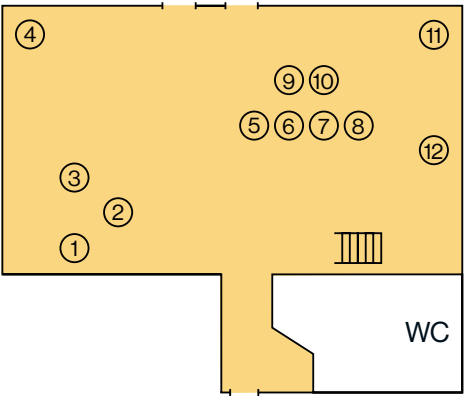


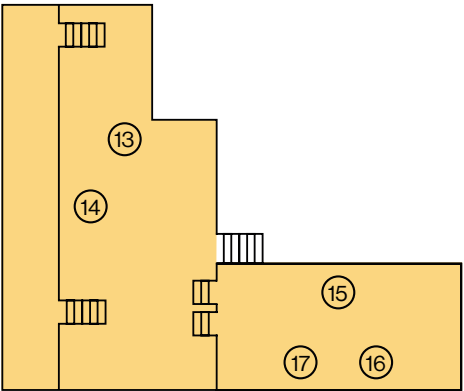
1. Alte Technik

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

EG



1. Stock

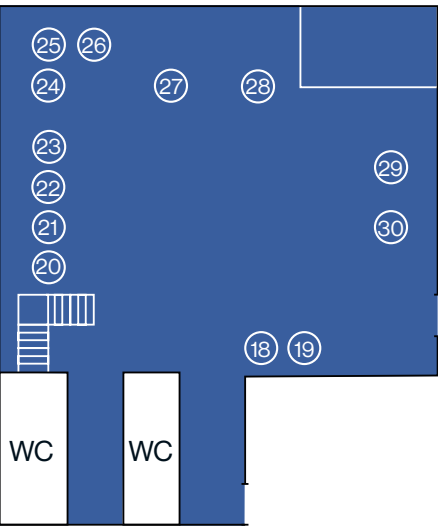


- | | |
|----|---|
| 1 | Kochstation ☞☞ |
| • | Roman Artner – Pichlmaiers zum Herkner |
| • | Andreas Spitzer – Fliana Gourmet |
| • | Joachim Jaud – Alpenresort Schwarz |
| 2 | Kochstation ☞☞ |
| • | Konstantin Filippou – Mama Konstantina |
| • | Mathias Bachmann – Hotel Elephant-Restaurant Apostelstube |
| • | Leontin Diaconiuc – Eugen21 |
| 3 | Kochstation ☞☞ |
| • | Konstantin Filippou – Restaurant Konstantin Filippou |
| • | Thomas Sandhofer & Gabor Grof – Infinity The Restaurant |
| • | Markus Freund – Atelier Freund-Schafft 🌿 |
| 4 | Kochstation ☞☞ |
| • | Manuel Ressi – Bärenwirt 🌿 |
| • | Hannes Treichl – Pure Nature - Böglerhof |
| • | Roland Lukesch – Landgasthof Haslauerhof |
| 5 | Scheibhofer THE WINE ☞ |
| 6 | Zantho ☞ |
| 7 | Weingut Feiler-Artinger ☞ |
| 8 | RWB ☞ |
| 9 | Hämmerle |
| 10 | Weingut Heinrich ☞ |
| 11 | sbagliata Bar x Nespresso |
| 12 | Nespresso |
| 13 | Gault&Millau Area |
| 14 | Gault&Millau Bar x Eden Bar |
| 15 | Degen Degustiert Bar ☞ |
| 16 | Wildviertel |
| 17 | Obsthof Retter |

