

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

PROMOTION

Auf ins kulinarische Vergnügen!

Die Tage werden länger, die ersten Kräuter sprießen aus dem Boden, der Wein wächst und die ersten Stunden auf den Terrassen der heimischen Gastronomen locken uns ins Freie. Und wenn die Abende dann und wann auch noch kühl sind, gibt es zahlreiche Gastzimmer, Salons oder Bars, in denen wir uns entspannt zurückgelehnt kulinarisch verwöhnen lassen können. Quer durch Österreich gibt es eine Vielzahl an engagierten Gastronomen und Häusern, die sich um ihre Gäste mit erstklassigen Speisen, verführerischen Spezialitäten, ausgewählten Getränken und selbstverständlich Top-Service kümmern. Sie sorgen so für unsere wohlverdiente Auszeit, angenehme Stunden mit Freunden, Gästen, Geschäftspartnern oder auch der Familie. Begleiten Sie uns auf unserer Reise durch Österreichs spannende Gastronomielandschaft – es gibt immer etwas zu entdecken!

AL CAMINETTO

Schon allein der rührige Padrone Mario Colot ist ein guter Grund für einen Besuch im Al Caminetto. Das nur zwei Minuten von der Staatsoper entfernte Ristorante ist für Liebhaber echter italienischer Küche, aber auch nach dem Opernbesuch ein kulinarischer Zufluchtsort. Kaum anderswo werden Miesmuscheln, Messermuscheln und Jakobsmuscheln in derartiger Frische serviert, kommt das T-Bone-Steak so zart aus dem Pizzasteinofen. Köstlich al dente gelingt die Pasta, je nach Saison finden sich z. B. Tagliatelle mit Steinpilzen oder Alba-Trüffeln auf der Speisekarte. Auch Oktopus-Carpaccio, Vitello tonnato und erlesene Weine von Nord- bis Süditalien sind immer ein Grund, ins Al Caminetto zu pilgern. Und im gekühlten Gastgarten schmeckt der Prosecco so gut wie kaum anderswo, schließlich stammt der Padrone aus der Prosecco-Region und fühlt sich seiner Herkunft entsprechend verpflichtet. Schön, dass es Gastronomen wie Mario Colot gibt.

AL CAMINETTO KRUGERSTRASSE 4, 1010 WIEN
T 01/513 97 79, CAMINETTO@AON.AT, WWW.ALCAMINETTO.AT



DAS SCHWEIZERHAUS

So wie der Prater zu Wien gehört, wird auch das dort gelegene Schweizerhaus untrennbar mit dieser Stadt verbunden. Eine gewachsene Institution, die gleichermaßen für Jung und Alt einen beliebten Treffpunkt darstellt. In Wiens schönstem Biergarten lässt es sich wunderbar entspannen und dem emsigen Treiben des Alltags entfliehen. Angeregt plaudernd oder einfach sinnierend, verbringen die Gäste so manchen gemütlichen Tag unter den Schatten spendenden Baumriesen. Viele lassen hier den Tag bei einem gepflegten Bier ausklingen. Vom aufmerksamen Service wird man mit dem wunderbar gezapften Original Budweiser Budvar vom Fass versorgt, und für den kleinen oder großen Appetit stehen feinste Schmankerln zur Auswahl. Dabei bereiten die berühmten knusprig gebratenen Stelzen ebenso viel Genuss wie der frisch geradelte Radi oder die goldbraunen Erdäpfelpuffer. Das Schweizerhaus macht jeden Besuch zum unvergesslichen Erlebnis und ist ein Muss für alle, die gutes Bier und Wiener Gemütlichkeit zu schätzen wissen.

