionale Bodenhaftung mit kreativem Weitblick. In der Küche ist der alte Holzofen aus dem Jahre 1960 keine Retro-Deko, sondern Feuerstätte für bodenständige Spezialitäten, die die Speisekarte bereichern. In neuer Optik präsentiert sich auch der gut sortierte Weinkeller. www.csencsits.at



PANORAMABLICKE IM BERGERGUT



Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer.

Die fantastische Naturlandschaft des Mühlviertels ist im neuen Gourmetrestaurant des Genießerhotels Bergergut in Afiesl nun noch präsenter: Das Interieur strahlt mit edlen Naturmaterialien Behaglichkeit aus, die Aussicht ist dank der großzügigen Glasfronten eine fantastische Draufgabe zu den raffinierten Kreationen von Tom Hofer. Mit heimeligen Nischen wurde für die Gäste dabei noch mehr Privatsphäre geschaffen, während der Barbereich mit rundem Tisch nun zum Kommunizieren und Zusammenrücken einlädt. www.romantik.at

TAGTRÄUME AM WEISSENSEE

»Megaschön ist es geworden!« schrieb ein Stammgast, und dem ist eigentlich nichts hinzuzufügen: Der Weißensee selbst steht ohnedies für Natur pur und völlige Entspannung. Das elegante neue Bootshaus des Genießerhotels Die Forelle wurde feinfühlig in diese wunderschöne Landschaft eingefügt. Ein stiller Platz voll Poesie. Ein Refugium zum Lesen oder einfach nur Wolken zählen, ins erfrischende Nass hüpfen oder mit einem der Ruderboote eine kleine Ausfahrt machen. www.dieforelle.at



Foto: Lukas Kirchgasser



HAUSBANKERL & HEURIGER

Ergänzend zu ihrem Salzburger Michelin-Sterne-Restaurant laden Jürgen und Iris Vigne – bei Schönwetter – auf »Vignes Hausbankerl« beim Pfefferschiff. Direkt vor dem barocken Lokaljuwel wartet von Di bis Do (ab 17 Uhr) eine coole Bistrotbar mit Weinen, Cocktails und pffifigen kleinen Gerichten bis hin zum Rib-Eye.

Jährliche Highlights sind außerdem die Heurigentage in Vignes Weingut im niederösterreichischen Gedersdorf zwischen Krems, Langenlois und Grafenegg (Holzgasse, Reservierungen +43 (0)664/990 416 41), wo neben den eigenen Weinen auch die innovative Heurigenküche begeistert. Termine für 2023 (ab 16 Uhr): 17. März bis 2. April sowie im Juni und September. www.vigne.at



Fotos: Pfefferschiff

DELIZIOSO
Wie in *Italien*



INNOVATIVE WOHNKULTUR IM SONNENHOF



Mit Blick auf das eindrucksvolle Bergpanorama von Einstein und Aggenstein verbinden die neu gestalteten Zimmer und das Spa im 4. Stock des 4-Sterne-S-Sonnenhofs im Tannheimer Tal alpine Eleganz mit modernem Luxus und behaglichem Kuschel-Charme. Für Familie Müller ein weiterer Schritt, das Ferienhotel in Grän, das 2022 den Gault Millau-Award für die beste Weinkarte des Landes erhalten hat, zu einem sehr persönlichen Refugium für feinfühlig Menschen zu machen. www.sonnenhof-tirol.com

Foto: Christian Schneider

MORITZ NEU – EINS MIT DER NATUR

Seit Sommer 2022 ist das Kärntner Restaurant der sympathischen Gastgeber Anja-Margaretha Moritz und Roman Pichler Mitglied der JRE, nun erfolgte eine Rundum-Neugestaltung (ab Jänner 2023) – das Restaurant präsentiert sich in völlig neuem Glanz, und außen wurde gefühlvoll um einen überdachten Terrassenbereich mit feinem Blick auf Wiese und Feld erweitert. Ganz nach dem vielversprechenden Motto des 3-Hauben-Restaurants »Tradition – Natur – Leichtigkeit – Nachhaltigkeit als gelungene Symbiose«. www.restaurantmoritz.at



Sehr, sehr starker Sound.

Graz. Salzburg. Linz. Wien. München. poetaudio.com



Kabelloses
360° High-End-
Sound-System.
Made in Austria.



Oder Stille.



WILD BACKEN

Mit wunderbaren Kreationen und opulenten Fotos lädt **Eveline Wild**, die mehrfache Patissière des Jahres und TV-Köchin alle Backbegeisterten zum Ausprobieren und Genießen ein. Profitipps zu praktischen Arbeitsabläufen erleichtern das Nachbacken von Kuchen, Torten, Tartes u.v.m. – von Kletzentarte mit Rahmguss, Marille-Vanille-Wolke bis zu Spritzgebäck mit »Geling-Garantie«.

Pichler Verlag,
208 Seiten, € 30,-,
ISBN 978-3-222-13711-2



DER FISCHER UND DER KOCH

Lukas Nagl, einer der besten Fischköche Österreichs, zeigt, wie groß der Fischreichtum des Alpenraums ist und wie wir diesen einzigartigen kulinarischen Schatz nachhaltig genießen können – von Klassikern wie Zander und Reinanke bis zu heute seltenen Delikatessen wie Aalrutten, Edelkrebse oder Äschen. Mehr als 60 Rezepte mit vielen Profitipps, dazu Erklärung der Fischarten.

*Erscheinungstermin
voraussichtlich März 2023.*
Servus Buchverlag,
www.beneventopublishing.com



GENUSS TRIFFT GASTLICHKEIT

Markus Rath, Chefkoch im JRE-Restaurant Schlosskeller Südsteiermark, ließ sich für dieses wunderschöne Kochbuch tief in die Töpfe blicken. Der Rezept- und Bildband vereint steirische Wirtshausklassiker, innovative und saisonale Kreationen, regionale Spezialitäten und süße Schmankerl mit spannenden Anekdoten über Wein und Genuss.

Eigenverlag
200 Seiten, € 36,90
ISBN 978-3-200-08784-2



OFYR - GENUSSERLEBNISSE FÜR ALLE ZU JEDER JAHRESZEIT!

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



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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

CHEF'S ROULETTE

Mittwoch, 4. Oktober 2023

Nicht verpassen und rechtzeitig Tickets sichern:
Österreichs originellster Gourmetevent geht in die nächste Runde.
Mehr als 25 der besten Köche Österreichs tauschen
an diesem Abend – streng geheim – ihre Restaurants.

WIE FUNKTIONIERT CHEF'S ROULETTE?

Die Gäste buchen für diesen Abend in einem der teilnehmenden
JRE-Restaurants, wissen aber nicht, wer wo kocht.

Das bleibt auch bei den ersten Gängen noch ein Geheimnis.
Spannendes Rätselraten ist damit garantiert. Feinste Küche samt
toller Weinbegleitung sowieso, denn eines ist sicher: Jeder JRE-Koch
zählt zur kulinarischen Elite des Landes.

WIE BUCHE ICH CHEF'S ROULETTE?

Vorab ist der Kauf eines Tickets nötig, die in allen teilnehmenden
JRE-Restaurants erhältlich sind.

Tipp: Chef's Roulette-Tickets sind auch ein super Geschenk!

Ticketpreis: € 165,- pro Person. Beinhaltet sind Aperitif,
5-Gang-Gourmetmenü, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee.



IMMER TAGEWEISE ...

... laden vier JRE regelmäßig zu außergewöhnlichen Genuss-Erlebnissen in ihre Restaurants in Niederösterreich, der Steiermark und dem Salzburger Land. Unbedingt vorreservieren.



Foto: Nicole Seiser

DONNERSTAG

FeiaTAG in der steirischen feiaKUCHL

LANGENWANG, Steiermark, Restaurant Krainer, auf Anfrage auch an So, Di und Mi – jeweils ab 18.30 Uhr, www.hotel-krainer.com/termine/feiakuchl/

Einfach nur lässig für maximal 12 Gäste: Grillparty unterm Apfelbaum oder in der stylischen Rauchkuchl bei Familie Krainer mit mindestens 5-Gang-Grill-Menü und Getränkebegleitung (Wein, [Craft]-Bier, alkoholfrei). Kombiangebote mit Übernachtung im Genießerhotel Krainer.

DIENSTAG

TRIAD PRIVAT in der Buckligen Welt

KRUMBACH, Niederösterreich, Restaurant Triad, an jedem Dienstag ab 18.30 Uhr, www.triad-machreich.at

Maximal 24 Gäste finden sich bei Uwe und Veronika ein, um das 3-Hauben-Restaurant beim gemeinsamen Genussabend ungezwungen mit einer Prise Backstage zu erleben. Serviert werden mehrere Gänge inkl. Wein- oder alkoholfreier Getränkebegleitung; als Package kombinierbar mit Übernachtung im »Bett in der Wies'n«.

Fotos: Triad (1), Lukas Kirchgasser (1)



MANCHMAL MUSS ES CAVIAR SEIN.



AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN
WWW.SCHENKEL.AT



IMMER TAGEWEISE ...



Foto: Ingo Pertramer

DIENSTAG oder **MITTWOCH**

Ein ABEND FÜR ALLE SINNE im Vulkanland

TRAUTMANNSDORF, Steiermark, Restaurant Geschwister Rauch, zu ausgewählten Terminen von 18.30 bis 23.00 Uhr. Kombinierbar mit Übernachtung im GenieBerhotel Villa Rosa, www.geschwister-rauch.at/chefs-table

Schmecken, Riechen, Plaudern, Genießen ist das verführerische Motto bei den Geschwistern Sonja und Richard Rauch in der Jahreszeitenkochschule ihrer Villa Rosa für maximal 26 Gäste. Richard Rauch kocht seine Lieblingsgerichte mit entsprechender Wein- und Getränkebegleitung bis hin zum Gin. Alles sehr entspannt und freundschaftlich privat.

SAMSTAG

ALPINE LUNCH im Tennengau

GOLLING, Salzburger Land; Dölleners Restaurant, samstags 12.00 bis 15.00 Uhr, www.doellerer.at

4-Hauben-Küche zu Wirtshauspreisen: Samstag mittags lädt Andi Döllerer im Gourmetrestaurant zum Bluntautal-Menü à la Alpine Cuisine. Und das zu Wirtshauspreisen von 3 bis 5 Gängen. Wer klimafreundlich mit dem Zug anreist, erhält als Klimabonus einen Aperitif.



Foto: Joerg Lehmann

BUCHBERGER.CO.AT



Buchberger

FLEISCHHACKER
SEIT 1946



PREISWERT GENIEßEN MIT DEM **REINSCHMECKER-MENÜ**

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

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

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

Fotos: Günter Standl (1), Lukas Kirchgasser (4), Joerg Lehmann (2)

200 MITARBEITER. 30 JAHRE ERFAHRUNG.
16.000 ARTIKEL. 1 ZIEL.

DIE PERFEKTE ZUTAT.



BOS FOOD

EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

HEUTE BESTELLT, MORGEN GELIEFERT!

WWW.BOSFOOD.DE

Tel.: +49 2132-139-0 | Fax: +49 2132-139-100 | service@bosfood.de

JRE-STAMMGÄSTE-BONUS 2023

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 40 österreichischen JRE-Betriebe gültig**, die wir in diesem JRE-Guide 2023 zwischen Seite 46 und Seite 124 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 **4-Gang-Menü mit Weinbegleitung für 2 Personen im Restaurant Ihrer Wahl.**

IHR KONTAKT: JRE Österreich-Geschäftsstelle · info@jre.at · T +43 (0) 662 / 82 21 27

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

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



DRINK RESPONSIBLY

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



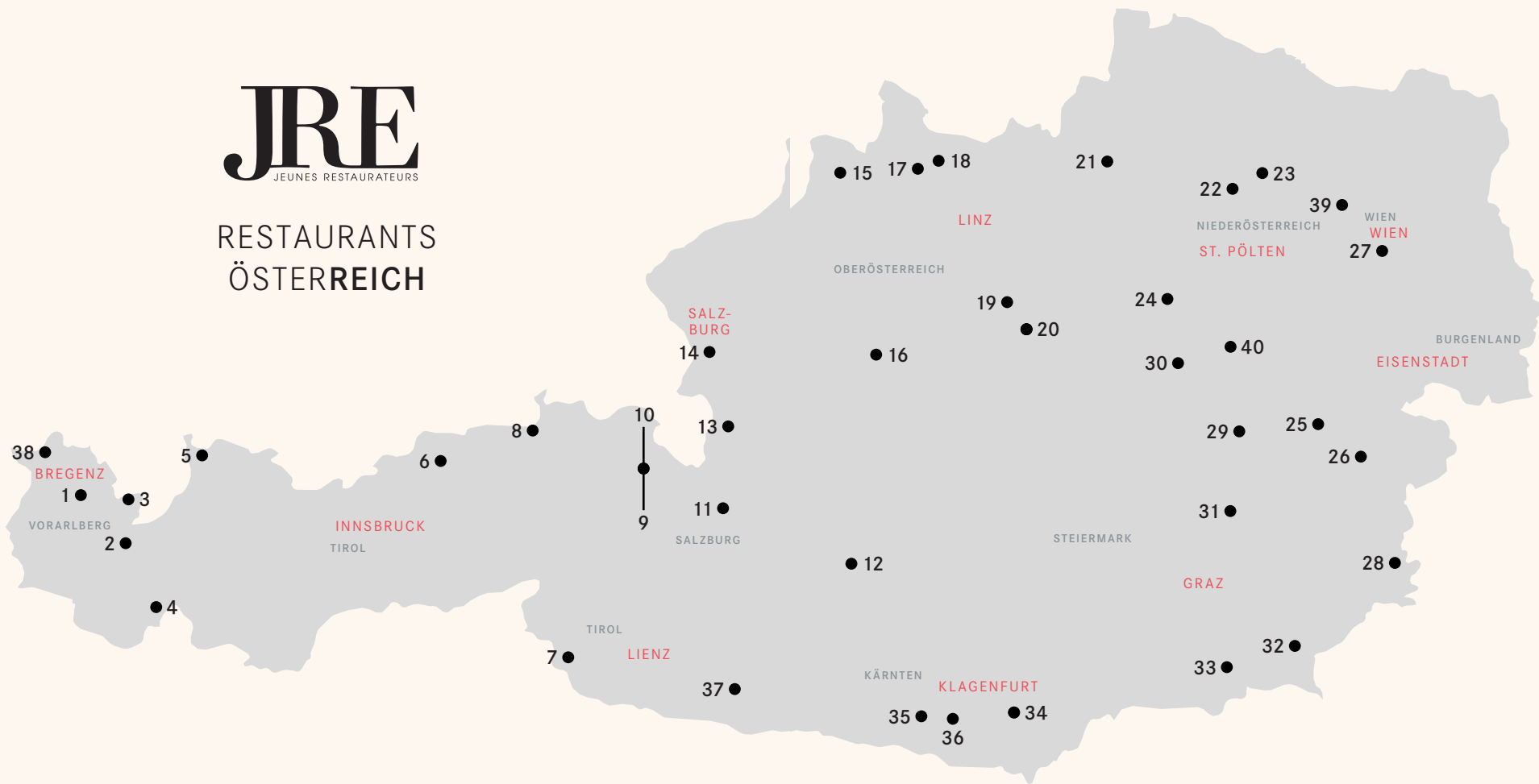
EXQUISITES FÜR DIE GASTRONOMIE

Transgourmet Cook steht für erlesene Qualitätsprodukte aus aller Welt und persönliche Betreuung. Das Sortiment ist für die Spitzengastronomie konzipiert und neben der anspruchsvollen Auswahl überzeugt langjährige Expertise und engagierte Beratung auf Augenhöhe.

