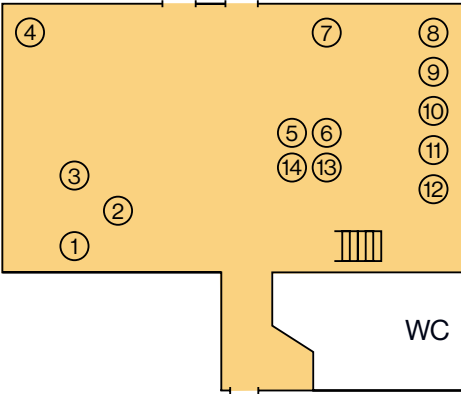
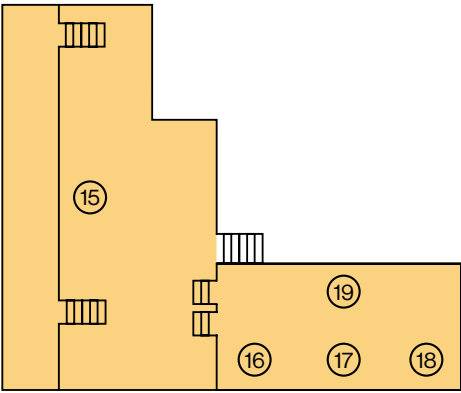


1. Alte Technik

EG



1. Stock

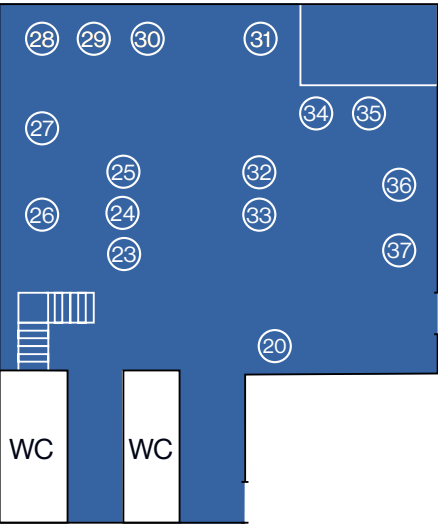


- 1 Kochstation ☞☞
 - Erwin Windhaber Hofmeisterei Hirtzberger
 - Alexandru Simon – Glasswing
- 2 Kochstation ☞☞
 - Andreas Spitzer – Filiana Gourmet
 - Theresia Palmetzhofer – Zur Palme
 - Florian Villinger, Matteo Sciacovelli & Nico Reiser – Eugen 21
- 3 Kochstation ☞☞
 - Sandra Scheidl – Culinary Arts
 - Mike Johann – Johannis
 - Peter Zinter – Jägetarier
- 4 Kochstation ☞☞
 - Alain Weissgerber – taubenkobel
 - Marcel Ruhm – DiningRuhm
 - Stefan Zippl – Restaurant 1908
- 5 Weingut Pöckl ☞
- 6 Weingut Umathum ☞
- 7 Hämmerle ☞
- 8 Kochstation ☞☞
 - Andreas Döllerer – Döllerer
 - Marcus Durchardt – Durchardt
 - Stefan Speiser – Apron
- 9 Zantho ☞
- 10 Weingut Feiler-Artinger ☞
- 11 Renommierter Weingüter Burgenland ☞
- 12 Weingut Schwarz ☞
- 13 Scheibhofer THE WINE ☞
- 14 Weingut Esterházy ☞
- 15 Fotobox
- 16 Obsthof Retter ☞
- 17 Wildvieh ☞☞
- 18 Fleischerei Hofmann ☞☞
- 19 Degen degustiert Bar ☞