KARL KOLARIK'S SCHWEIZERHAUS PRATER 116, 1020 WIEN, T 01/728 01 52-13
TÄGLICH GEÖFFNET VON 11 BIS 23 UHR, INFO@SCHWEIZERHAUS.AT, WWW.SCHWEIZERHAUS.AT

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

STRÖCK

Aus Bewährtem wird was Neues

In ausgewählten Filialen bietet die Ströck Handwerksbäckerei zwei neue Brotsorten an und zwar aus frisch gemahlenem Mehl. Bäckermeister Philipp Ströck, Gastronom Christoph Ströck und Zuckerbäcker Pierre Reboul sind das kreative Schöpfer-Trio, das für die frischgebackenen Brot-Kreationen zuständig ist. Das Roggen-Buchweizenbrot und die Bio-Feierabend-Weizenkrone bieten einen unvergleichlich intensiven Geschmack. Es gehen keinerlei Geschmacksnuancen verloren, denn das Mehl wird unmittelbar nach dem Mahlen weiterverarbeitet. Frisches Mehl macht Brote dunkler, die Kruste knuspriger und den Duft wunderbar aromatisch. In Österreich gilt es als Rarität, Brote mit frisch gemahlenem Mehl herzustellen. Erhältlich sind diese schmackhaften Handwerksstücke aus Bäckerhand in den Ströck-Filialen Landstraße, Obkirchergasse, Stephansplatz, Stephansdom, Stadtpark, Reinprechtsdorfer Straße, Hauptbahnhof, Langobardenstraße und Gerasdorf.

STRÖCK – BROT GMBH JOHANN-STRÖCK-GASSE 1, 1220 WIEN, WWW.STROECK.AT



RESTAURANT DER RINGSMUTH

Freundlich und zuvorkommend wird man im Restaurant Der Ringsmuth begrüßt. Schon längst zählt es zu den Toplokalen in Wien. René Ringsmuth, Inhaber und Küchenpatron, verwöhnt seine Gäste gekonnt mit veredelter Wiener Küche und kreativen Kompositionen, die geographisch keine Grenzen kennen. Und es wird nicht nur auf saisonale Produkte bester Qualität ein besonderes Augenmerk gelegt. In der warmen Jahreszeit lädt vor allem, neben dem Restaurant und dem Eventkeller, der zauberhafte Garten zum Verweilen ein. Überdacht und windgeschützt, liegt der Garten wunderschön in einem modernen und ruhigen Innenhof. Hier lässt es sich in einem gemütlichen und gepflegten Ambiente wunderbar sitzen und speisen. Bekanntlich schmeckt es umgeben von Grün und an der frischen Luft gleich noch besser. Abgerundet wird der Besuch durch den Service von Michael Katzenberger und seinem Team, das an Freundlichkeit kaum zu überbieten ist. Hier wird Wiener Gastfreundschaft noch großgeschrieben.

**DER RINGSMUTH JOHANNITERGASSE 1, 1100 WIEN
T 01/603 18 35, RESTAURANT@DER-RINGSMUTH, WWW.DER-RINGSMUTH.AT**

RESTAURANT COLLIO IM HOTEL DAS TRIEST

Schlichte Eleganz, herrlich italienisch

Einstmals war das Gebäude ein Pferdebahnhof für die Postkutschenverbindung von Wien nach Triest, heute zählt es zu den führenden Designhotels Wiens. Das ist auch Sir Terence Conran zu verdanken, der hier sein erstes Hoteldesign kongenial umsetzte: Der englische Designer von Weltruf schaffte es im DAS TRIEST, zeitlose Qualität und einen Stil, der durch schlichte Eleganz überzeugt, zu verbinden. Conrans bewusste Zurückhaltung beruht auf der Design-Philosophie eines Ästheten, der sich auf das Wesentliche konzentriert. Die Kulinarik wiederum überrascht immer wieder aufs Neue mit italienischen Köstlichkeiten. Wie der Name des Restaurants „Collio“ verrät, bietet die friulanische Region um Triest herum eine unerschöpfliche Inspirationsquelle für Haubenkoch Josef Neuherz. Er kocht saisonal, mit großer Sorgfalt und höchster Produktqualität. Harmonische und köstlichste Interpretationen norditalienischer Küche im Zentrum Wiens!