Mehr auf transgourmet.at



RESTAURANTS ÖSTERREICH



INHALT ÖSTERREICH

22

VORARLBERG

1	Biohotel Schwanen	Bizau	46–47
2	Griggeler Stuba im Burg Vital Resort	Lech am Arlberg	48–49
3	Biohotel & Restaurant Walserstuba	Riezlern im Kleinwalsertal	50–51

TIROL

4	Restaurant Stüva im Hotel Yscla	Ischgl	52–53
5	Hotel Sonnenhof	Grän im Tannheimer Tal	54–55
6	Kulinarik- & Genießerhotel Alpin	Achenkirch am Achensee	56–57
7	Hotel-Restaurant Der Gannerhof	Innervillgraten	58–59
8	Der Untermwirt	Ebbs	60–61

SALZBURG

9	Kirchenwirt in Leogang seit 1326	Leogang	62–63
10	Genießerhotel Die Riederalm	Leogang	64–65
11	Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler	St. Veit im Pongau	66–67
12	Restaurant Mesnerhaus	Mauterdorf	68–69
13	Döllers Genießerhotel	Golling bei Salzburg	70–71
14	Restaurant Pfefferschiff	Hallwang bei Salzburg	72–73

ÖBERÖSTERREICH

15	Lukas Restaurant	Schärding	74–75
16	Bootshaus im Genießer-Seehotel Das Traunsee	Traunkirchen im Salzkammergut	76–77
17	Genießerhotel Mühlthalhof	Neufelden im Mühlviertel	78–79
18	Genießerhotel Bergergut	Afiesl im Mühlviertel	80–81
19	Restaurant Kapeller	Schärding	82–83
20	Restaurant Rau Nature Based Cuisine	Großraming	84–85

NIEDERÖSTERREICH

21	Restaurant Kolm	Arbesbach	86–87
22	Genießerhotel Landhaus Bacher	Mautern an der Donau	88–89
23	Restaurant Esslokal	Hadersdorf am Kamp	90–91

24	Hueber der Wirt in Bründl	St. Georgen an der Leys	92–93
25	Naturhotel Molzbachhof	Kirchberg am Wechsel	94–95
26	Restaurant Triad	Krumbach	96–97

WIEN

27	Restaurant Herzig	Wien	98–99
----	-------------------	------	-------

BURGENLAND

28	Gasthaus Csencsits	Harmisch	100–101
----	--------------------	----------	---------

STEIERMARK

29	Genießerhotel-Restaurant Krainer	Langenwang	102–103
30	Restaurant Lurgbauer	St. Sebastian bei Mariazell	104–105
31	Genießerhotel Der Wilde Eder	St. Kathrein am Offenegg	106–107
32	Restaurant Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa	Bad Gleichenberg	108–109
33	Schlosskeller Südsteiermark	Leibnitz	110–111

KÄRNTEN

34	Restaurant Moritz	Grafenstein	112–113
35	Seespitz im Falkensteiner Schlosshotel Velden	Velden am Wörthersee	114–115
36	Gourmetrestaurant Hubert Wallner	Techelsberg am Wörthersee	116–117
37	Genießerhotel Die Forelle	Techendorf am Weißensee	118–119

MEMBRE D'HONNEUR

38	Restaurant Mangold	Lochau (Vorarlberg)	120
39	Gastwirtschaft Floh	Langenlebar (NÖ)	122
40	Landgasthof Zum Blumentritt	St. Aegydamon am Neuwalde (NÖ)	124

BIOHOTEL SCHWANEN



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

Emanuel Moosbrugger



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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges „WILDE-WEIBER-Menü“
inkl. ÜN und Frühstück p. P. € 215,-;
mit Weinbegleitung zusätzlich p. P. € 52,-

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

Küchenzeiten

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

Hotel

4-Sterne-Kategorie, 36 Betten
ÜN/F im DZ p. P. € 125,-
bis € 145,-;
mit Genießer-HP + € 25,-

GRIGGELER STUBA IM BURG VITAL RESORT



Fotos: ©burgvitalresort



Maximilian Lucian

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

REINSCHMECKER-MENÜ

7-gängiges Menü p. P. € 205,-; Weinbegleitung € 140,-

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

Öffnungszeiten

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

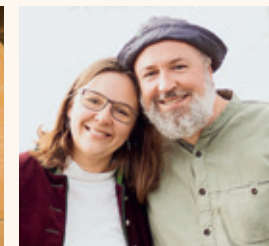
Hotel

5-Sterne-Superior-Kategorie,
142 Betten
Übernachtung mit HP p. P. ab € 185,-
(Sommer) bzw. ab € 236,- (Winter)

BIOHOTEL & RESTAURANT WALSERSTUBA



Fotos: Lukas Kirchgasser (2), Walserstuba (1), Ursula Hechenberger (1)



Bettina & Jeremias Riezler

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

REINSCHMECKER-MENÜ

Überraschungsmenü inkl. Getränkebegleitung
p. P. € 149,- (Mi bis So buchbar)

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

Öffnungszeiten

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

Hotel

3-Sterne-Kategorie, Nichtraucherhotel
30 Zimmer
Übernachtung mit Frühstück
p. P. im EZ € 96,-, im DZ € 91,-,
in der Suite € 112,-.

GOURMET BOUTIQUE HOTEL YSCLA



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

Benjamin Parth



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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit einem Glas Champagner als Aperitif pro Person € 230,-

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

Öffnungszeiten

täglich 18.30 – 20.00 Uhr
Änderungen vorbehalten
Ruhetage variabel

Hotel

4-Sterne-Superior-Kategorie
51 Betten
Übernachtung inkl. Halbpension im DZ
p. P. € 130,- bis € 315,-

HOTEL SONNENHOF



Fotos: Radomir Gabrić (1), Christian Schneider (3)

Patrick Müller & Daniel Walch



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

REINSCHMECKER-MENÜ

8-gängiges Gourmetmenü „Alps & Ocean“ p. P. € 169,- (ausgen. Mo, Di, Mi); Ermäßigung für Hotelgäste.

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

Öffnungszeiten

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

Hotel

4-Sterne-S-Kategorie, 98 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ p. P.
€ 150,- bis € 250,-

GENIESSERHOTEL ALPIN



Fotos: alpine.com (2), Alpin, Iohannes Kernmayer

Alexander Gründler



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

REINSCHMECKER-MENÜ

Gourmet-Night inkl. 1 ÜN mit Genießer-Frühstück, 7-gängigem Menü in „Gründler's Gourmetstüberl“ und Wellness p. P. im DZ ab € 249,- exkl. Ortstaxe

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

Öffnungszeiten Gourmetstüberl

18.00–21.30 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

Hotel

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

HOTEL & RESTAURANT DER GANNERHOF



Fotos: Josef Mühlmann/Gannerhof, Matteo Marioli

Carola & Josef Mühlmann



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

REINSCHMECKER-MENÜ

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

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

Öffnungszeiten

18.30–20.30 Uhr
Ruhetage: Montag, Dienstag

Hotel

55 Betten (5 Suiten, 17 DZ, 1 EZ)
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 92,- bis € 102,-; inkl. HP im
DZ p. P. ab € 137,-, in den Suiten
ab € 167,-

DER UNTERWIRT



Fotos: Sven Fotografiert (1), Dietmar Tollnerian (2), Johannes Kermayer (1)

Sabrina & Katrin Steindl



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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü „Völlern, ohne voll zu sein“ inkl. ÜN/F im DZ p. P. € 200,- (buchbar Mi bis So)

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

Öffnungszeiten

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

Hotel

4-Sterne-Kategorie, 43 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 70,- bis € 105,-; mit HP + € 50,-

KIRCHENWIRT IN LEOGANG SEIT 1326



Fotos: K1326.com

Geschwister Barbara & Hans-Jörg Unterrainer



Ein denkmalgeschütztes Luxushotel mit fast 700-jähriger Geschichte, Wirte mit Passion, Weitblick für das Wesentliche und ein 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 € 120,-

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

Öffnungszeiten

16.00 – 21.00 Uhr
Ruhetage lt. Aushang

Historisches Hotel

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

GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM



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

Andreas & Andrea Herbst



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

REINSCHMECKER-MENÜ

„Große kulinarische Reise durch Leogang“ im „dahoam“ inkl. ÜN, Gourmetfrühstück & Alpin Buffet am Nachmittag sowie Wellness p. P. im Komfortzimmer ab € 305,-

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

Öffnungszeiten

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

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

Hotel

****S-Kategorie, 70 Zimmer und Suiten, 2.000 m² Wellness; ÜN/F p. P. € 154,- bis € 403,- bzw. mit ¼-Gourmet-Pension € 166,- bis € 415,- p. P.

GENIESSERHOTEL SONNHOF BY VITUS WINKLER



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

Vitus & Eva-Maria Winkler



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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Gourmet-Überraschungsmenü mit einer Übernachtung inkl. Frühstück und Willkommensdrink
p. P. ab € 289,- (außer Di und Mi)

5621 St. Veit im Pongau
Kirchweg 2
T +43 (0) 64 15 / 43 23
F +43 (0) 64 15 / 43 23-28
sonnhof@vituswinkler.at
www.sonnhof-vituswinkler.at

Öffnungszeiten

täglich 18.00 – 21.00 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

Hotel

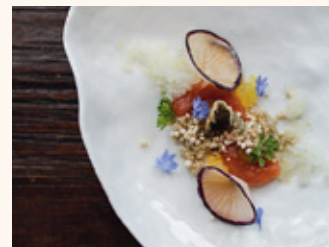
4-Sterne-Kategorie, 50 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 108,- bis € 188,-;
inkl. HP im DZ p. P. € 144,- bis € 254,-
(Sommer); € 153,- bis € 261,- (Winter)

RESTAURANT MESNERHAUS



Fotos: Mesnerhaus / Adler & Wald

Josef & Maria Steffner



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

REINSCHMECKER-MENÜ

Menü Lebensfreude mit 4 Gängen und ÜN mit Frühstück
p. P. ab € 451,-

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

Öffnungszeiten

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

Hotel

6 DZ, 1 Suite
ÜN/F je Kat. p. P. ab € 110,- bis € 195,-

DÖLLERER



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

Christl & Andreas Döllner



Teller für Teller präsentiert Andreas Döllner 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 Döllners Wirtshaus österreichische Klassiker auf höchstem Niveau im Mittelpunkt. Auch der Weinkeller ist ein wahrer Großglockner unter seinesgleichen. Zum Übernachten gibt es schöne Zimmer und Suiten, tags darauf verwöhnt ein köstliches Frühstück.

REINSCHMECKER-MENÜ

1 ÜN im DZ (Studio) inkl. „Alpine Cuisine“-Menü & Weinbegl. sowie Feinkost-Frühstück p. P. ab € 340,-

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

Öffnungszeiten

Restaurant: Küche: Di. bis Fr. 18–21.30 Uhr,
Sa. 12–21.30 Uhr durchgehend.
Wirtshaus: Küche: Di. 17–22 Uhr,
Mi. bis Sa. 11.30–22 Uhr durchgehend.
Im August durchgehende Küche außer
Montag mittags.

Hotel

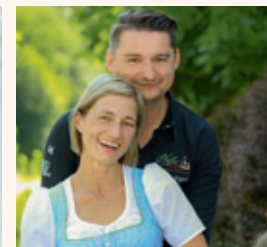
4-Sterne-Kategorie, 25 Studios & Suiten
ÜN/F im DZ p. P. ab € 90,- bis € 185,-

RESTAURANT PFEFFERSCHIFF ZU SÖLLHEIM



Fotos: Pfefferschiff

Iris & Jürgen Vigne



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

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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü p. P. € 105,-

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

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

Öffnungszeiten

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

LUKAS RESTAURANT



Fotos: Joerg Lehmann (3), Lukas Kirchgasser (1)

Lukas Kienbauer



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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Überraschungsmenü p. P. € 109,-

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

Öffnungszeiten

18.00–02.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag

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

Lukas Steak, www.lukas-steak.at

Lukas Izakaya, www.lukas-izakaya.at

RESTAURANT BOOTSHAUS IM SEEHOTEL DAS TRAUNSEE



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



Lukas Nagl

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

REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Gourmetmenü inkl. ÜN von So-Mo in einer Minisuite SEENSUCHT mit Balkon und Seeblick und Feinschmeckerfrühstück p. P. ab € 274,50

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

Öffnungszeiten

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

Hotel

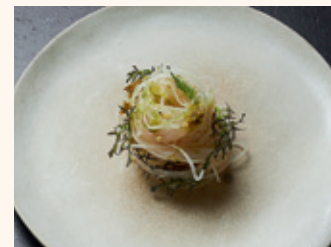
4-Sterne-Superior-Kategorie,
39 Zimmer & Suiten
ÜN/F in einer Minisuite SEENSUCHT
p. P. € 104,50 bis € 199,50

GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF



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

Philip Rachinger



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

REINSCHMECKER-MENÜ

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

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

Öffnungszeiten

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

Hotel

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

GENIESSERHOTEL BERGERGUT. FÜR PAARE



Fotos: Bergergut

Eva-Maria Pürmayer & Thomas Hofer



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

REINSCHMECKER-MENÜ

Mehrgängiges Menü „Mühlviertler Mund.Art“ mit hopfigem Aperitif inkl. 1 ÜN u. 2-Tages-Wellness in einer Suite ab € 190,- p. P. (je nach Kategorie, Aufpreis Hochsaison, Wochenende & Feiertage)

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

Öffnungszeiten a-la-carte

Küche: 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. € 160,- (DZ) bis € 358,- (160 m² Penthouse-Suite).

RESTAURANT KAPELLER

NEU –
ab Anfang
2023



Fotos: Peter C. Mayr (3), Kapeller

Lukas Kapeller und Michael Schlöglhofer



Oberösterreichs neuer Gourmet-Hotspot etwas außerhalb der romantischen Altstadt von Steyr: Stylishes Dachgaupen im 400 m² großen Penthouse eines historischen Gebäude-Ensembles widerspiegeln schon von weitem künstlerisches Design und exquisiten Anspruch. Die extravagante Note zeichnet auch die Küche aus, die regionale Produkte mit mediterranen Erweiterungen für maximal 16 Gäste in oft verblüffenden Kreationen geschmackssicher in Szene setzt. Fünf exklusive Studio-Appartements stehen zum längeren Verweilen bereit.