2. Hefeboden

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

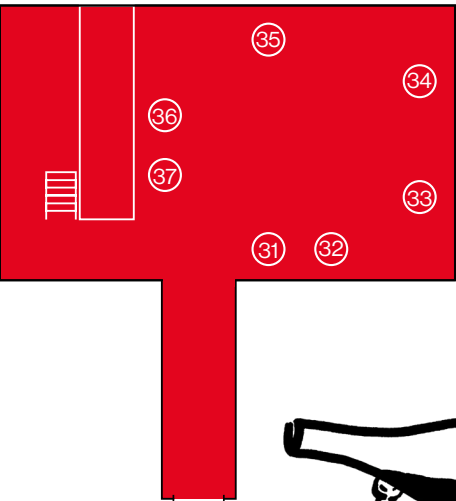
2. Stock



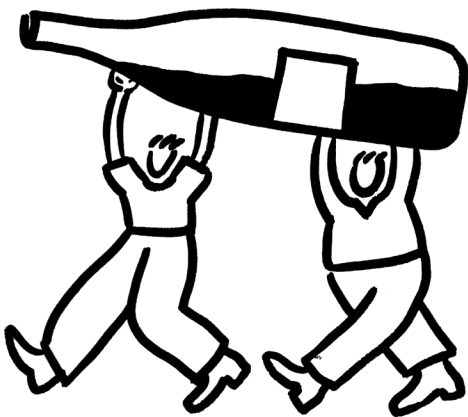
- | | |
|----|--|
| 18 | Weingut Josef & Maria Reumann ☞ |
| 19 | Weingut Krutzler ☞ |
| 20 | Weingut Umathum ☞ |
| 21 | Eichenwald Weine ☞ |
| 22 | Esterhazy Wein ☞ |
| 23 | Weingut Pöckl ☞ |
| 24 | Kellerei St. Michael-Eppan ☞ |
| 25 | Kellerei Sankt Pauls ☞ |
| 26 | Gabriel Glas |
| 27 | Kochstation ☞☞ |
| • | Clara Aue – Heu&Gabel 🌿 |
| • | Michael Mayr – Quellenhof Gourmetstube 1897 |
| • | Michael A. Müller & Andreas Zika – Restaurant Kliemstein VinoVitis Vinothek Linz 🌿 |
| 28 | Kochstation ☞☞ |
| • | Lukas Kienbauer – Lukas Restaurant |
| • | Patrick Lentavitsch – Die Schmauserei |
| • | Stefan Fischer – Restaurant Atelier Fischer |
| 29 | Kochstation ☞☞ |
| • | Sören Herzig – Herzig 🌿 |
| • | Sören Herzig – Herzig x Barilla 🌿 |
| • | Marcell Kunej – Restaurant Das Loewenzahn |
| 30 | Barilla |

3. Hopfenboden

2. Stock



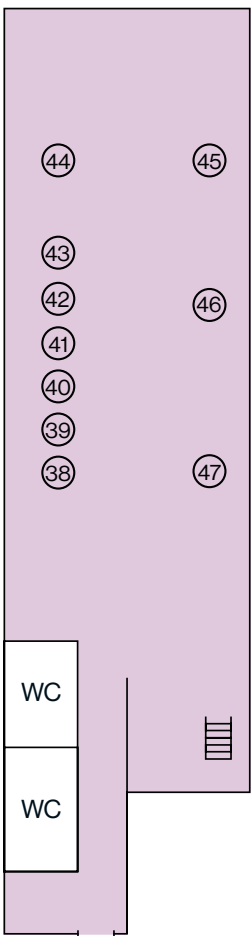
- | | |
|----|---------------------------------|
| 31 | Schlumberger ☞ |
| 32 | Mayer am Pfarrplatz ☞ |
| 33 | Kein & Low |
| 34 | Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. |
| 35 | My Home Roast |
| 36 | Anker |
| 37 | Wiener Zucker |