Dolce Vita mitten in Wien

Das Restaurant Collio bietet das ganze Jahr über mediterranes Ambiente, ab März verwandelt sich der Garten in eine ruhige italienische Stadtoase inmitten Wiens. An jedem Schönwettertag ab Mai befeuert man den Grill. Neben ausgezeichneten Speisen, wie etwa Wolfsbarsch carpaccio, hausgemachte Gnocchi oder Calamari gefüllt mit Garnelen, kann man aus einem großen Grappa-Sortiment wählen. Genießen Sie Antipasti, Bruschette und Pasta zwischen 30-jährigen Olivenbäumen und herrlich duftenden Rosmarinsträuchern. Ein Abend im Collio geht voller Genuss, italienisch und sehr entspannt zu Ende. Mit seinem Design und Flair ist das Triest ein Ort zum entspannten Verweilen, gepaart mit der großartigen Küche und den sommerlichen Grillspezialitäten verwandelt sich ein Besuch zu einem Kurztrip nach Italien.

**RESTAURANT COLLIO IM HOTEL DAS TRIEST WIEDNER HAUPTSTRASSE 12, 1040 WIEN
T 01/589 18-33, OFFICE@DASTRIEST.AT, WWW.DASTRIEST.AT**



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

PROMOTION

DOLLMANNS – EINFACH GUT.

Auf den Fisch gekommen – Frischfisch im Dollmanns am Traunsee

Fischliebhaber kommen im Dollmanns direkt am Traunsee in Gmunden auf ihre Kosten. Zwar gibt es köstliche regionale und gutbürgerliche Küche, aber das Hauptaugenmerk liegt zweifelsohne auf heimischen Fischen. Eine kulinarische Sonderstellung hat der Riedling, denn diesen besonders schmackhaften Fisch findet man tatsächlich nur im Traunsee in Österreich. Das Restaurant liegt mit 30 Plätzen an einem besonders eindrucksvollen Platz, der Ausblick über den tiefsten See Österreichs ist einzigartig. Der außergewöhnliche Standort inspiriert auch die Speisekarte, auf der sich Reinankenfilet mit Couscous ebenso findet wie Lachsfilet mit Gemüse-Glasnudeln. In den winterlichen Monaten gibt es auch Salzwasserfische, Seeszunge zählt Frau Dollmann zu den beliebtesten Speisen. Stephanie Dollmann führt das Lokal und ist stets um ihre Gäste bemüht, Johannes Dollmann ist Küchenchef und kauft die Fische direkt bei den Fischern aus der Region um den Traunsee.

DOLLMANNS – EINFACH GUT. SCHIFFSLÄNDE 3, 4810 GMUNDEN
T 07612/678 74, RESTAURANT@DOLLMANNS.AT



IRIS PORSCHE HOTEL & RESTAURANT

Am Marktplatz in Mondsee befindet sich das Hotel von Iris Porsche, das mit außergewöhnlichen Gaumenfreuden überzeugt. Küchenchef Klaus Kobald sorgt mit regionalen und saisonalen Bioprodukten aus dem Salzkammergut für kulinarische Highlights. Hier kann man eine exquisite Reinanke vom nahen Mondsee genauso genießen wie eine Mostviertler Bauernente, Beiried vom Atterochsen, Rutenmoser Biolamm oder Flusskrebse aus den Traunauen. Passend dazu kredenzt man Weine österreichischer oder internationaler Topwinzer aus dem hauseigenen Weinkeller. Das hoch bewertete Restaurant eignet sich ausgezeichnet für Feiern, die herrliche Sonnenterrasse ist ein beliebter Treffpunkt in Mondsee. Die hippe Hotelbar Sixty7 ist nun rauchfrei und lädt zum Frühstück, einem ausgelassenen Nachmittagskaffee oder einem coolen Cocktail ein. Das Beauty & Day Spa Mondsee öffnet seine Pforten nicht nur für Hotelgäste. Mit entspannenden Massagen oder einem Rasul Peeling Ritual ist der Verwöhnengenuss perfekt.