4400 Steyr
Damberggasse 27/3
T +43 (0) 676 / 304 7477
lukas@kapeller.biz
www.lukaskapeller.at

Küchenzeiten

Mittwoch bis Samstag 19.00 – 24.00 Uhr,
serviert wird ein 8- bis 10-gängiges Menü.

Übernachtung

ÜN pro Zimmer mit Frühstück € 190,-

REINSCHMECKER-MENÜ

8-gängiges Menü ohne Weinbegleitung p. P. € 140,-;
Weinbegleitung 5 Gläser € 43,-, 8 Gläser € 75,-

RESTAURANT RAU – NATURE BASED CUISINE



Fotos: Matthias Heschl (1), Klemens Schraml/Rau (2), Julia Losbichler (1)

Klemens Schraml & Christopher Koller



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

REINSCHMECKER-MENÜ

6-gängiges Menü – Neue nature based cuisine – mit DZ und Frühstück plus Shuttle-Service zur Unterkunft
p. P. € 225,-

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

Öffnungszeiten

12.00–24.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag

RESTAURANT KOLM



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

Michael Kolm



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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Gourmetmenü pro Person € 78,-

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

Öffnungszeiten

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

Übernachtung

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

GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER



Fotos: Günter Standl

Thomas & Susanne Dorfer



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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. ÜN im DZ für 2 Personen
€ 440,- (gültig März, April und Mitte Oktober
bis Ende Dezember, jew. Mittwoch bis Freitag)

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

Öffnungszeiten

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

Hotel

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

RESTAURANT ESSLOKAL



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



Roland und Barbara Huber

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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges JRE-Überraschungsmenü p. P. € 109,50
(jederzeit buchbar)

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

Öffnungszeiten (Küchen-Annahmezeiten)

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

HUEBER DER WIRT IN BRÜNDL



Fotos: Rita Newman/NÖ Wirtshauskultur (3), Sappert (1)

Stefan Hueber & Silvia Aigner



Direkt neben dem Bezirksstädtchen Scheibbs findet sich Niederösterreichs „Top Wirt 2021“. Ein Wirtshaus wie aus dem Bilderbuch, seit 1892 in Familienbesitz und nun mit Stefan Hueber am Herd eine der kulinarischen Neuentdeckungen des Landes. Fest verwurzelt im Mostviertel ergänzen elegante Stuben den klassischen Gasthausbereich. Alles wirkt lässig, behaglich und zugleich ungemein ambitioniert. Mostviertler Produkte prägen die kreativen Gourmetmenüs, in denen gekonnt auch die Liebe des Hausherrn zur japanischen Küche Raum findet. Die vielschichtige Getränkekarte führt auch Natur- und Orangeweine, hochwertigen Most und hausgemachte Kombucha-Kreationen.

REINSCHMECKER-MENÜ

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

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

Öffnungszeiten

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

Übernachtung

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

NATURHOTEL MOLZBACHHOF



Fotos: Heldentheater, Sylvia Faustenhammer

Peter & Nina Pichler



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

REINSCHMECKER-MENÜ

1 ÜN im Holzbach inkl. Frühstück und 5-Gang-Menü im Gaumenkitzel p. P. € 275,-

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

Öffnungszeiten

Gaumenkitzel: Di, Fr, Sa
18.00–20.00 Uhr

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

Hotel

4-Sterne-Kategorie, 90 Betten
ÜN/F im DZ p. P. € 109,- bis € 165,-;
mit HP € 135,- bis € 179,-

RESTAURANT TRIAD



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

Uwe & Veronika Machreich



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

REINSCHMECKER-MENÜ

Chef’s Table Klassik: 5-gängiges Gourmetmenü am Küchentisch inkl. Aperitif und einer ÜN/F im „Bett in da Wies’n“-DZ p. P. € 220,-.

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

Küchen-Annahmezeiten

Dienstag „Triad privat“ ab 18.00 Uhr,
Mittwoch bis Freitag 12.00 – 13.30 &
18.00 – 20.15 Uhr, Samstag 11.30 –
14.30 & 18.00 – 20.15 Uhr.
Ruhetage: Sonntag, Montag

Übernachtung

5 DZ „Bett in da Wies’n“ ÜN/F
p. P. € 96,-; ein Ferienhäuschen
ÜN/F p. P. € 70,-

RESTAURANT HERZIG



Fotos: Leonhard Hitzensauer (2), Lukas Kirchgasser (2)

Sören und Saskia Herzig



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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Überraschungsmenü p. P. € 120,-
(gültig Mittwoch und Donnerstag)

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

Öffnungszeiten

18.00 – 23.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag

GASTHAUS CSENSCSITS



Fotos: Iris Milišits



Melanie & Jürgen Csencsits

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

REINSCHMECKER-MENÜ

4-gängiges Menü inkl. Aperitif p. P. € 64,-

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

Öffnungszeiten

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

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

GENIESSERHOTEL RESTAURANT KRAINER



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



Astrid & Andreas Krainer

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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Aperitif und ÜN im Waldheimatzimmer pro Person € 185,-

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

Öffnungszeiten

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

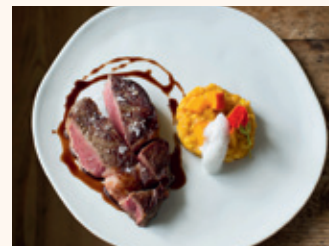
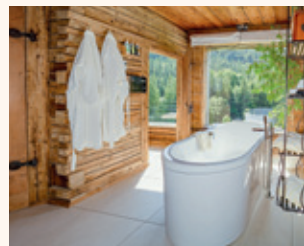
Hotel

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

RESTAURANT LURGBAUER



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



Karin & Maximilian Leodolter

In wildromantischer Lage samt fantastischem Panorama findet sich dieses obersteirische, originelle Restaurant mit seiner pfiffigen 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. € 110,-; buchbar (je nach Öffnungszeiten)
Mittwoch, Donnerstag & Freitag abends

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

Öffnungszeiten

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

Wohnen am Bauernhof

4-Blumen-Kategorie (Höchstbewertung),
12 Betten
ÜN/F im DZ p. P. € 82,- bis € 119,-

GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER



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

Stefan Eder & Eveline Wild



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

REINSCHMECKER-MENÜ

ZeitRAUM-Menü p. P. € 150,-; bzw. Menü inkl. 1 ÜN/ GP im Panorama-DZ, Mittags-Snack und freie Benützung von Hallenbad und WILD-Kräuter-Spa p. P. ab € 220,-

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

Öffnungszeiten

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

Für Hotelgäste täglich geöffnet.

Hotel

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

GESCHWISTER RAUCH & GIESSERHOTEL VILLA ROSA



Fotos: Adler & Wäld

Sonja & Richard Rauch



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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Weinbegleitung und ÜN in der Villa Rosa p. P. € 279,-

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

Küchenannahmezeiten

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

Hotel

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

SCHLOSSKELLER SÜDSTEIERMARK



Fotos: apresvino.at / Kraassing

Veronika Fritz & Markus Rath



Fantastisch ist alleine schon die Lage am Seggauberg, hoch über den Dächern von Leibnitz, mit Blick auf den Sulmsee und die südsteirischen Weinberge. Markus Rath verwirklicht hier gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Veronika Fritz einen bodenständigen Küchenstil mit innovativen Akzenten. Der möglichst kurze Weg der regionalen Produkte vom Hersteller auf den Tisch ist ihm dabei ein besonderes Anliegen. Neben herzhafter, steirischer Wirtshausküche wird abends auf Wunsch auch eine Schlosskeller-Überraschung in mehreren Gängen in der gemütlichen Gourmet-Stube serviert. Für die spannende Weinbegleitung sorgt die diplomierte Sommelière Veronika Fritz.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Gourmet-Menü inkl. Aperitif
pro Person € 89,-

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

Öffnungszeiten

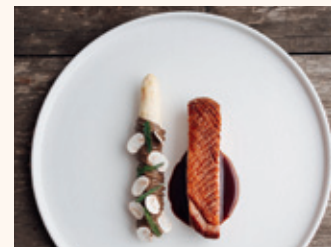
November bis April: Do & Fr 16.00–23.00 Uhr
(Küchenannahmezeiten KA: bis 21.00 Uhr),
Sa 11.30–23.00 Uhr (KA: bis 21.00 Uhr), So &
Fei 11.30–20.00 Uhr (KA: bis 16.30 Uhr);
Gourmetstube Do – Sa ab 18.00 Uhr
Mai bis Oktober: Mi 17.00–23.00 Uhr (KA:
bis 21 Uhr), Do–Sa 11.30–23.00 Uhr (KA:
bis 13.30 bzw. 18.00–21.00 Uhr), So & Fei
11.30–20.00 Uhr (KA: bis 16.30 Uhr);
Gourmetstube Mi–Sa ab 18.00 Uhr

RESTAURANT MORITZ



Fotos: Daniel Gollner (1), Henry Weisich (3)

Anja-Margaretha Moritz & Roman Pichler



Dass die beiden Gastgeber ein kongeniales Duo sind, steht außer Frage: Anja-Margaretha Moritz, die mit Kompetenz und Charme im Service durch den Abend führt. Und Roman Pichler, der am Herd stehende Lebensgefährte, 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 (auch für private Feiern buchbar). Das neugestaltete Restaurant sowie der romantische Garten bieten den ungemein persönlichen Rahmen für einen genussvollen Abend mit von Gault Millau mit 3 Hauben ausgezeichneten Spezialitäten.

REINSCHMECKER-MENÜ

5-Gänge-Choice-Menü p. P. ab € 110,-

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

Öffnungszeiten

Küche: Di bis Sa 17.00 – 21.30 Uhr
Ruhetage: Sonntag und Montag
Bei Reservierungen ab 20 Personen
Öffnungszeiten individuell.

SEESPITZ IM FALKENSTEINER SCHLOSSHOTEL VELDEN



Fotos: Oliver Weberberger (1), Falkensteiner Hotels & Residences (2), Arnold Pöschl (1)

Thomas Gruber



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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü inkl. Aperitif à la Maitre und ÜN im DZ p. P./Nacht ab € 296,50 (auf Anfrage und nach Verfügbarkeit)

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

Öffnungszeiten

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

Hotel

5-Sterne-Kategorie, 105 Zimmer und
Suiten, 3.600 m² Acquapura Spa &
Slow.Living
ÜN/F im DZ p. P. ab € 190,-

GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER



Fotos: Lukas Kirchgasser (3), Werner Krug

Kerstin & Hubert Wallner



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

REINSCHMECKER-MENÜ (nur Sa. von 13-16 Uhr)
5-gängiges Menü mit Weinbegleitung, Aperitif, Mineralwasser und Kaffee p. P. € 149,-

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

Für Öffnungszeiten

bitte einfach diesen QR-Code scannen:



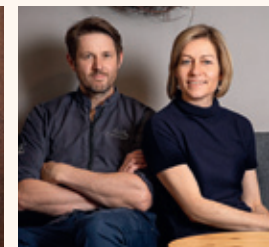
Betriebsurlaub: Mitte Januar bis Ende März

GENIESSERHOTEL DIE FORELLE



Fotos: Lukas Kirchgasser

Hannes & Monika Müller



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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü mit Weinbegleitung p. P. € 138,-, inkl. ÜN im DZ p. P. ab € 265,-

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

Öffnungszeiten

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

Hotel

4-Sterne-S-Kategorie, 60 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 120,- bis € 155,-
Berg.See.Menü täglich genießbar.



Fotos: Markus Gmeiner (2), Mangold

Michael & Andrea Schwarzenbacher

RESTAURANT MANGOLD

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

REINSCHMECKER-MENÜ

5 gängiges Menü inkl. Champagner zum Aperitif für 2 Personen € 240,-

MEMBRE
d'Honneur
JRE

6911 Lochau
Pfänderstraße 3
T +43 (0) 55 74 / 42 431
F +43 (0) 55 74 / 42 431-9
office@restaurant-mangold.at
www.restaurant-mangold.at

Öffnungszeiten

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

LADEN SIE SICH DIE NEUE FANDLER- FAMILIE

NACH HAUSE
ZUM ESSEN EIN.

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





Fotos: Starwan (2), Kirchgasser (1)

Elisabeth & Josef Floh

GASTWIRTSCHAFT FLOH

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

REINSCHMECKER-MENÜ

5-gängiges Menü pro Person € 70,-

MEMBRE
d'Honneur
JRE

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

Öffnungszeiten

Mittags: Mo und Fr 11.30 – 14.00 Uhr;
Sa und So 11.30 – 15.00 Uhr.
Abends: Sonntag und Montag
17.30 – 21.00 Uhr;
Donnerstag, Freitag und
Samstag 17.30 – 22.00 Uhr
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



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

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

oesterreichwein.at

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

LANDGASTHOF ZUM BLUMENTRITT

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

REINSCHMECKER-MENÜ

ÜN im DZ inkl. Frühstück, 5-gängigem Menü und Aperitif für 2 Personen € 260,-



Ulli Hollerer-Reichl & Christa Hollerer

Fotos: Zum Blumentritt

MEMBRE d'Honneur JRE

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

Öffnungszeiten

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

Hotel

3-Sterne-Kategorie, 18 Betten
Übernachtung mit Frühstück im DZ
p. P. € 55,-
Verwöhnmenü zzgl. € 60,-

ROBBE & BERKING

SILBER



www.robberking.com





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



Fotos: Michael Geißler, Klemens König, Moritz Ablinger, Matthias Heschl, Sebastian Marko

SAALFELDEN LEOGANG IM SALZBURGER LAND

DIE KONTRASTREICHSTE URLAUBSREGION ÖSTERREICHS!

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

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



Foto: Robert Kittel

Die beliebte Urlaubsregion hat auch in Sachen Kulinarik viel zu bieten – von feinsten Gourmetmenüs bis zu herzlich-regionaler Schmankerlküche.