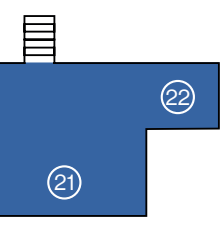
- 12–14h
- 14–16h
- 16–18h

2. Hefeboden

2. Stock



3. Stock Galerie

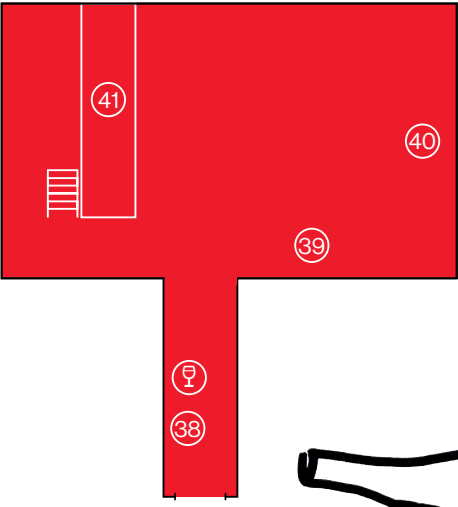


- 20 Teeverband ☞
- 21 Remy Martin ☞
- 22 Sine Vino ☞
- 23 Domäne Wachau ☞
- 24 Weingut Lagler ☞
- 25 Weinkultur Preiß ☞
- 26 Kochstation ☞☞
 - Gustav Jantscher – Tannenhof
 - Marcello Zaccaria – Barilla
 - Alessandro Bellingeri Osteria Acquerol
- 27 Barilla Pasta Station ☞☞
- 28 Philipp Schmidt ☞
- 29 Gritsch Wein ☞
- 30 Franz Zederbauer ☞
- 31 Kochstation ☞☞
 - Dominec Rief – Bolena
 - Manuel Grabner – Der Holzpoldl
 - Konstantin Stadler & Andreas Thomas Stadler & Thomas
- 32 Weingut Türk ☞
- 33 Weingut Stift Klosterneuburg ☞
- 34 Roman Gritsch ☞
- 35 Weingut Tegernseerhof ☞
- 36 Kochstation ☞☞
 - Martin Sieberer – Paznaunerstube
 - Martin Steinkellner Restaurant Steirerschlossl
 - Mike Mayr Quellenhof Gourmetstube 1897
- 37 Kochstation ☞☞
 - GAFA
 - Paul Wieder – 's Paul Restaurant
 - Lukas Neier – Das Köhle

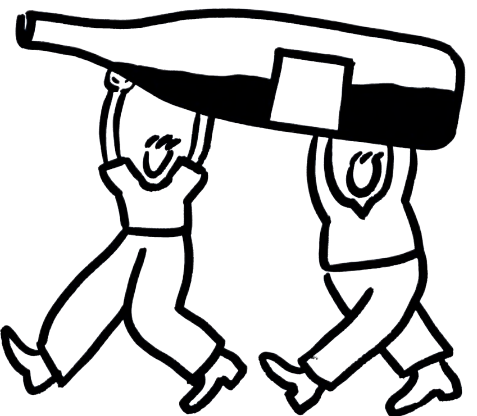
- 12–14h
- 14–16h
- 16–18h

3. Hopfenboden

2. Stock

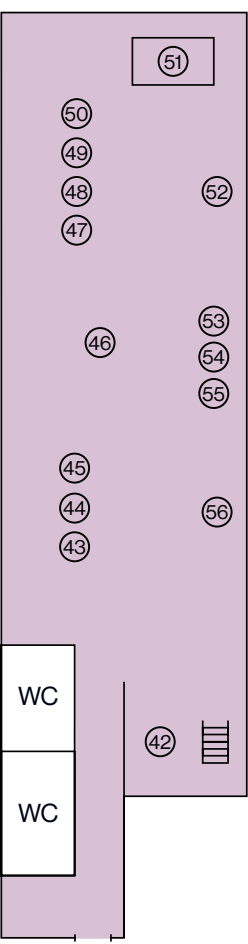


- 38 Gabriel Glas
- 39 Schlumberger ☞
- 40 Anker ☞☞
- 41 Nespresso
- ☞ Gläserstation