IRIS PORSCHE HOTEL & RESTAURANT MARKTPLATZ 1, 5310 MONDSEE, T 06232/223 70
RESERVIERUNG@IRISPORSCHE.AT, WWW.IRISPORSCHE.AT

ADLERS RESTAURANT & BAR

Casual Dining & Wining über den Dächern von Innsbruck

Im Zentrum von Innsbruck ragt der dreizehnstöckige Glasturm hervor – er ist mittlerweile nicht nur Wahrzeichen der Tiroler Hauptstadt, sondern auch Location für eines der angesagtesten Restaurants: 24 Panorama-Stunden voller Genuss verspricht das aDLERS Restaurant im 12. Stock, von Frühstück und Brunch im Morgenrot, Lunch auf der Sonnenterrasse bis zu einem köstlichen Dinner bei Sonnenuntergang. Küchenchef Igor Schultz besticht mit seiner leichten und kreativen Küche mit internationalen Spezialitäten – den schönsten Ausblick gibt es gratis dazu. Wo sonst, als hoch über den Dächern Innsbrucks möchte man seinen Tag entspannt ausklingen lassen? Die Skyline der Stadt ist in der aDLERS Bar, neben köstlichen Cocktails und edlen Weinen, Ihr ständiger „Begleiter“! Coole Rhythmen, Livemusik und jede Menge abendliche Überraschungen stehen täglich auf dem Programm. Die zwei Seminarräume mit Aus- und Weitblick machen Meetings und Seminare einzigartig und besonders erfolgreich. Highlights im wahrsten Sinne des Wortes sind die Roof Top Terrassen im 12. und 13. Stock, wo man entspannt den Sonnenuntergang bei einem aDLERS Spritzer ausklingen lässt.

ADLERS RESTAURANT & BAR BRUNNECKERSTRASSE 1, 6020 INNSBRUCK
T 0512/56 31 00, OFFICE@DERADLER.COM, WWW.DERADLER.COM



NR. 8 – FINE DINING

Nunmehr kommt mit dem neuen Abendrestaurant „Nr. 8“ ein weiteres kulinarisches Erlebnis in die Weiherburggasse in Innsbruck. „Klein, aber fein“ lautet die Devise dieses neuen Gourmet-Treffpunkts, und es zeichnet sich schon nach ein paar Tagen ab, dass hier etwas außergewöhnlich Gutes entstanden ist. Die Idee zu diesem Restaurant ist im Zusammenhang mit der Neukonzeption des Veranstaltungsbereichs entstanden. Wohlfühlen, Glaskultur, Design, beste Qualität bei Speisen und Getränken und ein herrliches Ambiente sind der Schlüssel, der zum Erfolg führen soll. Küchenchef René Molle und Restaurantleiter Silak Nihat freuen sich auf die neue Herausforderung. Dass dieses zusätzliche Abendrestaurant auch für die Ausbildung der jungen Schülerinnen und Schüler der Villa Blanka herangezogen wird, versteht sich von selbst. In diesem neuen Restaurant wird die „feine Küche“ praktiziert, und gerade die praktischen Fertigkeiten runden die theoretische Ausbildung in der Schule ab.