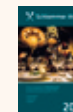
SAALFELDEN LEOGANG TOURISTIK GmbH

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

Die Mitglieder der Jeunes Restaurateurs Österreich im Spiegelbild der Restaurantführer

Seite 98	Restaurant Herzig	Wien	www.restaurant-herzig.at
Seite 88	Genießerhotel Landhaus Bacher	Niederösterreich	www.landhaus-bacher.at
Seite 90	Restaurant Esslokal	Niederösterreich	www.esslokal.com
Seite 122	Gastwirtschaft Floh	Niederösterreich	www.derfloh.at
Seite 124	Landgasthof Zum Blumentritt	Niederösterreich	www.zumblumentritt.at
Seite 92	Hueber der Wirt in Bründl	Niederösterreich	www.hueberwirt.at
Seite 86	Restaurant Kolm	Niederösterreich	https://kolm.restaurant
Seite 96	Restaurant Triad	Niederösterreich	www.triad-machreich.at
Seite 94	Naturhotel Molzbachhof	Niederösterreich	www.molzbachhof.at
Seite 78	Genießerhotel Mühlthalhof	Oberösterreich	www.muehlthalhof.at
Seite 80	Genießerhotel Bergergut	Oberösterreich	www.romantik.at
Seite 82	Restaurant Kapeller	Oberösterreich	www.lukaskapeller.at
Seite 84	Restaurant Rau	Oberösterreich	www.im-rau.at
Seite 74	Lukas Restaurant	Oberösterreich	www.lukas-restaurant.at
Seite 76	Bootshaus im Hotel Das Traunsee	Oberösterreich	www.dastraunsee.at
Seite 72	Restaurant Pfefferschiff	Salzburg	www.pfefferschiff.at
Seite 70	Döllersers Restaurant	Salzburg	www.doellerer.at
	Döllersers Wirtshaus		

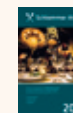
Was die Symbole bedeuten, finden Sie auf den Seiten 132–133.



(16,5)	(90)	****	
(18,5)	(99)	*****	
(17)	(91)	****	
(16,5)	(95)	***	
(14,5)	(87)	***	
(15)	(86)		
(14,5)	(90)	*	
(15,5)	(95)	***	
(16)	(83)	*	
(18,5)	(97)	*****	
(14)	(91)	*	
NEUERÖFFNUNG ...		NEUERÖFFNUNG ...	NEUERÖFFNUNG
(16,5)	(88)	****	
(17)	(95)	****	
(18,5)	(96)	*****	
(16,5)	(95)	****	
(18,5)	(98)	*****	
(14,5)	(93)	*	

Die Mitglieder der Jeunes Restaurateurs Österreich im Spiegelbild der Restaurantführer

Seite 66	Genießerhotel Sonnhof	Salzburg	www.sonnhof-ventuswinkler.at
Seite 68	Restaurant Mesnerhaus	Salzburg	www.mesnerhaus.at
Seite 62	Kirchenwirt Leogang seit 1326	Salzburg	www.k1326.com
Seite 64	Genießerhotel Die Riederalm	Salzburg	www.riederalm.com
Seite 58	Hotel-Restaurant Der Gannerhof	Tirol	www.gannerhof.at
Seite 56	Gourmetstüberl im Alpin	Tirol	www.kulinarikhotel-alpin.at
	Genießer-Wirtshaus im Alpin	Tirol	
Seite 60	Der Unterwirt	Tirol	www.unterwirt.at
Seite 52	Stüva im Boutique Hotel Yscla	Tirol	www.yscla.at
	Space 73 im Boutique Hotel Yscla		
Seite 54	Alps & Ocean im Hotel Sonnenhof	Tirol	www.sonnenhof-tirol.com
	Das Müllers im Hotel Sonnenhof		
Seite 48	Griggeler Stuba im Burg Vital Resort	Vorarlberg	www.burgvitalresort.com
Seite 46	Biohotel Schwanen	Vorarlberg	www.biohotel-schwanen.com
Seite 120	Restaurant Mangold	Vorarlberg	www.restaurant-mangold.at
Seite 50	Biohotel Walserstuba	Vorarlberg	www.walserstuba.at
Seite 116	Gourmetrestaurant Hubert Wallner	Kärnten	www.hubertwallner.com
Seite 114	Seespitz im Schlosshotel Velden	Kärnten	falkensteiner.com/schlosshotel-velden
Seite 118	Genießerhotel Die Forelle	Kärnten	www.dieforelle.at



(18)	(92)		
(17)	(94)		
(17)	(91)		
(16,5)	(90)		
(17)	(90)		
(17)	(92)		
	(88)		
(14,5)	(90)		
(19)	(97)		
(14)	(87)		
(16)	(93)		
(14,5)	(90)		
(18)	(97)		ausgesetzt wegen Küchenchef-Wechsel
(15,5)	(90)		
(16)	(94)		
(15)	(86)		
(18,5)	(99)		
(13,5)	(90)		
(18)	(97)		

Die Mitglieder der Jeunes Restaurateurs Österreich im Spiegelbild der Restaurantführer

Seite 112	Restaurant Moritz	Kärnten	www.restaurantmoritz.at
Seite 108	Restaurant Geschwister Rauch	Steiermark	www.geschwister-rauch.at
	Wirtshaus Geschwister Rauch		
Seite 106	Genießerhotel Der Wilde Eder	Steiermark	www.der-wilde-eder.at
Seite 104	Restaurant Lurgbauer	Steiermark	www.lurgbauer.at
Seite 102	Genießerhotel Krainer	Steiermark	www.hotel-krainer.com
Seite 110	Schlosskeller Südsteiermark	Steiermark	www.schlosskellersuedsteiermark.at
Seite 100	Gasthaus Csencsits	Burgenland	www.csencsits.at

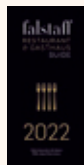
			
☺☺☺ (16,5)	🍴 (91)	★	✂✂✂
☺☺☺☺ (18)	🍴 (93)	★★★★★	✂✂✂✂↑
☺☺ (14,5)	🍴 (90)		
☺☺☺ (16)	🍴 (90)	★★★★★	✂✂✂↑
☺☺☺ (15)	🍴 (90)	★	✂✂↑
☺☺☺☺ (17)	🍴 (90)	★★★	✂✂✂
☺☺ (14)	🍴 (90)	★★★	✂✂✂
☺☺ (14,5)	🍴 (89)	★★★	✂✂✂

Die Restaurant-Symbolerklärungen auf einen Blick



GAULT MILLAU

- ☺☺☺☺☺ Höchsthote für die weltbesten Restaurants
- ☺☺☺☺ Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung
- ☺☺☺ Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität
- ☺☺ Sehr gute Küche, mehr als das Alltägliche
- ☺ Ambitionierte Küche



FALSTAFF RESTAURANT GUIDE Max. 100 Punkte:
Küche (50), Service (20), Wein- und Getränkekarte (20), Ambiente (10).

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



SCHLEMMER ATLAS

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



A LA CARTE

- ★★★★★ Österreichs beste Küchen
- ★★★★ Kreative Küche für höchste Ansprüche
- ★★★ Sehr gute Küche
- ★ Erstklassige Küche, aktuell nicht getestet

GOLD-AWARD FÜR TRUMER



Fotos: Volker Martin

Braumeister Felix Bussler (2.v.li.) und Seppi Sigl (3.v.li.) freuen sich über Gold beim European Beer Star.

Großartiger Erfolg bei der »Champions League der Bierwettbewerbe«, dem European Beer Star Award 2022: Mehr als 140 Bierexperten und -verkoster verliehen der TRUMER Privatbrauerei für das Obertrumer Märzen die Goldmedaille in der Kategorie »Austrian-Style Märzen«. Für Brauereibesitzer Seppi Sigl eine Bestätigung dafür, »dass wir nicht nur ausgezeichnete Pilsbrauer sind, sondern auch mit DEM österreichischen Bierklassiker reüssieren«.

www.trumer.at

COMBUCHONT – EINE NEUE GETRÄNKE-KATEGORIE

Ein geniales neues Getränk des JRE und Sternekochs Klemens Schraml: Von Bauern wild gesammelter Olong-Tee aus dem taiwanesischen Dschungel, aufgeköcht, angesetzt und ähnlich wie ein Pet Nat weiter produziert, bildet die hochwertige Basis. Nach einer Woche Gärung wird er in die Flasche gefüllt und reift dort für 18 Monate. Gerüttelt, degorgiert und mit Dosage aufgefüllt, präsentiert sich der alkoholarme (nur 3%) Combuchont fein mineralisch mit etwas Exotik (Mango, Passionsfrucht), angenehmer Perlage und sehr trocken. www.combuchont.com



Fotos: Matthias Heschl, Rau



ÖSTERREICHS SCHNEEREICHSTER WINTERSPORTORT



#LOVEOBERTAUERN

OBERTAUERN
WWW.OBERTAUERN.COM

AWARDS, HAUBEN, STERNE, GABELN

DIE JRE IM RAMPENLICHT



Unglaublich, wie viele Ehrungen und Spitzenbewertungen die Mitglieder der österreichischen JRE regelmäßig einheimen.

Das bestätigt auch ein Blick in die Restaurantführer, denn 136 Gault Millau-Hauben, 124 A la Carte-Sterne und 135 Falstaff-Gabeln sprechen für sich.

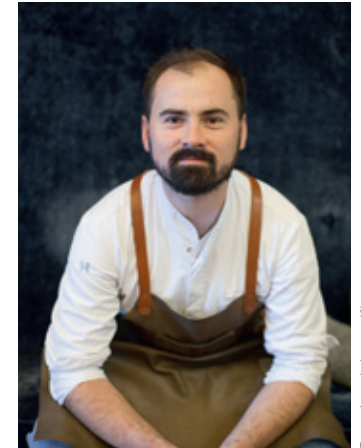
Foto: Franz Atteneder



GAULT MILLAU – KOCH DES JAHRES 2023

Fantastische Auszeichnung für Lukas Nagl, der in Familie Gröllers **Gourmet-Restaurant Bootshaus im Genießer-Seehotel Das Traunsee** im oberösterreichischen Salzkammergut groß aufkocht! Nach zahlreichen anderen Auszeichnungen reiht er sich nun auch bei Gault Millau endgültig unter den besten Köchen des Landes ein.

»In dieser Disziplin, dem Fokus auf den See, hat es Lukas Nagl in den letzten zehn Jahren zu wahrer Meisterschaft gebracht. Heute, mit 35, wirkt er angekommen. Ein entspannter, sympathischer und fokussierter Küchenchef, der weiß, was er kann und kompromisslos seinen Weg geht« (Zitat Guide Gault Millau 2023).



Fotos: Joerg Lehmann (2)

HOTEL DES JAHRES 2023 – BIOHOTEL SCHWANEN

Für den Guide Gault Millau ist dieses Hotel im Bregenzerwald einfach ein »Glücksfall von einem Hotel!«
 »Denn trotz aller Modernität fügt es sich organisch und vor allem harmonisch in seine Umgebung ein. Ein Gefühl, das sich vom ersten Moment an auch auf die Gäste überträgt.« Der »Schwanen« wird von JRE Emanuel Moosbrugger in fünfter Generation geführt.



Foto: Schwanen

SERVICE-AWARD 2023 – JUDITH KNITTELFELDER

Bei den **Geschwistern Rauch** war sie Praktikantin, kehrte nach einem Jahr als Chef de Rang zurück, wo sie rasch zur stellvertretenden Restaurantleiterin avancierte. Mit ihrer »professionellen, hoch aufmerksamen, konzentrierten und stets freundlichen und zuvorkommenden Art« (Zitat) beeindruckte die 22-Jährige, die u.a. die Ausbildung zur „Sommelière Österreich“ mit Auszeichnung absolvierte, auch die anonymen Gault Millau-Tester und -Testerinnen.



Foto: Adler & Wald

EIN (KULINARISCHER) HIMMEL VOLLER HAUBEN

Über eine wahre Flut der begehrten Hauben als Zeichen exquisiter Küche dürfen sich die 40 Mitgliedsbetriebe freuen. Mit **Benjamin Parth (Stüva im Hotel Yscla)** findet sich erstmals ein österreichischer JRE mit dem Maximum von 5 Hauben unter den, so Gault Millau »weltbesten Restaurants!«



Benjamin Parth

Foto: Lukas Kirchgasser

Im absoluten Spitzenfeld von 4 Hauben liegen **Landhaus Bacher, Ois im Mühlthalhof, Bootshaus im Das Traunsee, Döllersers Restaurant, Gourmet-Restaurant Hubert Wallner** (alle 18,5 P.), **Sonnhof by Vitus Winkler, Die Forelle, Griggeler Stuba im Burg Vital Resort, Restaurant Geschwister Rauch** (alle 18 P.), **Mesnerhaus** sowie **Der Gannerhof** (beide 17 P.).

Dazu tragen fünf weitere JRE nun erstmals 4 Hauben, wobei der **Kirchenwirt** mit 2 Punkten plus zu den großen Aufsteigern zählt (17 Punkte). Ebenfalls neu in dieser Liste finden sich das **Gourmetstüberl im Alpin, Esslokal, Krainer** sowie **Lukas Restaurant** (alle 17 P.).

Einen großartigen Einstieg – von Null auf 3 Hauben (15 P.) feiert **Hueber der Wirt in Bründl**. Ein Salzburger Shooting-Star mit plus 1,5 auf nunmehr 16,5 Punkte ist Andi Herbst mit seinem Restaurant »dahoam« in der **Riederalm**.



Stefan Birnbacher
(Kirchenwirt)



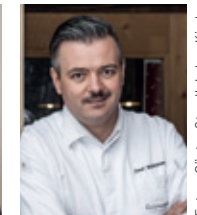
Andreas Krainer
(Krainer)



Alexander Gründler
(Alpin)



Roland Huber
(Esslokal)



Josef Mühlmann
(Der Gannerhof)

Fotos: Günter Standl, Lukas Kirchgasser, Johannes Kermayr, Michael Büchling, Matteo Marioli

INTERNATIONALE AWARDS FÜR TRENDSETTER

Die europäische Gastronomie-Elite hat 2022 zwei ihrer begehrtesten Preise nach Österreich vergeben. Hans-Jörg Unterrainer ist Europas »JRE-Sommelier des Jahres«, Lukas Kienbauer Europas »JRE-Talent of the Year«. Ein Prestigeerfolg für das ganze Land.

Um für den Gast Weinkultur erlebbar zu machen, ist tiefe Leidenschaft nötig, die – so Spaniens Kult-Weingut La Rioja Alta Sa in der Laudation – den Salzburger Hans-Jörg Unterrainer ganz besonders auszeichnet.

Als »ultimativen Schöpfer von Aromen und Geschmack« würdigt die Pasta-Edelmanufaktur Pastificio dei Campi den Oberösterreicher Lukas Kienbauer. Der 3-Hauben-Koch führt in Schärding drei außergewöhnliche Lokale.



Foto: Franz Alteneeder

JRE-Award-Sieger: Lukas Kienbauer (Lukas Restaurant) und Hans-Jörg Unterrainer (Kirchenwirt in Leogang seit 1326)

Entdecke 5.500 Restaurants mit Wert und Sinn



HORNSTEIN-RANKING – ÖSTERREICHS TOP 50

Beim jährlichen Hornstein-Ranking werden die subjektiven Bewertungen verschiedener Restaurant-Guides anhand eines festgelegten Schlüssels objektiv zusammengefasst. Unter Österreichs Top 50 sind mit **Boutique Hotel Yscla**, **Landhaus Bacher**, **Restaurant Hubert Wallner**, **Döllerers Restaurant**, **Griggeler Stuba** und **Ois im Mühlthalhof** sechs Betriebe der JRE mit dem Maximum von 3 Kronen vertreten. 2 Kronen gab es für **Die Forelle**, **Bootshaus im Seehotel Das Traunsee**, **Pfefferschiff** und **Geschwister Rauch**. Weiters finden sich im Ranking **Mesnerhaus**, **Sonnhof by Vitus Winkler**, **Lukas Restaurant**, **Mangold** sowie **Gastwirtschaft Floh**.