4. Gerstenboden

1. Stock



- 42 Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
- 43 Weingut Leth ☞
- 44 Weingut Gerhard Deim ☞
- 45 Weingut Edlinger & Unger ☞
- 46 Ammersin ☞
- 47 Josef Fritz ☞
- 48 BIO Weingut Urbanhof-Paschinge ☞
- 49 Winzer Krems ☞
- 50 Weingut Jurtschitsch ☞
- 51 Ludvig Bar ☞
- 52 Kochstation ☞☞
 - Lukas Kienbauer Lukas Restaurant
 - Maruks Freund Atelier Freund-Schaft
 - Thomas Sandhofer "Scheibhofer THE RESORT INFINITY - The Restaurant"
- 53 Weingut Steininger ☞
- 54 Jalits ☞
- 55 Katharina Gessl ☞
- 56 Kochstation ☞☞
 - Christian Wölkart – Das James
 - Alois Traint & Gerhard Bernhauer SHIKI
 - Werner Traxler – Muto

- 12–14h
- 14–16h
- 16–18h

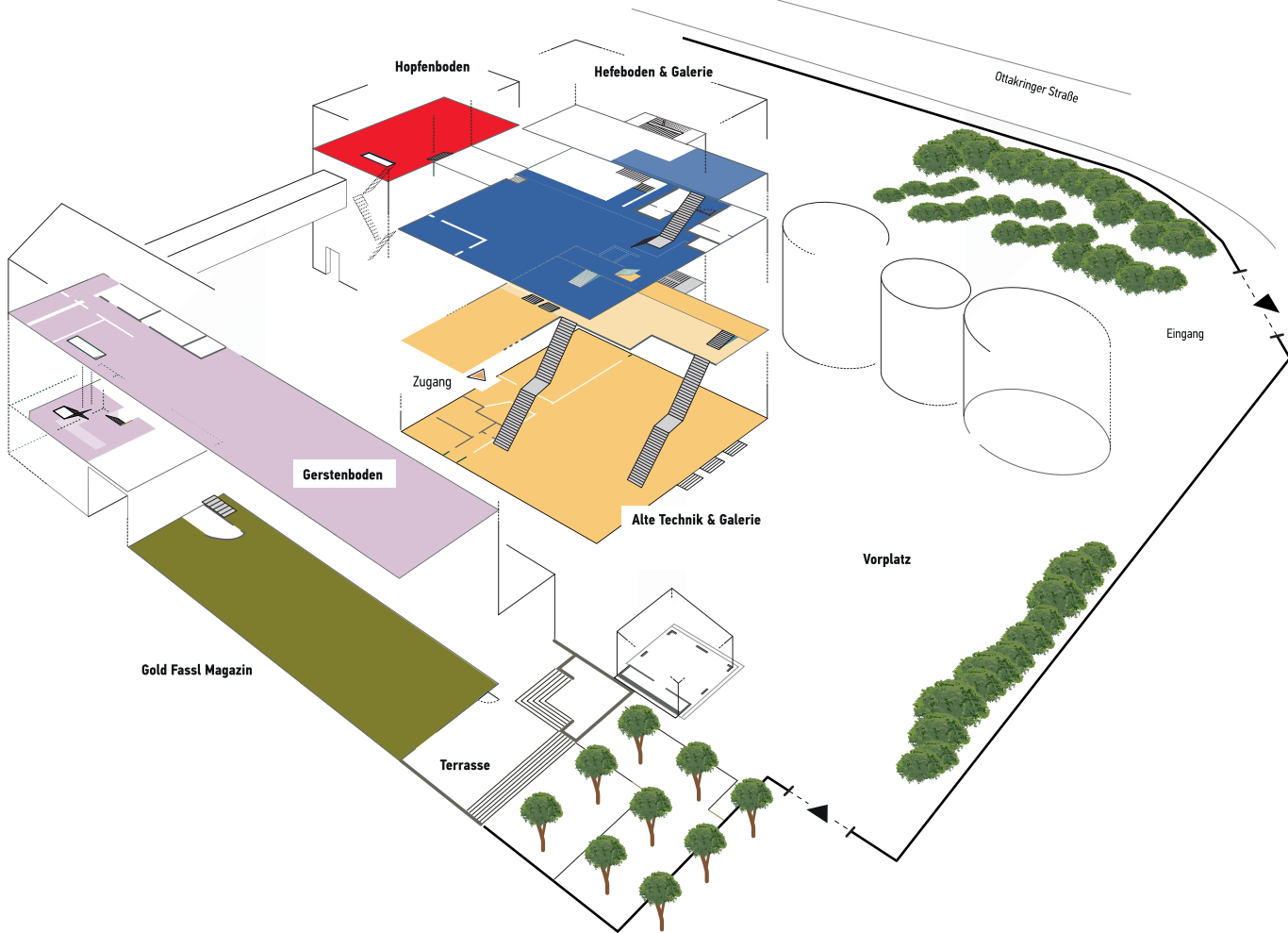
5. Gold Fassl

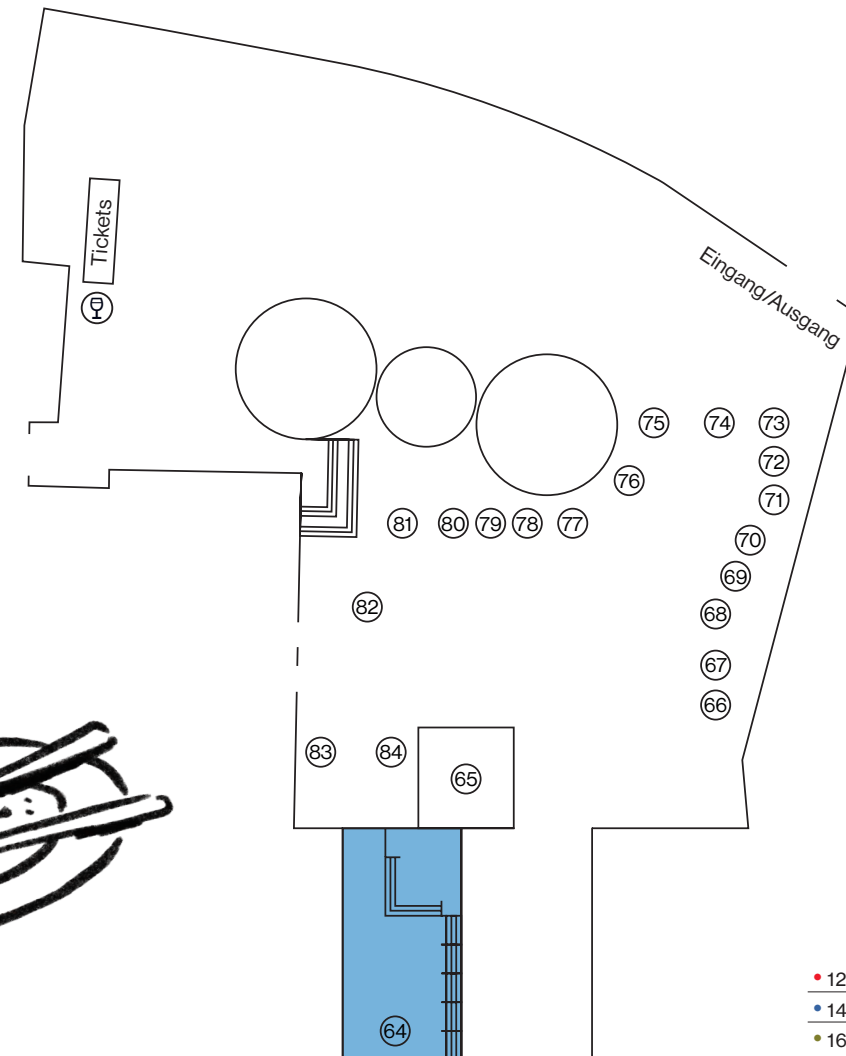
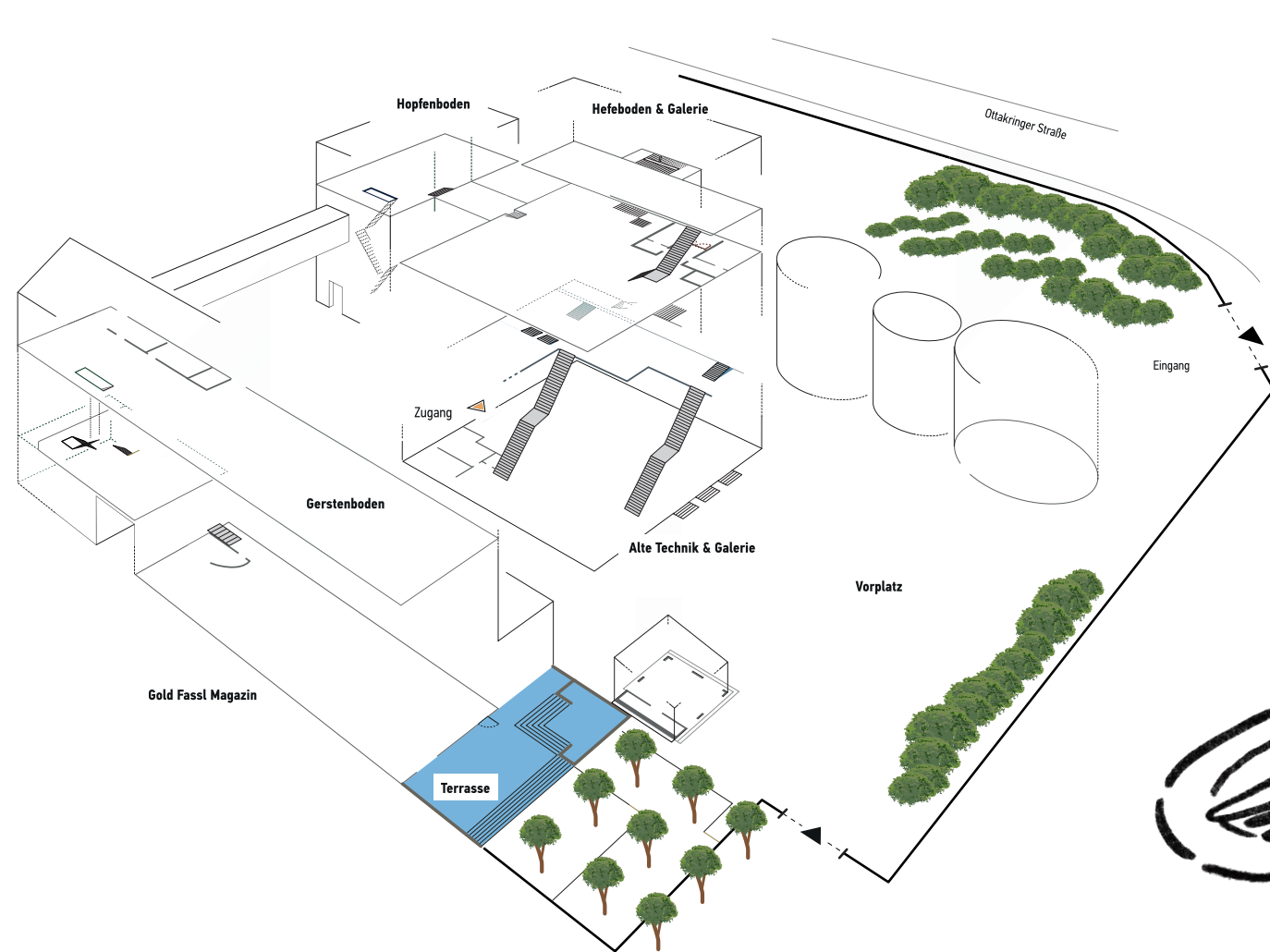
EG