4. Gerstenboden

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

1. Stock



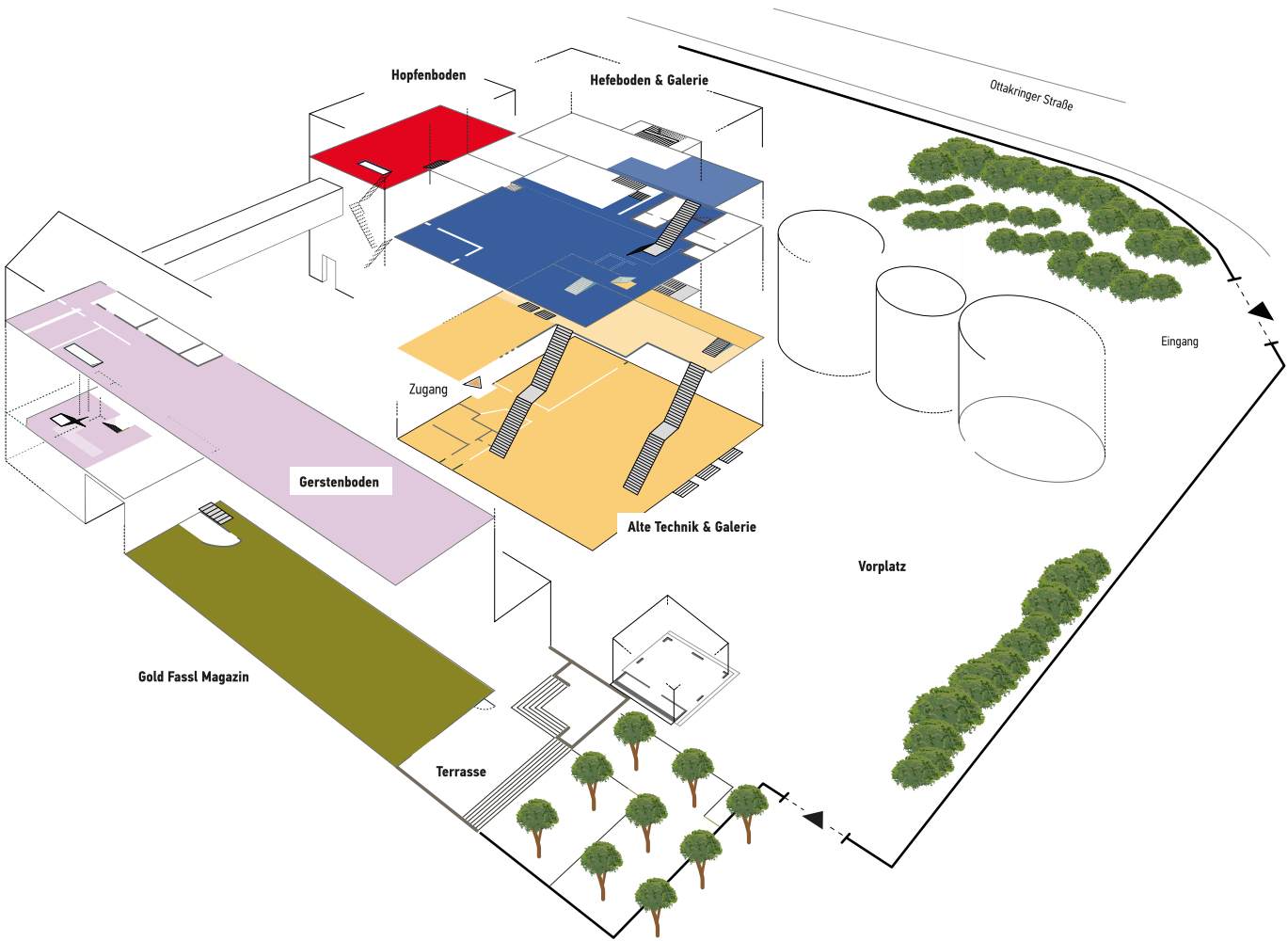
- | | |
|----|---|
| 38 | Mary's Meals |
| 39 | Weingut Masser ☞ |
| 40 | Weingut Leth ☞ |
| 41 | BIO Weingut Urbanihof-Paschinger ☞ |
| 42 | Weingut Josef Fritz ☞ |
| 43 | Beam Suntory |
| 44 | Kurkonditorei Oberlaa |
| 45 | Kochstation ☞☞ |
| • | Martin Sieberer – Paznaunerstube |
| • | Alois Traint & Gerhard Bernhauer – Shiki Japanese Fine Dining |
| • | Philip Lochmann – Johannesstube 🌿 |
| 46 | Kochstation ☞☞ |
| • | Paul Ivić & Florian Burtscher – TIAN Restaurant Wien 🌿 |
| • | Maximilian Reuter – Die Hochkönigin |
| • | Jürgen Lengauer – Grand Hotel Wien 🌿 |
| 47 | Kochstation ☞☞ |
| • | Marcel Ruhm – ZentRuhm 🌿 |
| • | Adrian Schlager – Kammer5 🌿 |
| • | Karl Eggetsberger – Aurelio's |