NR. 8 WEIHERBURGGASSE 8, 6020 INNSBRUCK, T 0512/27 60 70, RESTAURANT@NR8.AT

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

RESTAURANT SCHÖNBLICK

Karlheinz Hehle weiß aus der Begeisterung für die Schönheit um sein Haus ein kulinarisches Gesamterlebnis zu zaubern. Aus diesem Grund wurde auch das Entstehen von Zutaten wie Gemüse und Kräutern auf hübsch arrangierten Hochbeeten sichtbar gemacht. Bevor der Genuss ruft, kann man sich auf dem eigens angelegten Barfußweg noch die Beine vertreten oder inmitten einer wild wachsenden Blumenwiese den Aperitif einnehmen. Gepaart mit den vielfältigen Räumlichkeiten, sind Gemütlichkeit und Flair garantiert – ob für kleine Gruppen, Seminare oder Feierlichkeiten in kleinerem Rahmen. Das Herzstück der Speisekarte bildet das Ländlemenü. Dabei wird verraten, von welchem benachbarten Landwirt das Biohuhn, das Rindfleisch oder der Käse kommen. Und im Keller liegen große Weinschätze aus ganz Österreich mit einem besonderen Fokus auf die Bodenseeregion. Bei so einem reichhaltigen Angebot ist es ideal, dass das Schönblick zugleich Wellnesshotel ist. Die Gastgeber wissen, was Körper und Geist gut tut und legen Herz und Seele in die Zusammenstellung spezieller Arrangements, die auf der Homepage zu finden sind.

SCHÖNBLICK DORF 6, 6911 EICHENBERG
T 05574/459 65, HOTEL.SCHOENBLICK@SCHOENBLICK.AT, WWW.SCHOENBLICK.AT



SEE RESTAURANT SAAG

Das See Restaurant Saag freut sich über den Frühlingsauftakt! Ab sofort erwarten Sie Kerstin und Hubert Wallner wieder mit neuen Ideen und Gerichten in gewohnter Qualität in Techelsberg am Wörthersee. Freuen Sie sich auf die meisterhaften Kreationen aus der Alpe-Adria-Küche von Chefkoch Hubert Wallner und seinem Team sowie die fantastischen Weine aus dem eigenen Weinkeller. In angenehmer Atmosphäre eines der schönst gelegenen Seerestaurants Österreichs überzeugt der Blick in die vielfältige Speisekarte. Zusätzlich zu den spannenden À-la-carte-Speisen birgt der „Kulinarische Kalender 2016“ das ganze Jahr über eine Fülle an Gourmet-Highlights. Den Auftakt bilden die Krustentier-Menü-Wochen im Mai, Kaviarliebhaber können sich schon jetzt auf das „Degustationsdinner mit Beluga Kaviar“ im Juni freuen. Diese und noch weitere Genusstermine sowie die Termine der aktuellen Gastkochen und unsere Kochkurse finden Sie auf der Website www.saag-ja.at

SEE RESTAURANT SAAG SAAG 11, 9212 TECHELSBERG AM WÖRTHERSEE
T 04272/435 01, OFFICE@SAAG-JA.AT, WWW.SAAG-JA.AT



HOTEL POST LERMOOS

Mitten in der Tiroler Bergwelt verzaubert das Hotel Post Lermoos als gastronomisches Gesamtkunstwerk

Familie Dengg und Team verzaubern mit Wellnessküche aus Tirol und aller Welt. Ob traditioneller Tafelspitz, Thunfischcarpaccio oder Hummerravioli, als Gast in der Post Gourmet Stube kann man höchste Gaumenfreuden genießen. Familie Dengg und ihr Küchenteam wissen, wie man Gäste verwöhnt. Bissfestes Wurzelgemüse, zarter Krenschaum und von Hand gerollte Schupfnudeln bezaubern kulinarisch, die Speisekarte mischt gekonnt zeitgemäße Interpretationen Tiroler Spezialitäten mit internationaler Gourmetküche. Die perfekte Weinbegleitung empfiehlt Diplom-Sommelier Markus Saletz, der den richtigen Tropfen aus dem etwa 1.000 Etiketten umfassenden Weinbuch auswählt.