Foto: Lorenz Messer



Andreas Herbst

WIRTSCHAUSFÜHRER 2023 – AUFSTEIGER DES JAHRES SALZBURG

»dahoam«, das neue Gourmet-Restaurant von JRE **Andreas Herbst** im Leoganger Genießerhotel »Die Riederalm« wurde vom Wirtshausführer Österreich 2023 zum Bundesland-»Aufsteiger des Jahres« gekürt – Zitat: »Höchste Handwerkskunst für eine kreativ inspirierte Alpinküche vom Feinsten. Herbst verbindet ausgeklügelte Technik und Handarbeit mit einer modernen, kreativ inspirierten und zugleich extrem bodenverwurzelten Alpinküche. Dazu passt die feine Weinbegleitung. Ein Erlebnis!«



TOP-GENIESSER-ANGEBOT

A LA CARTE KOMBI-ABO

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

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



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

ROLLING PIN – 100 BEST CHEF'S & 2 SONDER-AWARDS

Rolling Pin kürte auch 2022 die besten 100 Köche des Landes, unter den Top 10 finden sich vier JRE: **Andreas Döllerer** (Döllerer, Platz 2), **Thomas Dorfer** (Bacher, 6), **Richard Rauch** (Geschwister Rauch, 8) und **Hubert Wallner** (Wallner, 9). Weiters in diesem »Best-of«-Ranking: **Philip Rachinger** (Mühlthalhof), **Vitus Winkler** (Sonnhof), **Sören Herzig** (Herzig), **Roland Huber** (Esslokal), **Lukas Nagl** (Bootshaus), **Stefan Eder** (Der Wilde Eder), **Klemens Schraml** und **Christopher Koller** (Rau), **Astrid** und **Andreas Krainer** (Krainer), **Benjamin Parth** (Yscla), **Josef Floh** (Floh), **Jürgen Csencsits** (Csencsits), **Josef Steffner** (Mesnerhaus), **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff), **Roman Pichler** (Moritz), **Thomas Gruber** (Seespitz), **Lukas Kienbauer** (Lukas), **Hannes Müller** (Forelle), **Alexander** und **Armin Gründler** (Alpin), **Patrick Müller** (Sonnenhof), **Peter Pichler** (Molzbachhof) sowie **Michael Schwarzenbacher** (Mangold).



Andreas Döllerer



Thomas Dorfer



Richard Rauch



Hubert Wallner

Darüber hinaus gingen zwei Sonderauszeichnungen an Mitglieder der JRE:

Christl Döllerer (Döllerer) freute sich über die Auszeichnung »Maître des Jahres« und **Manuel Hammerl** (Landhaus Bacher) wurde zum »Sous Chef des Jahres« ernannt.

Fotos: Patrick Langwallner, Günter Standl, Joerg Lehmann, Werner Krug

sonne wind wasser rebe stein

Willkommen auf dem Genussgut Kripel im steirischen Vulkanland! Außergewöhnliche Weine, die besten Wollschweineprodukte 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

SCHLEMMER ATLAS – SPITZENKÖCHE DES JAHRES

4 von insgesamt 12 österreichischen Köchen, die mit dem Maximum von 5 Bestecken ausgezeichnet wurden, kommen aus den Reihen der JRE: **Benjamin Parth** (Yscla), **Hubert Wallner** (Gourmet-Restaurant H. Wallner), **Andreas Döllner** (Döllners Genusswelten) und **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher).

Hervorragende 4+ Bestecke gab es für **Philip Rachinger** (Mühlthalhof) und **Richard Rauch** (Geschwister Rauch), jeweils 4 für **Lukas Nagl** (Bootshaus), **Jürgen Vigne** (Pfefferschiff), **Vitus Winkler** (Sonnhof), **Josef Steffner** (Mesnerhaus) und **Hannes Müller** (Forelle).



Hannes Müller



Josef Steffner



Philip Rachinger



Vitus Winkler

Fotos: Martin Lugger, Günter Standl (2), Manfred Lang,

sknife 
swiss knife



Handgefertigt in der Schweiz
In den weltbesten Restaurants
3 internationale Designpreise

www.sknife.com



Fotos: Mario Stockhausen


Kochkurse
sind auch ein
super
Geschenk!

DEN BESTEN ÜBER DIE SCHULTER SCHAUEN

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

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

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



www.facebook.com/jre.at



www.instagram.com/jre_austria



Abonnieren auf www.jre.at



FLEISCH VOM HÖLLERSCHMID WEIL NICHT WURSCHT IST, WO MAN EINKAUFT.

Höchste Qualität, regionale Herkunft und handwerkliche
Produktion – Fleischein Kauf bei Höllerschmid ist ein
Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Besuchen Sie unsere Fleischbank in Walkersdorf, Treffpunkt
für alle, die Wert legen auf verantwortungsvollen Genuss
und persönliche Beratung. Oder gustieren Sie sich einfach
durch unser reichhaltiges Online-Sortiment.

FLEISCHBANK

 Höllerschmid

FLEISCHBANK Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 7:00 bis 17:00 Uhr
Sa. 7:00 bis 12:00 Uhr

www.hoellerschmid.at





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



Schoko-Spaß in der Zotter-Erlebniswelt



Bio- und Fair-Quality wird großgeschrieben

ZOTTER SCHOKOLADE ERLEBNISWELT & ESSBARER TIERGARTEN



Die Schokoladen-Erlebniswelt in der Steiermark

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

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

Rund um die Uhr einkaufen – www.zotter.at

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

Hotel- und Gastro-Service:

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



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

ZOTTER SCHOKOLADE GMBH

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

Online-Shop:

www.zotter.at

Öffnungszeiten

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

FEINSTE
SPEZIALITÄTEN
aus der Hauben-
& Sterneküche
bequem
per Post.



Foto: Lukas Kirchgasser

Luvu Fermente (im Bild Koji-Reis) aus der 4-Hauben-Küche von Lukas Nagl.

BURG VITAL RESORT: Edle Auswahl an Aufstrichen, Müslis, Tee, Schokolade, Ölen, Essigen, Kräutersalzen, Gewürzen sowie Gourmetboxen und Body-Care-Pflegelinie. www.shop.burgvitalresort.com (Versand A, D)

DÖLLERER: Eine Fülle an Überraschungspaketen für verschiedenste Budgets und Anlässe gibt es im Döllerer-Shop, auch individuell zusammenstellbar. Aus der 4-Hauben-Küche und dem nicht minder renommierten Weinhandel. <https://shop.doellerer.at/> (Versand A, D)

DAS TRAUNSEE: Sojasauce, Traunsee-Garum (Fischsauce), trockener Koji-Reis als Grundlage für Misos u.v.m. für Hobby- und Spitzenköche vom 4-Hauben-Koch Lukas Nagl. www.luvifermente.eu (Versand A, D)

FLOH: Klassiker aus Josef Flohs »Flohmarkt«, von der Z'quetschten Zwetschke bis zum Bio-Emmerreis, vom Apfel-Balsamico bis zum Demeter-Quinoa und vieles mehr. Pfiffige Geschenkideen und Kochbücher. www.derfloh.at (Versand nur A)

LURGBAUER: Würste, Salamis und Spezialitäten rund ums Rind, Aufstriche (süß und pikant), Sirupe, Röster, Chutneys u.v.m. aus dem Mariazeller Land. www.ganzundgar.at (Versand A)

GESCHWISTER RAUCH: Von Marmeladen, Chutneys, eingelegtem Gemüse und Obst bis zu Fonds, Schinken, Würsten und vielerlei mehr: »Mein Bruder der Koch« ist als Label eine Delikatessen-Fundgrube. Ein weiterer Hit: Fertige Speisen und Genussboxen zu verschiedenen Themen als Menüs aus der 4-Hauben-Küche, die nur noch zu finishen sind. www.geschwister-rauch.at/genussbox (Versand A, D)



Foto: Adler & Wald

Muttertagsbox vom Restaurant Geschwister Rauch.

FEINSTE
SPEZIALITÄTEN
aus der Hauben-
& Sterneküche
bequem
per Post.



Foto: G.A.S./Peter Straub

Hochgenuss: Feinste Pralinen von Eveline Wild.

SONNENHOF: Individuelle Weinboxen, zusammengestellt aus der »besten Weinkarte Österreichs« (Gault Millau 2022). Suppen, Tee, Öle, Würste und Speck sowie Tischdeko und Beauty beim Tiroler Sonnenhof. www.sonnenhof-tirol.com/hotel-graen/kleine-laden (Versand A, D)

ALPIN: Ausgewählte Marmeladen (klassisch und extravagant), Fleisch-, Fisch-, Wild- oder Lammgewürz sowie Chili-Vanille-Salz von Familie Gründlers Alpin am Achensee. www.kulinarikhotel-alpin.at/index.php/alpin_produkte.html (Versand A, D)

DER WILDE EDER: Himmlische Pralinen, feine Schokolade sowie Backzubehör, Accessoires und köstliche Gewürzmischungen von Meister-Pâtissière Eveline Wild. www.eveline-wild.at/shop (Versand A, D)



Foto: Landhaus Bacher

Edle Saucen und Fonds vom Landhaus Bacher.

SCHWANEN: Feinste Hildegard von Bingen-Pakete aus dem Bregenzerwald mit Gewürzen, Keksen, Honig, Marmelade und Bio-Badeaccessoires. www.schwanen.shop (Versand A, D)

BACHER: Kochsaucen und Fonds aus der 4-Hauben-Küche des Landhauses Bacher, aber auch fertige Gerichte im Glas, Fruchtaufstriche, Röster, kaltgerührte Preiselbeeren, Essige, Gewürze, Nüsse und so manche Hausspezialität. www.lisls.at (Versand A, D)

GANNERHOF: Coole Männerboxen mit Whisky, Speck, Hirschsalam, Schokolade. Weitere Boxen u. a. mit Wildbratenjus, Fisch-Safran-Fond, veganem Terrania-Polenta, Aufstrichen und Honig. <https://shop.gannerhof.at/> (Versand A, D)

WEINGUT BRÜNDLMAYER

LANGENLOIS, WEINBAUGEBIET KAMPTAL

Als eines der auch international erfolgreichsten Weingüter Österreichs steht der Name Bründlmayer gleichermaßen für exzeptionelle Weißweine und großartige Winzersekte auf Weltklasse-Niveau. Mit dem Grapester aus eigenen Trauben setzt man nun sogar innovative Akzente im alkoholfreien Bereich.



Die Grünen Veltliner und anderen Weißweine des Hauses Bründlmayer sind längst Legende, Kultstatus genießt bei den Rieslingen nicht zuletzt der Zöbinger Heiligenstein von Rebstöcken (die ältesten von 1923) aus dem Herzstück dieser berühmten Lage. Hier, wie auch bei den anderen Rieden, ist die Kombination aus der Kühle des Waldviertels und dem wärmenden Einfluss des östlichen, pannonischen Klimas einfach perfekt.

Beim Sekt gibt es ein breites Portfolio, vom »Everbody's Darling« Brut Rosé Reserve bis hin zum hochkomplexen Brut Nature Blanc de Blancs 2017, von Gault Millau ausgezeichnet als »bester Winzersekt, der je in Österreich gekeltert wurde« und von Robert Parker's The Wine Advocate mit 95+ Punkten als höchstbewerteten Sekt Österreichs gewertet.

www.bruendlmayer.at

SPRUNGBRETT ZUR KARRIERE

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

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

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

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

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

www.jre.eu



DÖLLERERS WEINHAUS & ENOTECA

DIE VINOPHILE GENUSSWELT IN KUCHL BEI SALZBURG UND ONLINE

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

Online (W)einkaufen – shop.doellerer.at

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

HANDVERLESEN: Döllerer höchst persönliches Weinabo

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

Mehr Infos auf shop.doellerer.at/handverlesen

DÖLLERERS WEINHAUS & ENOTECA

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

Online-Shop:
shop.doellerer.at

Öffnungszeiten Enoteca:

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



WEINGUT BERNHARD OTT, WAGRAM

GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHTHAL FEUERSBRUNN

JRE-Edition

Foto: Bernhard Angerer

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

Außergewöhnlich ist alleine schon die Lage Kirchthal in Feuerbrunn, wo zehn Jahre alte Reben in biodynamischem Anbau in Schotter und Löss wurzeln. Geprägt vom hohen Kalkgehalt des Bodens besticht der für die JRE erstmals als Einzellage ausgebaute Grüne Veltliner durch puristische, feine Kräuteraromen sowie eine exotische, gelbe Frucht. Die kühle Aromatik wird von einer lebendigen Säure getragen. Ein vielschichtiger Wein, der mit seiner Präzision und Würze als optimaler Speisenbegleiter fungiert (Jahrgang 2019: 96+ Punkte in Robert Parker's Wine Advocate).

0,75 l, € 27,20 www.ott.at


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




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)

ab 17. November 2022 im Handel

WEINGUT JOHANNES GROSS, RATSCH AN DER WEINSTRASSE

SAUVIGNON BLANC

JRE-Edition 2019

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

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

0,75 l, € 22,- www.gross.at

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



Foto: Lupi Spuma



REISETBAUER Brand
www.reisetbauer.at



„Qualität schafft Freundschaft!“

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

DRINK RESPONSIBLY

WEINGUT WIENINGER, WIEN

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC RIED FALKENBERG 1ÖTW

JRE-Edition 2020

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

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

0,75 l, € 21,90 www.wieninger.at

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



Foto: Herbert Lehmann

GADY

G A D Y Family bewegt.

Vertrauen Leistung Stolz Tradition

Unsere Werte



STEYR
TRAKTOREN





STK – STEIRISCHE WEINE IN HÖCHSTER QUALITÄT

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

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



Foto: GAS/STK

STK – STEIRISCHE TERROIR- UND KLASSIKWEINGÜTER

www.stk-wein.at

Die STK Weingüter auf einen Blick:

Weingut Frauwallner
www.frauwallner.com

Weingut Gross
www.gross.at

Weingut Lackner-Tinnacher
www.tinnacher.at

Weingut Wolfgang Maitz
www.maitz.co.at

Weingut Neumeister
www.neumeister.cc

Weingut Polz
www.weingutpolz.at

Weingut Erwin Sabathi
www.sabathi.com

Weingut Hannes Sabathi
www.hannessabathi.at

Weingut Sattlerhof
www.sattlerhof.at

Weingut Tement
www.tement.at

Weingut Winkler-Hermaden
www.winkler-hermaden.at

Weingut Wohlmuth
www.wohlmuth.at



KOCH.CAMPUS



Foto: Helge Kirchberger

Der Koch.Campus bewegt die österreichische Küche

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

In fachlichen Workshops, Verkostungen, Vorträgen, Exkursionen und Diskussionen setzen sich die Mitglieder des Koch.Campus mit regionalen Grundprodukten auseinander und evaluieren deren Qualitätspotenzial auf Basis von unterschiedlichen Arten und Rassen, Kultivierungs- und Aufzuchtvarianten, Alters- und Reifestufen sowie Zubereitungsmethoden. Rund 35 Spitzenköche, die mehrheitlich ein Familienunternehmen leiten und daher naturgemäß nachhaltig und langfristig arbeiten, haben sich mittlerweile dem Koch.Campus angeschlossen. Weiters sind landwirtschaftliche Pionier-Produzenten, Hoteliers und Food-Experten Mitglieder im Koch.Campus.