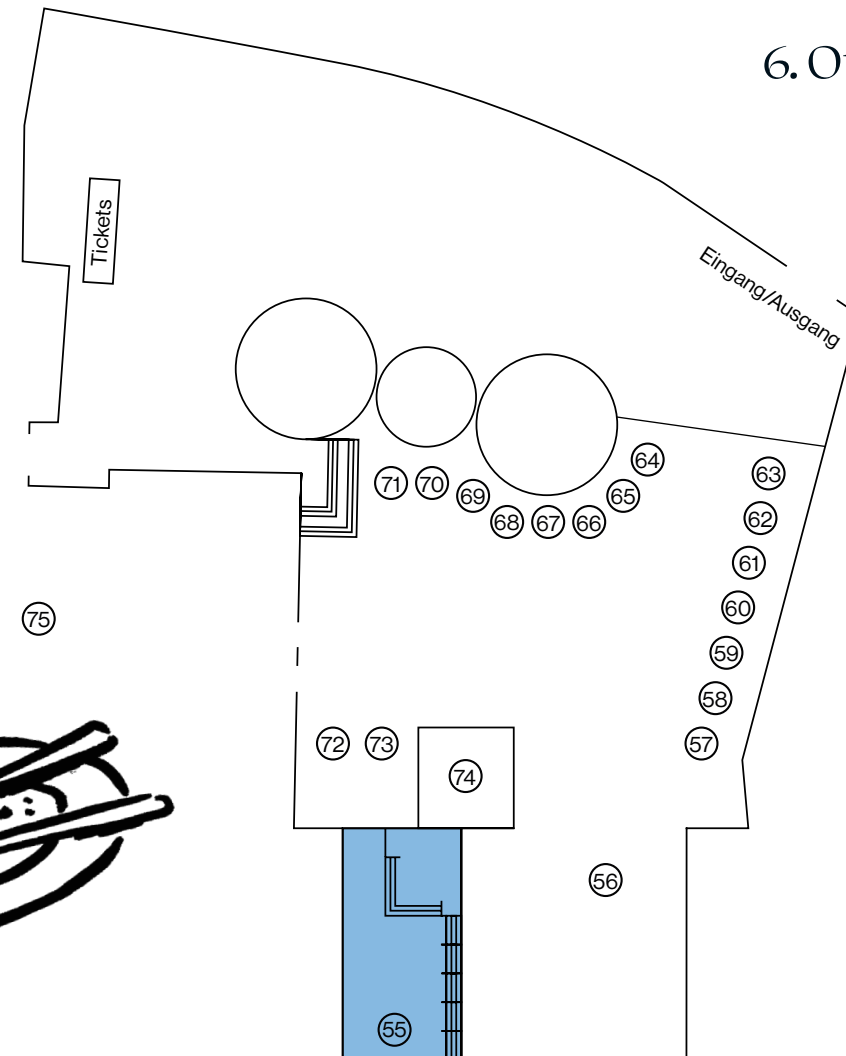