Genussorte mit Qualität

Für romantisch-rustikale Stunden finden sich so einige verträumte Plätzchen rund um das Hotel Post in Lermoos. Eine idyllische Jagdhütte im hoteleigenen Jagdrevier bietet die

Gelegenheit für ein ganz besonderes Bergfrühstück oder den rustikalen Grillabend. Mit einem Picknickkorb mit feinen Schmankerln und den bereitstehenden Vespas kann man die Umgebung auf eigene Faust erkunden. Der Panoramaausblick auf die Zuspitze lädt zum Niederlassen auf der Sonnenterrasse oder im Garten ein. Ein exklusives Gourmetdinner mit erstklassigem Service kann man an einem Terrassentisch mit Zugspitzblick oder in der Post Gourmet Stube genießen.

Alpiner Charme und luxuriöse Ausstattung

Das Hotel Post Lermoos knüpft an eine lange Gastgeber-Tradition, die ins Jahr 1560 zurückreicht, an. Bis heute schätzen Gäste diesen einzigartigen Ort. Ganz gleich ob Skifahren, Langlaufen oder ein Beautytreatment der Luxusklasse, hier trifft mitten im Areal der Zugspitze Eleganz auf Erstklassigkeit. Die Post ist Mitglied der renommierten Best Wellness Hotels.

HOTEL POST LERMOOS **** SUPERIOR & POSTSCHLÖSSL ****
6631 LERMOOS/TIROL, T 05673/22 81-0, WWW.POST-LERMOOS.AT, WELCOME@POST-LERMOOS.AT



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Feine Adressen

Die Dichte an anspruchsvollen gastronomischen Adressen ist in Österreich heute höher denn je. Damit Sie nicht den Überblick verlieren, ist A la Carte für Sie in allen Bundesländern unterwegs und hat eine Auswahl der feinsten Adressen des Landes übersichtlich für Sie zusammengestellt.

WIEN

Kolarik's Schweizerhaus

Prater 116
1020 Wien
T 01/728 01 52
info@schweizerhaus.at
www.schweizerhaus.at
www.facebook.com/wien.schweizerhaus
☎ 15. 3.–31. 10. täglich 11–23 Uhr

Willkommen im Wiener Gastgarten

Küchenchef: Günter Lorenz
Das Schweizerhaus ist eine gewachsene Institution, die gleichermaßen für Jung und Alt einen beliebten Treffpunkt darstellt. In Wiens schönstem Biergarten kann man wunderbar entspannen oder den Tag gemütlich unter den Schatten spendenden Baumriesen bei einem gepflegten Bier ausklingen lassen.
 Keine Kreditkarten, keine Bankomatzahlung. Bankomaten befinden sich im und vor dem Schweizerhaus.



Steirereck im Stadtpark

Am Heumarkt 2a/Stadtpark
1030 Wien
T 01/713 31 68
wien@steirereck.at
www.steirereck.at
☎ RESTAURANT: Mo.–Fr. 11.30–14.30, abends ab 18.30 Uhr, Sa., So. Ruhetag
☎ MEIEREI: Mo.–Fr. ab 8, Sa., So. ab 9 Uhr (an Feiertagen geschlossen)

Eines der besten Restaurants in Wien

Küchenchef: Heinz Reitbauer
RESTAURANT: Zigarrenwagen, Humidor, Raucherlounge, Käsewagen; Reservierung erforderlich
MEIEREI: Frühstück, warme und kalte Mehlspeisen, Wiener Küche, Meierei-Menü; Reservierung ratsam
 Diners, Maestro, MC, Visa



Zur Alten Kaisermühle

Alte Donau
Fischerstrand 21a
1220 Wien
T 01/263 35 29
restaurant@kaisermuehle.at
www.kaisermuehle.at
☎ Sommer: Di.–Sa. 11.30–23, So. 11.30–22 Uhr
Montag Ruhetag

Kurzurlaub an der Alten Donau!