- 57 Kochstation ☞☞
 - Zbigniew Stoch Gasthaus Pöschl
 - Dani, Huber – Gasthaus Wolf
 - Roland Wondrak Gmoakeller
- 58 LGV - Gärtner Gemüse
- 59 Kochstation ☞☞
 - Robert Letz & Walter Leidenfrost HLT Bergheidengasse
 - Robert Letz & Walter Leidenfrost HLT Bergheidengasse
 - Robert Letz & Walter Leidenfrost HLT Bergheidengasse
- 60 Ottakringer
- 61 Kochstation ☞☞
 - Roland Trappmaier zum Friedensrichter
 - David Koze – Stuwur
 - Stephanie und Daniel Fischer DAST
- 62 Mayer am Pfarrplatz ☞
- 63 Sektkellerei Kattus ☞

- 12–14h
- 14–16h
- 16–18h





- 12-14h
- 14-16h
- 16-18h

6. Outdoor

- 64 Showküche ☞☞
- 65 Ottakringer
- 66 Weingut NeueHeimat ☞
- 67 Masser ☞
- 68 Fleischerei Dormayer ☞☞
- 69 Kochstation ☞☞
- Konstantin Filippou – Mama Konstantina
- Tina Marcelli
Gourmetrestaurant Artifex Südtirol
- Marcel Ruhn – Zentruhm
- 70 K&P Hendlhof
- 71 Kochstation ☞☞
- Konstantin Filippou
Restaurant Konstantin Filippou
- Jürgen Lengauer
1870 Restaurant Terrace Lounge
- Michael Forster – Schloss Gabelhofen
- 72 Weingut Arndorfer ☞
- 73 Weingut Dorli Muhr ☞
- 74 Polestar
- 75 Kochstation ☞☞
- Paul Ivic – Restaurant TIAN
- Jonathan Wittenbrink – Jola
- Parvin Razavi – &Flora
- 76 Kochstation ☞☞
- Christoph Schuch – Vestibül
- Michael Suttner – Asia Resort Linsberg
- Patrick Friedrich – Gasthaus Figl
- 77 Münzer ☞☞
- 78 Hofkellerei des Fürsten Liechtenstein ☞
- 79 Weingut Müller ☞
- 80 Weinhof Waldschütz ☞
- 81 Berger Schinken ☞☞
- 82 Lillet ☞
- 83 Lexus
- 84 gurkerl.at ☞☞
- ☞ Gläserstation

Showküche

Andreas Döllner
12:30–13:00 Uhr

Krautschädel „Nose to tail – the whole beast“
Walser Kraut | karamellisierte Krautcreme | Hefe
Beurre Blanc | süß-saurer Krautsaft

Martin, Thomas & Michael Sieberer
14:00–14:30 Uhr

Saibling klassisch | Saibling New Generation

Manuel Grabner
15:30–16:00 Uhr

White Panther Steirische Gebirgsgerichte
Bisque | gerösteter Grammelbrioch
dehydrierte Wassermelone | Amalfi

Jonathan Wittenbrink
17:00–17:30 Uhr
Agnolotti | Tomate | Feigenblatt

Social Media

Entdecke den Genuss mit Gault&Millau
Österreich auf Instagram!



Folge unserem Instagramkanal und nutze die
Chance, an unseren exklusiven Genussmesse
2024 Gewinnspielen teilzunehmen.

#GenussMesse24



Fein Dining



Gault&Millau
GENUSSMESSE
28. SEP 2024