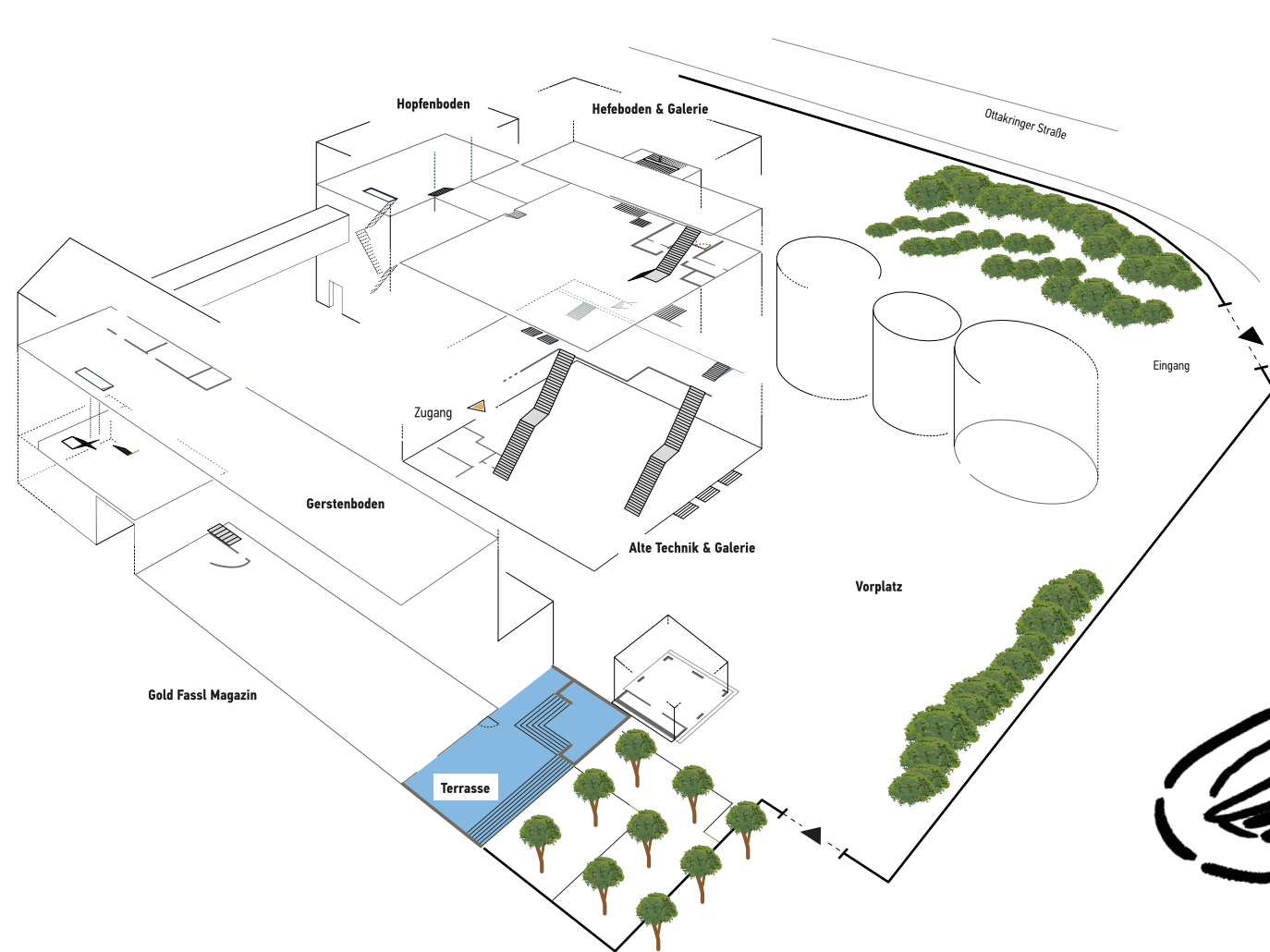
5. Gold Fassl