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

www.kochcampus.com

WIENINGER

Foto: Herbert Lehmann



WEINGUT WIENINGER

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



JRE-MEISTERKLASSE KULINARIK

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

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



Foto: Walkersdorfer

Praxis, Praxis, Praxis steht bei der 3-jährigen »Meisterklasse Kulinarik« der Tourismusschule Bad Hofgastein im Mittelpunkt der Ausbildung, kulinarische Themenabende sind ein besonderes Highlight (im Bild die Irish-Night). Am besten sofort für den im Herbst 2023 beginnenden 7. Lehrgang anmelden!



Foto: Marc Stickler

Die Köche von JRE Österreich sind nicht nur Paten, sondern auch tageweise zu verschiedensten Themen als »Lehrmeister« in der Schule oder Gastgeber bei Exkursionen (im Bild ist die Meisterklasse zu Gast beim JRE-Service-tag 2022).

FÜR HÖCHSTE QUALITÄT GARANTIEREN DIE JRE-SPITZENKÖCHE ALS PARTNER

Jeder Schüler kann sich einen Partnerbetrieb aussuchen, bei dem er die Pflichtpraktika in den Ferien absolviert. Dazu unterrichten die JRE-Partner einen Nachmittag pro Woche und arbeiten auch eng am Schulküchen-Lehrplan mit. Highlights sind spannende Exkursionen in Österreich und in die europäischen Zentren der Kulinarik, wie Piemont oder Frankreich, bei denen internationale Eindrücke gesammelt und Kontakte geknüpft werden.



Foto: Walkersdorfer

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

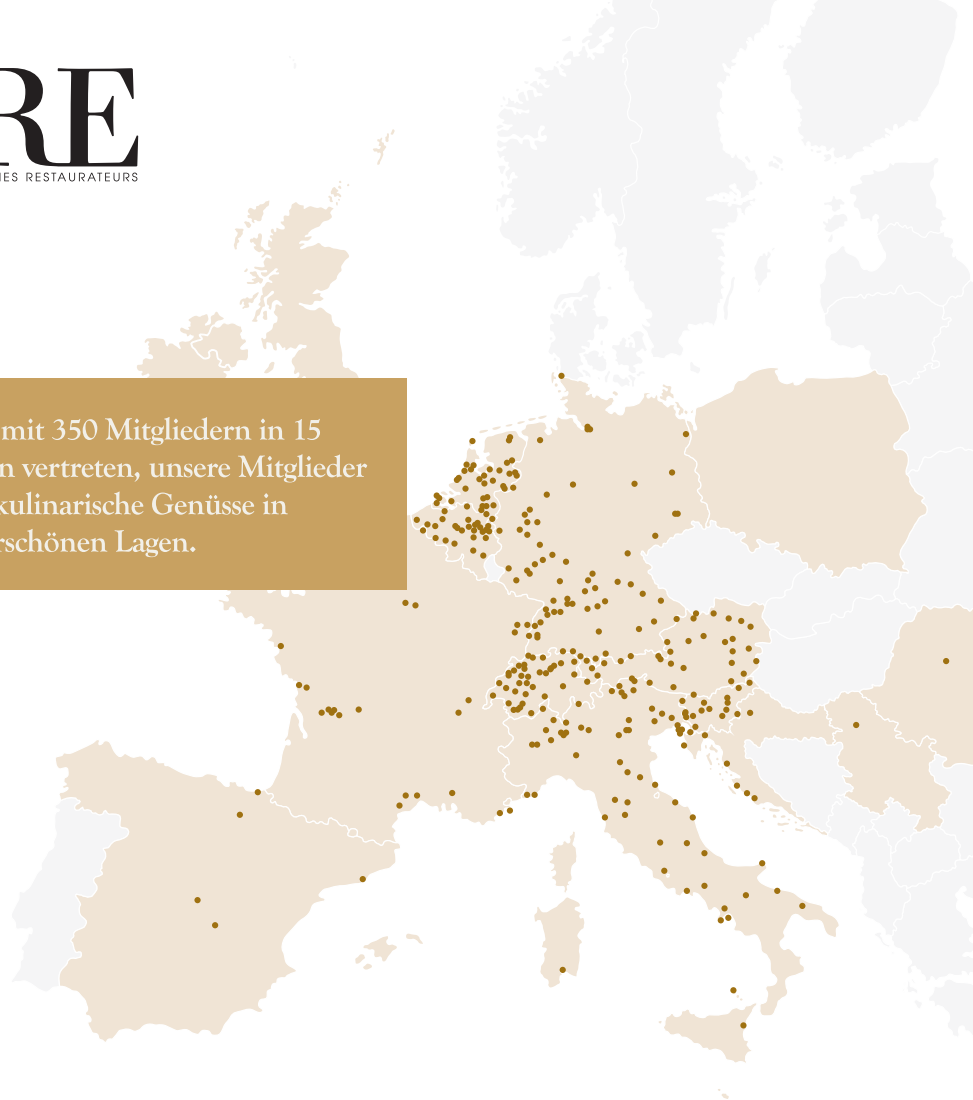
Infos und Anmeldungen

TOURISMUSSCHULE BAD HOFGASTEIN

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

 **TOURISMUSSCHULE
BAD HOFGASTEIN**

JRE ist mit 350 Mitgliedern in 15 Ländern vertreten, unsere Mitglieder bieten kulinarische Genüsse in wunderschönen Lagen.



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

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

Kroatien:
+385 (0)998 749 873
j.baljkas@jre.eu
www.jre.hr

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

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

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

Niederlande:
+31 (0)402 260 934
info@jre.nl
www.jre.nl

Rumänien:
+31 (0)402 260 934
n.lerdodetejada@jre.eu
www.jre.eu

Serbien:
+31 (0)402 260 934
n.lerdodetejada@jre.eu
www.jre.eu

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

Spanien:
+31 (0)402 260 934
n.lerdodetejada@jre.eu
www.jre.es

Schweiz:
+41 (0)640 656 377
info@jre.ch
www.jre.ch

Großbritannien & Irland:
+31 (0)402 260 934
n.lerdodetejada@jre.eu
www.jre.eu

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

INTERNATIONAL
Hans van Manen
Beemdstraat 26
5652 AB Eindhoven
Niederlande

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

Die Spitzenköche-Vereinigung JRE wird von 350 Mitgliedern in 15 Ländern eindrucksvoll repräsentiert, die durchwegs mit individueller, kulinarischer Raffinesse im zauberhaften Rahmen verwöhnen.

Detaillierte Informationen über JRE allgemein sowie über alle Mitgliedsbetriebe finden Sie auf www.jre.eu

Weitere Infos:



INTERNATIONALER VORSTAND

PRÄSIDENT

Daniel Lehmann
Restaurant Moosegg
Emmenmatt
Schweiz

VIZEPRÄSIDENT

Gašper Puhon
Galerija Okusov
Petrovče
Slowenien

VIZEPRÄSIDENT

Daniel Canzian
Restaurant Daniel
Milan
Italien

ÖSTERREICHISCHE JRE-SPITZENKÖCHE & RESTAURATEURE IM AUSLAND

SPANIEN

SIMON PETUTSCHNIG. RESTAURANT FERA

Fotos: Natxo Bassols



Küchenchef Simon Petutschnig

Das Fera in Palma de Mallorca gehört zu den ungewöhnlichsten Gourmet-Adressen der Inselhauptstadt. Das Restaurant befindet sich in einem stilvoll restaurierten Altstadtpalast samt Garten und bietet ein optimales Ambiente für entspannte Mittagessen, feine Dinner oder private Feiern. Der Kärntner Chefkoch Simon Petutschnig verwöhnt auf seine besondere mediterran-asiatische Art.

Restaurant Fera · Carrer de la Concepció 4
E- 07012 Palma de Mallorca · T +34 (0) 682 / 31 94 71
info@ferapalma.com · www.ferapalma.com

SCHWEIZ

HERIBERT DIETRICH. GASTHAUS HÖHWALD

Fotos: Höhwald



Silvia und Heribert Dietrich

In idyllischer Lage findet sich das Gasthaus Höhwald im verträumten Walserdorf Monbiel auf 1.300 m Höhe. In diesem ursprünglich-alpenländischen Ambiente mit duftendem Holz und edlen Stoffen, mit kuscheligen Fellen und offenem Feuer lädt Familie Dietrich zu einer regional inspirierten Küche mit naturnahen Produkten und nach der Nachhaltigkeits-Philosophie.

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



JETZT
KOSTENLOS
BESTELLEN



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

www.geniesserhotels.com



Yvonne und Alexander Tschebull

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

Restaurant & Beisl-Bar Tschebull

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

Im wunderschönen, zauberhaft gelegenen Gutshaus aus dem 18. Jh. sorgen Birgitta und Michael Quendler für unvergessliche Genussmomente. Das elegante Restaurant (u. a. Michelin Stern) verwöhnt mit exzellenter Kochkunst. Im gemütlichen Bistro wiederum laden österreichische Schmankerln zum Verweilen. Weiters: 16 Komfortzimmer, Vinothek (Verkostungen).

Hotel & Restaurant Die Mühlenhelle

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



Birgitta und Michael Quendler



Nicole und Daniel Schmidthaler

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

Hotel Alte Schule

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

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

Restaurant Kraftwerk

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



Daniela Finkes und Bertl Seebacher





BENACHBARTE
RESTAURANTS
DEUTSCHLAND,
SÜDTIROL UND
SCHWEIZ

INHALT

DEUTSCHLAND

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

ITALIEN (SÜDTIROL)

8	Restaurant Zum Löwen	Tisens	184
9	Restaurant Schöneck	Pfalzen	184
10	Hotel-Restaurant Kirchsteiger	Völlau	186
11	Restaurant Unterwirt Gufidaun	Klausen	186
12	Restaurant Culinaria im Farmerkreuz	Dorf Tirol	187
13	Restaurant Kuppelrain	Kastelbell	187

SCHWEIZ

14	Zunfthaus Zum Löwen	Sargans	188
15	Restaurant Trube	Gais	188



Peter A. Strauss

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

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

Vor der eindrucksvollen Kulisse der Allgäuer Bergwelt zelebriert Barbara Schlachter-Ebert gemeinsam mit ihrem Sohn Bastian in ihrem Restaurant im Berghotel Schlossanger Alp Heimatverbundenheit, Liebe zum Kochhandwerk und Begeisterung für Genuss. Bodenständige Zubereitungen und landestypische Gerichte beherrscht die Köchin ebenso wie feine und fitnessreiche Gourmet-Arrangements.

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



Barbara Schlachter-Ebert



Nancy Paul & Andreas Hillejan

Andreas Hillejans Leidenschaft gilt der neuen deutschen Küche. In seinem gemütlichen Restaurant in Mittenwald vor herrlichem Bergpanorama bietet er ländlich inspirierte Arrangements auf hohem handwerklichem Niveau, die voller kreativer Überraschungen stecken. Frische und saisonale Spitzenprodukte aus bäuerlichen Betrieben bestimmen den Küchenzettel.

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

Der Landgasthof Löwen im Allgäu nahe Memmingen – das ist alte Schule, und zwar im positivsten Sinne. Der traditionsreiche Betrieb der Familie Ruhland ist seit einhundert Jahren eine Institution des Genusses. Der junge Küchenchef Alexander Ruhland führt sie nun fort – mit regionaler Küche, die er gekonnt mit internationalen Einflüssen kombiniert.

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



Alexander Ruhland





Sandra & Alexander Huber

Genuss und Lebensfreude stehen hier seit elf Generationen im Vordergrund. Die Wirtshausküche modern und innovativ zu interpretieren ist die glühende Leidenschaft von Alexander Huber. Dabei setzt der junge Koch in seinen raffinierten Gerichten vor allem auf frische heimische Produkte, handwerkliches Können und ein sicheres Gespür für Geschmack.

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

Gelegen im Museum of Urban and Contemporary Art (MUCA) in der Münchner Innenstadt bietet das Mural ein Gastronomieerlebnis in besonderer Atmosphäre.

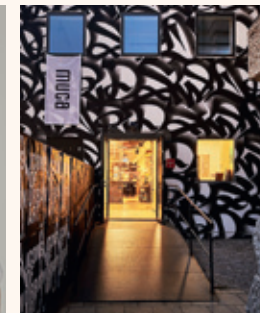
Joshua Leise legt den Fokus darauf, aus einfachen, sorgfältig ausgewählten Produkten das Maximale herauszuholen. In Zusammenarbeit mit kleinen, regionalen Produzenten kreiert er zeitgenössische, feinste Gerichte.

D-80331 München, Hötterstraße 12
T +49 (0) 89 / 230 231 86

contact@mural.restaurant, www.muralrestaurant.de



Joshua Leise



Christian Grainer

Seit mehr als 30 Jahren führt Christian F. Grainer den elterlichen Gasthof, dessen Geschichte bis ins 16. Jh. zurückreicht, als kleines, bayrisches Genusszentrum. Im stilvollen Ambiente des Restaurants, der Gaststube und des Festsaals verschmilzt alpenländisches Traditionsbewusstsein mit moderner Gastronomie, die auf frische und saisonale Produkte der Region setzt.

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



JRE-ORIGINS – DEUTSCHES GENUSS-NETZWERK

Die jungen Köche und die besten kleinen, feinen Produzenten und Manufakturen Deutschlands bilden eine kulinarische Symbiose in einem außergewöhnlichen Genuss-Netzwerk. Die JRE-Origins stehen für absolute Qualität, garantierte Nachhaltigkeit und striktes Erhalten regionaler und sortentypischer Spezialitäten. Ziel ist es, sich gegenseitig zu unterstützen, anzuregen, zu inspirieren und Innovationen und Informationen auszutauschen. Lohnt einen Blick: www.jre.eu/de/origins

ITALIEN

RESTAURANT ZUM LÖWEN

Fotos: Michael Schinharl



Alois, Anna & Elisabeth Matscher

Dieses Südtiroler Juwel blickt auf eine lange Vergangenheit bis 1405 zurück und verbindet auf spielerische Weise und gekonnt Historie und Moderne. Anna und Alois Matscher führen den „Löwen“ in 4. Generation. Die passionierte Köchin setzt überwiegend regionale Produkte zu typisch Südtiroler Gerichten um – mit einer Prise Leichtigkeit, Modernität samt mediterranem Einfluss.