In unglaublichen 9 Minuten von der Wiener City ins Kurzurlaubsparadies Zur Alten Kaisermühle, wo sich direkt am idyllischen Ufer der Alten Donau Wiens charmantester Garten befindet und die kulinarische Freundschaft zwischen Österreich, Spanien und Italien gepflegt wird. Bei Spezialitäten vom Holzkohलगrill und einer guten Flasche Wein kann man die Seele baumeln lassen und dem stressigen Alltag entfliehen, der Blick aufs Wasser verspricht Urlaubsfeeling pur. Grillen ist unsere Leidenschaft: Beste Fleischqualität sowie erlesene fangfrische Fische und Meeresfrüchte vom Holzkohलगrill stehen auf der Speisekarte, saisonale Schmankerln, leichte Salat- und Pastagerichte runden unser Angebot harmonisch ab.



SALZBURG

Restaurant IKARUS im Red Bull Hangar-7

Wilhelm-Spazier-Straße 7A
5020 Salzburg
T 0662/21 97-0
office@hangar-7.com
www.hangar-7.com
www.facebook.com/hangar7
☎ Täglich 12–14, 19–22 Uhr

Von der Vision zur Wirklichkeit

Executiv Chef: Martin Klein
Das Restaurant Ikarus realisiert ein einzigartiges kulinarisches Konzept: Unter der Patronanz von Eckart Witzigmann und der Leitung von Martin Klein präsentiert das Restaurant Ikarus im Monatsrhythmus Meisterküche mit kulturübergreifender Innovationskraft aus aller Welt und lädt damit zu einer kulinarischen Weltreise ein, die dem Genießer ein weltweites Panorama des gehobenen Geschmacks eröffnet.



CARPE DIEM Finest Fingerfood

Getreidegasse 50
5020 Salzburg
T 0662/84 88 00
fingerfood@carpediem.com
www.carpediemfinestfingerfood.com
☎ Täglich 8.30–24 Uhr, kein Ruhetag

Jeden Tag den Tag genießen

Küchenchef: Franz Fuiko
Das Carpe Diem Finest Fingerfood ist nicht nur eines der besten Restaurants in Salzburg, sondern auch stylische Bar, trendige Lounge und gemütliches Café mit moderner Terrasse. Aufgrund des besonderen Genusskonzeptes mit feinstem Fingerfood und prämierter Gourmetküche etablierte es sich zu einem beliebten Treffpunkt der Salzburger Szene sowie in- und ausländischer Gäste.
 Amex, Diners, JCB, Maestro, MC



Ich nehme gerne auch Ihr Restaurant auf: **Regina Köstler** D+R Verlag, Leberstraße 122, 1110 Wien, T 01/740 77-866, F 01/740 77-896, E-Mail: r.koestler@d-r.at

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

STEIERMARK

Projekt Spielberg Hotel Hofwirt

8732 Seckau 3
T 03514/542 90
hofwirt@projekt-spielberg.com
www.hotel-hofwirt.at
☉ Di.–So. ab 7.30 Uhr,
saisonale Ruhetage

Mit Liebe zum Detail

Küchenchef: Thomas Tauffer
Genießen Sie regionale Schmankerln von der Frühstücks- oder Standardkarte. Starten Sie bei einem herzhaften Frühstück in den Tag oder lassen Sie sich mit knuspriger Bauernente oder Fondue Chinoise (je ab zwei Personen) kulinarisch verwöhnen. Jazzbrunch: Jeden ersten Sonntag im Monat begrüßen wir Sie ab elf Uhr mit steirischen Schmankerln und musikalischer Umrahmung.

☐ Amex, Diners, Maestro, MC, Visa



© PHILIP PLATZER

Projekt Spielberg Hotel G'Schlössl Murtal

Murhof 1
8734 Großlobming
T 03512/469 04
gschloessl.murtal@projekt-spielberg.com
www.gschloessl-murtal.at
☉ Täglich ab 12 Uhr,
saisonale Ruhetage

Genießen Sie ruhig

Küchenchef: Oliver Drtina
Das idyllische Schloss ist bekannt für seine stilvollen Suiten, die vielfältigen Wellnessmöglichkeiten sowie die exzellente Gastronomie: Genießen Sie die herzhaften regionalen Gerichte auf der großen Sonnenterrasse, im Wintergarten oder in einer gemütlichen Stube. Informieren Sie sich auch über die zahlreichen Veranstaltungen wie Küchenpartys, das bekannte Open-Air-Kino und vieles mehr.