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



- | | |
|----|---|
| 48 | Kochstation ☞☞ |
| • | Daniel Weißer – Genuss theater/ Weingut Krispel |
| • | Alexandru Simon – Glasswing by Alexandru Simon |
| • | Andreas Thomas – Stadler & Thomas |
| 49 | Wine Wallet ☞ |
| 50 | Weingut Jurtschitsch ☞ |
| 51 | Domäne Wachau ☞ |
| 52 | Weingut Tegernseerhof ☞ |
| 53 | Kochstation ☞☞ |
| • | Dominik Mistelbauer – MÖRWALD „Toni M.“ |
| • | Michael Wankel – Gerüchteküche |
| • | Stefan Glantschnig – Neusacherhof |
| 54 | Kochstation ☞☞ |
| • | Thomas Höfler – TAUROA, Landhaus zu Appesbach |
| • | Martin Steinkellner – TAUROA, Steirerschlossl |
| • | Florian Huber – TAUROA, Winterstellgut |





6. Outdoor

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

55	Showküche
56	AMA GENUSS REGION
57	Bentley Wien
58	Hendlhof
59	Kochstation
	• Mario Döring – Interlpen-Chef's Table
	• Eduard Dimant – Mochi
	• Marco Gangl – Restaurant Himmelreich
60	Kochstation
	• Theresia Palmethofer – Zur Palme
	• Ismael Faye – Xpedit
	• Luca Presser – Das Drittl
61	Kattus
62	Oberwasser
63	Kochstation
	• Christopher Haas – Fat George
	• Gastgewerbefachschule Wien
	• Gastgewerbefachschule Wien
64	Kochstation
	• Mike Johann – Johannis
	• Tina Marcelli – Amonti Chalets
	• Ernst Moser – Restaurant Saluti
65	Hofkellerei des Fürsten Liechtenstein
66	Weingut Zederbauer
67	Weingut Faber-Köchl
68	Landgut Schöne Erde
69	Weingut Gerhard Deim
70	Meiko
71	Berger Schinken
72	Fleischhauerei Hofmann
73	Kochstation
	• Marco Barth und Lukas Stadler – Rossbarth
	• Marco Barth und Lukas Stadler – 22k Pizza
	• Christian Marent – Hotel Das Marent, Bruderherz Fine Dine
74	Ottakringer Bar
75	Spezi

Showküche

Eduard Dimant
Mochi

13:30–14:00 Uhr

Paul Ivic
Tian

14:30–15:00 Uhr

Martin Sieberer
Paznaunerstube

15:30–16:00 Uhr

AMA GENUSS REGION

16:30–17:00 Uhr

Social Media

Entdecke den Genuss mit Gault&Millau
Österreich auf Instagram!



Folge unserem Instagramkanal und nutze die
Chance, an unserem exklusiven Genussmesse
2025 Gewinnspiel teilzunehmen.

#GenussMesse25



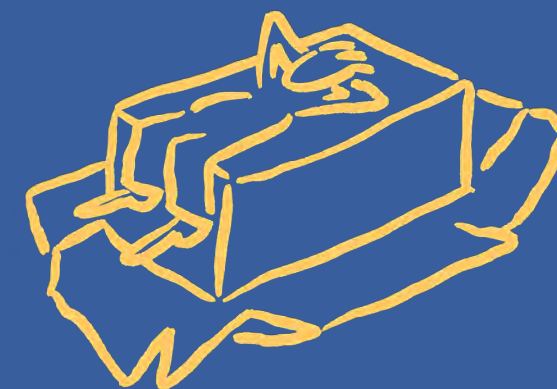
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Alles in Butter



Gault&Millau
GENUSSMESSE
13. SEP 2025