I-39010 Tisens, Hauptstraße 72

T +39 0 473 / 92 09 27

info@zumloewen.it, www.zumloewen.it

ITALIEN

RESTAURANT SCHÖNECK

Fotos: Rui, Schöneck



Siegfried, Karl und Mary Baumgartner

Dieses bezaubernde Restaurant findet man an der Pustertaler Sonnenstraße. Südtiroler Bauernstuben, Veranda im Stil der Tiroler Jahrhundertwende, Piano-Bar mit offenem Kamin, Terrasse und rustikaler Weinkeller bilden den Rahmen für die vielfach ausgezeichnete Küche. Michelin-Sterne Koch Karl Baumgartner sorgt für kreativ-regionale, aber auch italienisch-mediterrane Kreationen.

I-39030 Pfalzen, Schloss-Schöneck-Straße 11

T +39 0 474 / 56 55 50

info@schoeneck.it, www.schoeneck.it

Entdecke
5.600 Hotels
mit Wert und Sinn



★ schlummer-atlas.de

ITALIEN

HOTEL RESTAURANT KIRCHSTEIGER

Fotos: Kirchsteiger



Lenka, Dominik & Christian Kirchsteiger

Oberhalb von Meran zählt das „Kirchsteiger“ zu den kulinarischen Aushängeschildern der Region, Christian Kirchsteiger war sogar der jüngste Michelin-Sterne-Koch Südtirols. Seine heimische Küche verbindet das Herzhafte aus Tirol mit den südländischen Einflüssen Italiens, die er raffiniert mit nördlicher Perfektion und südlicher Leichtigkeit auf die Teller zaubert.

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

RESTAURANT CULINARIA IM FARMERKREUZ

Fotos: Rainer Schmidt



Stefan und Manfred Kofler



Diese Gourmetadresse von Manfred und Stefan Kofler befindet sich oberhalb von Dorf Tirol mit herrlichem Ausblick weit über Meran. Mittags wird das Haus als Bistro geführt mit regionalen Gerichten samt feinen Anklängen der mediterranen, italienischen Küche. Abends verwandelt es sich in ein mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Feinschmeckerrestaurant.

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

ITALIEN

RESTAURANT UNTERWIRT GUFIDAUN

Fotos: Udo Bernhard



Alex & Thomas Haselwanter

Im stilvoll-gotischen Ambiente, die älteste Stube stammt aus dem 13. Jh., kommt Südtirol in seiner reinsten Form auf den Tisch. Regional verankert und zugleich mit mediterraner Anlehnung – so liest sich Thomas Haselwanter's Kochphilosophie. Wer sich in diese Ferienecke verliebt, für den stehen auch gemütliche Zimmer (sowie Garten samt Pool) bereit.

I-39043 Klausen
T +39 0 472 / 84 40 00
info@unterwirt-gufidaun.com
www.unterwirt-gufidaun.com

RESTAURANT KUPPELRAIN

Fotos: Schmidt, Kuppelrain



Familie Trafoier & Team



Im beschaulichen Südtiroler Ort Kastelbell (Vinschgau) findet sich dieses mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Abend-Restaurant, das großen Wert auf Nachhaltigkeit, Tier- und Umweltschutz legt. Mittags lädt das Bistro mit einer kleinen Karte ein – bis hin zum 5-gängigen Bistro-Gourmet-Menü. Ausgezeichnet mit dem „Michelin Sommelier-Award Italy 2022“.

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

SCHWEIZ

ZUNFTHAUS ZUM LÖWEN

Fotos: Plus Schweiz GmbH, Zum Löwen



Katharina & Thomas Dolp

Gäste spüren stets, wo Patron und Spitzenkoch Thomas Dolp mit seiner Familie die Ferien verbrachte. Denn je nach Region präsentieren sich die raffinierten Gerichte mit asiatischem, orientalischem oder mediterranem Einfluss. Selbstverständlich kommt bei ihm auch die Schweiz nicht zu kurz, was die beliebten Hausklassiker eindrucksvoll unterstreichen.

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

SCHWEIZ

RESTAURANT TRUUBE

Fotos: ID Manser, Karl-Heinz Hug



Thomas und Silvia Manser

Die romantische Ortschaft Gais begeistert mit prächtiger Naturlandschaft, die Silvia und Thomas Manser bei ihrer kreativen Gourmetküche, die rasch zum Insider-Genuss-Tipp avancierte, blendend einzusetzen wissen. So schöpfen sie aus dem reichen Fundus regionaler Spezialitäten und gesunder Produkte zwischen St. Gallen und Appenzell.

CH-9056 Gais, Rotenwies 9
T +41 (0) 71 / 793 11 80
info@truube.ch
www.truube.ch

PARTNERS INTERNATIONAL



mastercard.



SWAN HELLENIC

MAIN PARTNER



ELITE PARTNERS



PRINCIPLE PARTNERS

RESTAURANTS KROATIEN

INHALT

1	Landhotel & Restaurant San Rocco	Brtonigla	192
2	Restaurant Badi	Umag	194
3	Konoba Zijavica	Mošćenička Draga	196
4	Hotel & Restaurant Navis	Opatija	198
5	Hotel-Restaurant Draga di Lovrana	Lovran	199
6	Restaurant Foša	Zadar	200
7	Konoba Boba	Murter	201
8	Konoba Pelegrini	Šibenik	202
9	Relais & Châteaux-Hotel Lešić Dimitri Palace	Korčula	203
10	Restaurant Dubravkin put	Zagreb	204
11	Restaurant Korak	Jastrebarsko	205
MEMBRE D'HONNEUR			
12	Restaurant Pergola	Savudrija	206
13	Restaurant Monte	Rovinj	206
14	Restaurant Plavi Podrum	Opatija	207
15	Hotel-Restaurant Boškinac	Novalja	207



Office JRE-Croatia

JOSIPA BALJKAS

T +385 (0) 99 / 874 98 73

j.baljkas@jre.eu

www.jre.eu/hr

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



Fotos: Mateja Vrčković

Teo Fernetich

LANDHOTEL SAN ROCCO

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

☺☺☺ (16 P.) ☺☺☺ (92 P.)

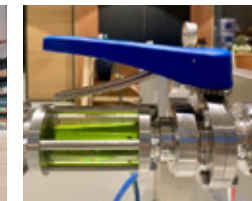


HR-52474 Brtonigla
Srednja Ulica 2
T +385 (0) 52 / 72 50 00
info@san-rocco.hr
www.san-rocco.hr

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

Chiavalon. More than Extra Virgin

100% BIO | 100% ISTRISCH | 100% MIT LEIDENSCHAFT GEMACHT



OPG CHIAVALON, Salvela 50, 52215 VODNJAN, Vodnjan-Istrien-Kroatien
M: +385 98 441 561, info@chiavalon.hr, www.chiavalon.hr



Fotos: Mateja Vrčković

Ivan Badurina

RESTAURANT BADI

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

👤👤 (16 P.) 🍷 (88 P.)

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



WINE
EXPERIENCE
since 1904



KOZLOVIĆ WINERY
Istria, Croatia
visit@kozlovic.hr
www.kozlovic.hr





Fotos: Mateja Vrčković

Stiven & Tea Vunić

KONOBA ZIJAVICA

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

☺☺☺ (15 P.) ☺☺☺☺ (90 P.)

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



KVARNER

The Adriatic gourmet destination



© E. Heuer



© A. Pavela



© L. Tabako



THE KVARNER REGION TOURIST BOARD

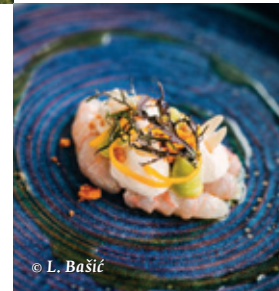
51410 OPATIJA, N. TESLE 2
T +385 (0)51 272 988
e kvarner@kvarner.hr
WWW.KVARNER.HR



**Kvarner
Wines**
The brand of the Kvarner
Region Tourist Board



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



© L. Bašić



Fotos: Mateja Vrčković

Davor Kapetanović & Tino Sinožić

HOTEL-RESTAURANT NAVIS

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

🍴🍴 (15 P.) 🍴 (91 P.)



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

Hotel

5-Sterne-Kategorie, 40 Superior-Zimmer, 4 Superior-Suiten
Übernachtung im Superior-Zimmer mit Frühstück p. P. € 240,- bis € 475,-
in der Superior-Suite € 305,- bis € 590,-

HOTEL-RESTAURANT DRAGA DI LOVRANA

🍴🍴 (15 P.) 🍴 (93 P.)



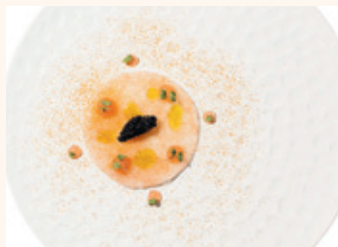
HR-51415 Lovran
Lovranska Draga 1
T +385 (0) 51 / 29 41 66
info@dragadilovrana.hr
www.dragadilovrana.hr

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



Fotos: Mateja Vrčković

Luka Goleš & Kelli Nikolac



Fotos: Mateja Vrčković

Saša Began

RESTAURANT FOŠA

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

👤👤 (15 P.) 🍴 (89 P.)

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

KONOBA BOBA

👤👤 (16 P.) 🍴 (92 P.)

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

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



Fotos: Mateja Vrčković

Vjeko Bašić



Fotos: Mateja Vrčković

Rudolf Štefan

KONOBA PELEGRINI

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

☺☺☺ (17,5 P.) ☸ ☺☺☺ (95 P.)



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

RELAIS & CHÂTEAUX-HOTEL LEŠIĆ DIMITRI PALACE

☺☺☺ (16,5 P.) ☸ ☺☺☺ (90 P.)



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

Hotel

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



Fotos: Mateja Vrčković

Marko Gajski



Fotos: Mateja Vrčković

Daniela Gajski

RESTAURANT DUBRAVKIN PUT

👤👤 (16 P.) 🍴 (91 P.)

Nur wenige Gehminuten von der Altstadt Zagrebs, direkt an einem zauberhaften Wald, verbirgt sich dieses stilvolle Gourmet-Restaurant mit seiner kreativ inspirierten, mediterranen Küche, bei der nicht zuletzt Fischspezialitäten ihren großen Auftritt haben. Das moderne Ambiente des Lokals mit seiner Weinbar strahlt einladende Behaglichkeit aus. Die überall präsentierten Weinflaschen sind Programm und widerspiegeln die außergewöhnliche Kompetenz bei kroatischen und internationalen Weinen. Die Karte umfasst mehr als 300 Positionen, von denen der Großteil auch glasweise erhältlich ist.

HR-10000 Zagreb



Dubravkin put 2

T +385 (0) 1 / 48 34 975

info@dubravkin-put.com

www.dubravkin-put.com

RESTAURANT KORAK

👤👤 (16 P.)



HR-10450 Jastrebarsko

Plešivica 34

T +385 (0) 99 / 27 64 204

restaurant@korakwinery.com

www.korakwinery.com

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



Fotos: Mateja Vrčković

Bernard Korak

RESTAURANT PERGOLA 🍴🍴🍴 (17,5 P.) 🍴 (87 P.)



Fabricio Vežnaver



Fotos: Mateja Vrčković

Die Küche von Fabricio Vežnaver erweist sich als spannende Reise von Tradition bis zu kreativer Raffinesse mit zeitgemäß modernem Touch. Sie basiert auf saisonalen Zutaten, deren ursprünglicher Geschmack stets erhalten bleibt – ganz nach seinem Credo „Kochen ist eine Liebe, die sich von Tag zu Tag entwickelt und wächst“.

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

MEMBRE
d'Honneur
JRE

🍴🍴 (15,5 P.) 🍴 (88 P.) RESTAURANT PLAVI PODRUM

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

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

MEMBRE
d'Honneur
JRE



Fotos: Mateja Vrčković



Daniela Kramarić

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



Tjitske & Danijel Đekić



Fotos: Mateja Vrčković

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

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

MEMBRE
d'Honneur
JRE

🍴🍴 (16 P.) 🍴 (91 P.) HOTEL-RESTAURANT BOŠKINAC

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

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

MEMBRE
d'Honneur
JRE

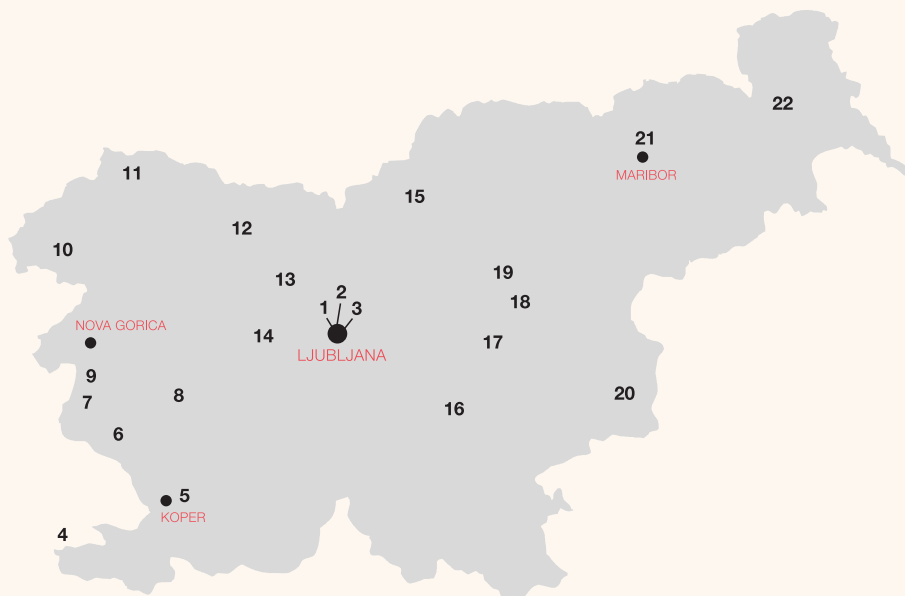


Fotos: Dean Dubokovic & Nejc Pernek, Maja Danica



Boris & Mirela Šuljić

RESTAURANTS SLOWENIEN



Office JRE-Slowenien

ANA HOTKO

T +386 (0)40 / 41 62 67

ana.hotko@jre.si

www.jre.si

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

INHALT

1	Restavracija Atelje	Ljubljana	212
2	JB restavracija	Ljubljana	212
3	TaBar	Ljubljana	213
4	Restavracija Rizibizi	Portorož	213
5	Gostilna Mahorčič	Rodik	214
6	Špacapanova Hiša	Komen	214
7	Pikol Lake Village Nova	Gorica	215
8	Gostilna Pri Lojzetu	Zemona	215
9	DAM Boutique Hotel & Restaurant	Nova Gorica	216
10	Hiša Franko	Staro selo (Kobarid)	216
11	Restavracija Mama Marija Skipass	Kranjska Gora	217
12	Hiša Linhart	Radovljica	217
13	Danilo Gostilna & Vinoteka	Reteče	218
14	Grič	Šentjošt nad Horjulom	218
15	Hiša Raduha	Luče	219
16	Gostilna Rakar	Gorenje Ponikve	219
17	Gostilna Repovž	Šentjanž	220
18	Restavracija Pavus	Laško	220
19	Galerija Okusov	Novo Celje	221
20	Ošterija Debeluh	Brežice	221
21	Restavracija Mak	Maribor	222
22	Gostilna Rajh	Bakovci	222

I FEEL
SLOVENIA

 SLOVENIA
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
AWARDED 2021

SLOWENIEN.
MEINE ART
DAS LEBEN
ZU GENIESSEN.