☐ Amex, Diners, Maestro, MC, Visa



© HARALD EISENBERGER

Restaurant Lurgbauer

Lurg 1
8630 St. Sebastian
T 03882/37 18
lurgbauer@mariazell.at
www.lurgbauer.at
☉ Mai bis Oktober: Mi.–Sa. 12–14,
ab 18, So. 12–15 Uhr;
November bis April: Fr., Sa. 12–14,
ab 18, So. 12–15 Uhr

Im neuen Design

Küchenchef: Maximilian Leodolter
In unserem Rindfleisch-Spezialitäten-Restaurant servieren wir Ihnen das beste Dry-aged-Fleisch vom Angus-Rind aus eigener Züchtung und Schlachtung. Nächtigen können Sie in unseren Romantikzimmern, im Wohlfühlzimmer oder in der Feldkasten-Suite.
Mehr Infos demnächst auf www.lurgbauer.at

☐ Maestro, MC



NIEDERÖSTERREICH

Landhaus Bacher

Südtiroler Platz 2
3512 Mautern
T 02732/829 37
info@landhaus-bacher.at
www.landhaus-bacher.at
☉ Küchenzeiten:
Mi.–Sa. 12–21 Uhr,
So. durchgehend warme
Küche 11.30–20 Uhr,
Mo., Di. Ruhetag

Kulinarische Hochgenüsse

Küchenchef: Thomas Dorfer, Inhaber: Lisl und Klaus Wagner-Bacher und Susanne Dorfer-Bacher

Genießen Sie die vielfach prämierten Kreationen von Küchenchef Thomas Dorfer aus einer der besten Küchen Österreichs. So hochklassig wie die Speisen ist auch das Ambiente, sowohl im Salon als auch im Kaminüberl. Zigarrenangebot.

☐ Diners, Maestro, Visa



VORARLBERG

Griggeler Stuba im Burg Vital Resort*****

Oberlech 568
6764 Lech am Arlberg
T 05583/314 00
office@burgvitalresort.com
www.burgvitalresort.com
☉ 19–21.30 Uhr, Ruhetag: Di. im
Sommer, Sa. im Winter

Eines der besten Restaurants in Vorarlberg

Executive Chef: Thorsten Probst
Das Hotel am schönsten Platz in Oberlech lädt zu Entspannung und Erholung ein und verwöhnt Sie mit kulinarischen Highlights der leichten, kräuterbetonten Naturküche. Die Liebe zu hochwertigen heimischen Produkten und deren Verarbeitung machen die Griggeler Stuba zum Geheimtipp.

Käsebuffet, Zigarrenangebot in der Kaminbar, Raucherbereich
☐ Amex, Diners, Hobex, Maestro, MC, Visa



KÄRNTEN

Friess Feines Haus Restaurant. Gourmet-Eck. Feinkost.

Maria-Gailer-Strasse 53
9500 Villach
T 04242/30 40-45
info@feines-haus.at
www.feines-haus.at
☉ Mo.–Sa. 8–24 Uhr (warme Küche
bis 21 Uhr)
Gourmet Feines Eck: Di.–Sa. 18–24 Uhr

Kärntens kulinarischer Hotspot

Küchenchef: Stefan Lastin
Das Feine Haus ist ein lässig designer Mix aus Restaurant, Gourmet-Eck, Imbiss und bestens gefüllten Feinkostregalen – ideal fürs Genussshopping. Stefan Lastin und sein Team kochen einerseits klassisch, andererseits mehrgängige Menüs von höchster Kreativität. Hier speist man in allen Preisklassen, vom preiswerten Mittagsteller bis zum raffinierten Gourmetmenü.