#ifeelsLOVEnia
#myway

www.slovenia.info

SLOWENIEN IST STOLZ AUF DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE SEINER REGIONEN

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

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

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

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

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



Foto: slovenia.info

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

SLOWENISCHES TOURISMUSBÜRO

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

SLOWENIEN

RESTAVRACIJA ATELJE 🍴🍴🍴 (16,5 Punkte) 🌿

Fotos: Suzan Gabrijan



Jorg Zupan

„Einfach, aber raffiniert“ ist der Leitgedanke des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants. Ein künstlerisches Atelier des Genusses, aber wohltuend entspannt mit dem Charme eines edlen Bistros. Jorg Zupan kocht in wunderbar legerer Atmosphäre völlig frei auf und so entstehen, basierend auf traditionellen Rezepten, modern-kreative Gerichte mit bemerkenswerter Leichtigkeit.

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

SLOWENIEN

JB RESTAVRACIJA 🍴🍴🍴 (16,5 Punkte)

Fotos: Suzan Gabrijan



Nina, Janez und Tomaž Bratovž

Das erste Restaurant Sloweniens, das es unter die berühmte Liste der „Top 50 besten Restaurants der Welt“ geschafft hat: Patron und Küchenchef Janez Bratovž schrieb mit seinen unvergesslichen Kreationen aus hochwertigen lokalen Zutaten Küchengeschichte. Bestens gesichert ist auch die Zukunft mit Tomaž, dem Sohn, als rechte Hand in der Küche, und Tochter Nina als profunde Sommelière.

SLO-1000 Ljubljana, Miklošičeva 19
M: +386 (0)1 / 430 70 70
info@jb-slo.com, www.jb-slo.com

SLOWENIEN

🍴🍴 (14,5 Punkte) TABAR

Fotos: TaBar



Jakob Pintar und Jurij Osole

Ein Paradies für Weingenießer mit fantastischer Auswahl an offenen Weinen (auch natural). Die kleinen, bei Tisch teilbaren Tellergerichte sind ebenso typisch für diesen gastronomischen Hotspot, in dem Patron Jurij Osole seine ganze Leidenschaft fürs Genießen verwirklicht hat. Kongenial dazu Küchenchef Jakob Pintar, dessen leichte Gerichte durch unglaubliche Raffinesse begeistern.

SLO-1000 Ljubljana, Ribji trg 6
M: +386 (0)31 764 063
info@tabar.si
www.tabar.si



🍴🍴 (15,5 Punkte) RESTAVRACIJA RIZIBIZI

Fotos: Rizibizi



Familie Bevič & Team

Auf einer Anhöhe liegt dieses Steinhaus mit fantastischer Aussicht auf Portorož und das Meer. Perfekter Rahmen für die Spitzenküche von Tomaž Bevič mit Fokus auf Regionalität, was natürlich auch Fisch (auch aus eigener Zucht) und Meeresfrüchte beinhaltet. Stets ungekünstelt zubereitet, oft mit überraschenden Kombinationen. Tipp: Signature-Dish ist der Fonda-Wolfsbarsch mit Trüffel.

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



SLOWENIEN

GOSTILNA MAHORČIČ (15,5 Punkte)

Fotos: Dean Dubokovič



Martin & Ksenija Mahorčič

Eine kulinarische Besonderheit kann man am Rand von Karst und Brkini genießen, wo Ksenija und Martin Mahorčič nur das Beste aus beiden Küchen mit viel Gefühl vereinen. Die Region verfügt über einen wertvollen Schatz an kulinarischen Traditionen, die hier auf überaus geschmackvolle Weise auf die Teller kommen. Schön gelegen nahe den Höhlen von Škocjan, dem Gestüt Lipica und der Küste.

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

SLOWENIEN

ŠPACAPANOVA HIŠA (15,5 Punkte)

Fotos: Miha Bratina, Špacapanova Hiša



Ago Špacapan

Am Rande des farbenprächtigen Karstes und ganz nahe dem Meer steht dieses Restaurant schon mehr als 40 Jahre für außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse. Die regionalen, teils sogar selbst angebauten und gezüchteten Produkte garantieren einen unvergleichlich echten Geschmack und bringen eindrucksvoll die tiefe Verbundenheit mit dem Landstrich zum Ausdruck.

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

PIKOL LAKE VILLAGE

SLOWENIEN

Fotos: Rok Deželak, Pikol

Idylle pur an einem verträumten Seerosenteich: Das Pikol Lake Village verbirgt sich in einer grünen Oase und bietet mit vier Villen am Wasser und einer Waldvilla einzigartiges, ungemein privates Wohnenerlebnis mit viel Liebe zum Detail. Holz, Regionale Küche ist das Hauptthema von Maruška Gašparin, die von Michelin mit einem der begehrten „Plates“ ausgezeichnet wurde.

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



Tadej Gašparin



SLOWENIEN

GOSTILNA PRI LOJZETU (17,5 Punkte)

Fotos: Pri Lojzetu, Nebojša Babić

Dieses Landschlösschen aus dem 17. Jh. auf einem Hügel im Vipava-Tal und inmitten von Weingärten beherbergt ein international vielfach ausgezeichnetes Restaurant. Tomaž Kavčič ist Mitbegründer der slowenischen Slow-Food-Küche, der Stil seiner verblüffenden Gerichte ein großartiger Mix aus lokalen Zutaten, alten Traditionen und modernsten Zubereitungstechniken.

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



Tomaž Kavčič



SLOWENIEN

DAM BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT 🍴🍴🍴 (16 Punkte) 🌿

Fotos: Dean Dubokovič



Uroš Fakuč & Danijela Cvijanovič

Mit großer Leidenschaft kreiert Uroš Fakuč seine innovative, zukunftsweisende mediterrane Küche, die moderne Trends integriert, ohne die slowenische Tradition zu verleugnen. Seine Gerichte basieren auf Authentizität sowie besten, möglichst lokalen Zutaten, die er mit genialem Feingefühl zu einer wahren Geschmacksexplosion kombiniert. Zum Wohnen stehen De-luxe-Zimmer bereit.

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

SLOWENIEN

HIŠA FRANKO 🍴🍴🍴 (18 Punkte) 🌿🌿🌿

Fotos: Suzan Gabrijan



Ana Roš

Hiša Franko ist eine zauberhafte Landhaus-Oase mit wunderschönen Komfortzimmern sowie einer der besten Küchen des Landes. Das Restaurant von Ana Roš ist international topbewertet und ihr Menü wird in Land/Tradition und Meer/Nostalgie geteilt. Die Meisterköchin sorgt für gelungene Kreationen, ihr junges, internationales Team für eine famose Weinauswahl.

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

🍴🍴 (13,5 Punkte) RESTAVRACIJA MAMA MARIJA SKIPASS

Fotos: Dean Dubokovič



Team Restavracija Mama Marija



Das Gourmet-Restaurant im Wander- und Skidorf Kranjska Gora im Dreiländereck steht unter der Leitung des leidenschaftlichen Küchenchefs Miha Dolinar. Passend zur einzigartigen Lage präsentiert sich die Küche raffiniert überregional und verwöhnt sowohl mit slowenischen wie auch österreichischen und italienischen Spezialitäten. Tipp: Feines 4-Sterne-Boutiquehotel.

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

🍴🍴 (15 Punkte) 🌿🌿 HIŠA LINHART

Fotos: Mitja Kobal, Jerney Čampeli



Uroš Štefelin



Marcela Klofutar und Uroš Štefelin (zuvor vielfach prämiertes Duo von der Vila Podvin) fanden kürzlich in diesem spätgotischen Anwesen im Herzen der mittelalterlichen Altstadt ihre neue Wirkungsstätte. Mit höchster Kochkunst werden traditionelle Gerichte mit regionalen Spitzenprodukten in eine moderne „Nouvelle Cuisine“ verwandelt. Tipp: Uroš Štefelin-Kochschule.

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

SLOWENIEN**DANILO GOSTILNA & VINOOTEK** 🍷🍷 (15,5 Punkte)

Fotos: Rok Deželak, Dean Dubokovič



Nina Čarman

Ein erfolgreicher Familienbetrieb, den die Geschwister Nina und Gašper Čarman bereits in dritter Generation mit einer sehr persönlichen Note führen. Alte Gerichte und bekannte Rezepte werden innovativ neu interpretiert. Absolut top ist auch die Vinothek mit rund 500 Weinen – vom Hauswein Gašper bis zu Raritäten der besten heimischen und ausländischen Winzer.

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

Kulinarik, Architektur und Natur verbinden sich in der seit 1875 bestehenden Hiša Raduha zu einer wunderbaren Symbiose, bereichert durch die ungemein herzliche Atmosphäre der Gastgeberfamilie Breznik. Tradition und moderne Inspiration prägen nicht nur die sinnlich genussvolle Regionalküche, sondern auch die stylischen Zimmer und Suiten im Alten Stall, Heustadel und Baumhaus.

SLO-3334 Luče, Luče 67
M: +386 (0)3 / 838 40 00
info@raduha.com, www.raduha.com

HIŠA RADUHA**SLOWENIEN**

Filip Breznik

**SLOWENIEN****GRİČ** 🍷🍷🍷 (17 Punkte) 🌱🌱

Fotos: Suzan Gabrijan



Luka Košir

Das Restaurant Grič liegt etwa eine halbe Autostunde von Ljubljana mitten im Grünen. Luka Košir gilt als einer der kreativsten Köche der Region und begeistert mit regionaler, nachhaltiger Küche. Seine lokalen Genussgerichte basieren auf Grundprodukten vom eigenen Garten, von der biozertifizierten Entenfarm, lokalen Produzenten und Jägern sowie von Wiesen und Wäldern.

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

🍷🍷 (14,5 Punkte)

GOSTILNA RAKAR**SLOWENIEN**

Fotos: Dean Dubokovič



Boštjan Rakar



In diesem genussvollen Familienbetrieb (mit kleinem, feinem Hotel) arbeiten 3 Generationen der Familie Rakar, die mit großer Leidenschaft aus dem einst einfachen Landgasthaus eines der gastronomischen Aushängeschilder der Dolenjska-Region machten. Die Küche ist bodenständig verwurzelt und überzeugt in ihrer innovativen Umsetzung mit klarer, persönlicher Handschrift.

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

SLOWENIEN**GOSTILNA REPOVŽ** 🍴🍴🍴 (16 Punkte) 🌱

Fotos: Gostilna Repovž



Grega & Sabina Repovž

Ein in jeder Hinsicht charmanter und mehrfach prämiertes Familienbetrieb hinter historischen Mauern, der sich unter den besten Restaurants des Landes etablierte. Meta Repovž versteht sich blendend auf innovative, moderne Gerichte, ergänzt um regionale Klassiker, nicht minder spannend präsentiert sich die individuelle Weinkarte von Grega Repovž. Übernachtungsmöglichkeit.

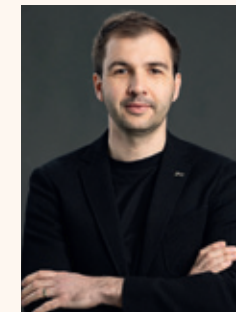
SLO-8297 Šentjanž, Šentjanž 14
T +386 (0) 7 / 818 5661
info@gostilna-repovz.si
www.gostilna-repovz.si

🍴🍴🍴 (16 Punkte) **GALERIJA OKUSOV**

Fotos: Rok Deželak

Im prächtigen barocken Schlosspark von Novo Celje führt Gašper Puhar mit großer Leidenschaft sein Restaurant im historischen Herrenhaus als Galerija Okusov (= Galerie der Genüsse). Lokale Traditionen und Produkte, ein talentiertes Team und ein raffinierter, globaler Ansatz in der Zubereitung bilden die Basis für eine freche, urbane Kulinarik mit kunstvoll angerichteten Tellern.

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



Gašper Puhar

**SLOWENIEN****RESTAVRACIJA PAVUS** 🍴🍴🍴 (17 Punkte)

Fotos: Rok Deželak



Marko Pavčnik

Hinter mittelalterlichen Burgmauern mit hübschem Blick auf den Kurort Laško verbirgt sich ein kulinarisches Kleinod. Spitzenkoch Marko Pavčnik findet seine Inspiration in Wald und Wiese und verwendet bei seinen oft verblüffend zubereiteten Gerichten gerne auch weniger bekannte Zutaten Fische aus Süß- und Meerwasser zählen ebenso zu den Spezialitäten wie Wildfleisch.

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

🍴🍴🍴 (17,5 Punkte) **OŠTERIJA DEBELUH**

Fotos: Dean Dubkovič

Jure Tomič ist längst ein Star der slowenischen Gourmetszene. Seine Ošterija nahe der kroatischen Grenze strahlt eine überaus behagliche Landhausatmosphäre aus, die innovative, sehr persönliche Küchenlinie wird geprägt durch harmonisch-intensiven Geschmack. Ein Markenzeichen ist der Grill seines Vaters mitten im Restaurant, ein legendäres Gericht das Rindertatar mit Foie gras.

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



Jure Tomič



SLOWENIEN

RESTAVRACIJA MAK 🍴🍴🍴 (17 Punkte)

Fotos: Rok Deželak



David Vracko

In Slowenien ist David Vracko längst ein Star und Liebling der Prominenz. Wer bei ihm speist, sollte sich völlig auf seine vielgängige, verspielte Menüfolge einlassen. Zur Auswahl stehen die Anzahl der Speisen und die vorrangig regionalen Zutaten, nicht die Speisen selbst, die in der Folge in ungemein kreativen Kombinationen überraschen und zugleich begeistern.

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

SLOWENIEN

GOSTILNA RAJH 🍴🍴 (15,5 Punkte)

Fotos: Nejc Pernek



Leon Pintarič

Im Herzen der malerischen Landschaft von Prekmurje befindet sich dieser 130-jährige Familienbetrieb, wo Shootingstar Leon Pintarič die Küche in fünfter Generation übernommen hat. Die Natur neben dem Fluss Mur und die weiten Ebenen dieser Region sowie alte Rezepte bilden die Basis für die Küchenlinie des mit 3 Hauben ausgezeichneten Hauses.

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

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



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



EIN HOCH AUF DIE TIEFEN.

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