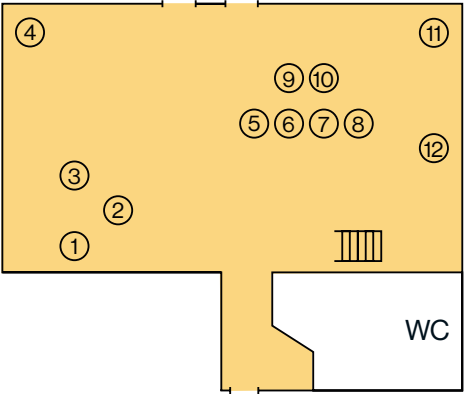


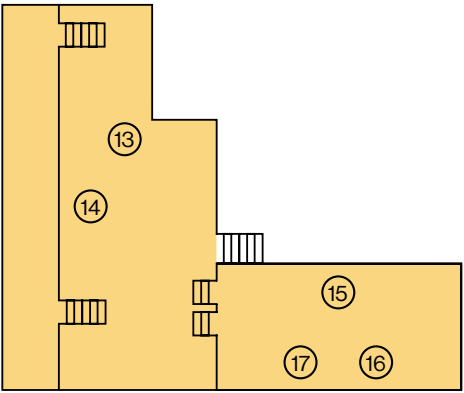
1. Alte Technik

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

EG



1. Stock

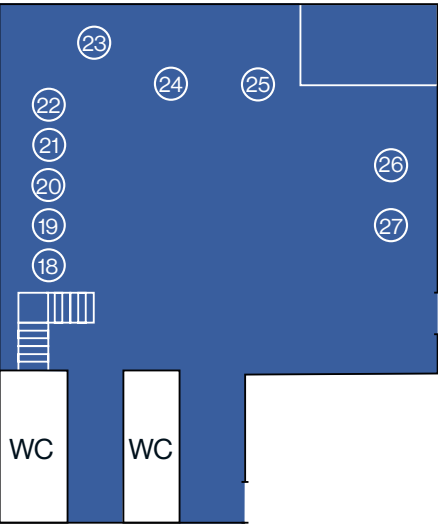


- | | |
|----|---|
| 1 | Kochstation ☞☞ |
| • | Christioph Schüller – Genusswirtschaft |
| • | Sebastian Leutgeb – Paula |
| • | Johann Schmuck & Maximilian Grandtner – Terra |
| 2 | Kochstation ☞☞ |
| • | Sascha Kemmerer & Hans-Jörg Frick – Kilian Stuba |
| • | Philipp Szemes – Restaurant Szemes |
| • | Harald Irka – Harald Irka am Pfarrhof |
| 3 | Kochstation ☞☞ |
| • | Michael Ploner & Oliver Mijic – Kammerli |
| • | Andreas Herbst - Riederalm |
| • | Felix Bantel – Sonnenstüble im Hotel Birkenhöhe |
| 4 | Kochstation ☞☞ |
| • | Jakob Karner & Jakob Szedonja – Apron |
| • | Oliver Mohl – Hausbar Wien |
| • | Daniel Horner – Das Kraus |
| • | Heinz Reitbauer & Michael Bauböck – Steirereck im Stadtpark |
| 5 | Scheibhofer THE WINE ☞ |
| 6 | Zantho ☞ |
| 7 | RWB ☞ |
| 8 | Weingut Pasler ☞ |
| 9 | Hämmerle |
| 10 | Weingut Katharina Gessl ☞ |
| 11 | sbagliata Bar x Nespresso |
| 12 | Nespresso |
| 13 | Gault&Millau Area |
| 14 | Gault&Millau Bar x Barfly's |
| 15 | Degen Degustiert Bar ☞ |
| 16 | Wildviertel |
| 17 | Obsthof Retter |

2. Hefeboden

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

2. Stock

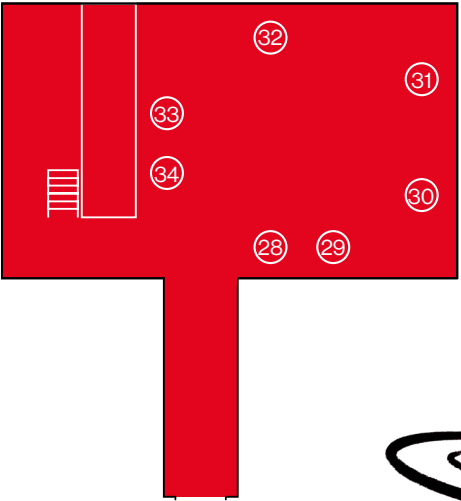


- | | |
|----|--|
| 18 | Weingut Umathum ☞ |
| 19 | Eichenwald Weine ☞ |
| 20 | Weingut Pöckl ☞ |
| 21 | Kellerei St. Michael-Eppan ☞ |
| 22 | Weingut Jalits ☞ |
| 23 | Gabriel Glas |
| 24 | Kochstation ☞☞ |
| • | Silvio Nickol – Silvio Nickol Gourmet Restaurant |
| • | Vitus Winkler – Kräuterreich by Vitus Winkler |
| • | Daniel Werner – Oak 107 |
| 25 | Kochstation ☞☞ |
| • | Oskar Messner – Pitzock |
| • | Sandra Scheidl – Culinary Arts |
| • | Christoph Huber – Blaue Traube |
| 26 | Kochstation ☞☞ |
| • | Daan de Val – Deval |
| • | Lukas Nagl – Bootshaus |
| • | Alexander Posch – Genießerei am Markt |
| 27 | Barilla |
| • | Marcello Zaccaria |



3. Hopfenboden

2. Stock



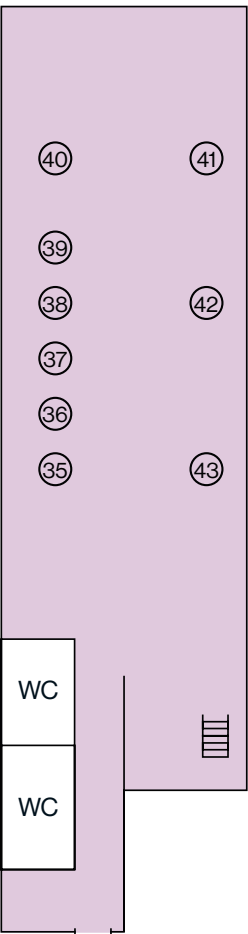
- | | |
|----|---------------------------------|
| 28 | Schlumberger ☞ |
| 29 | Mayer am Pfarrplatz ☞ |
| 30 | Kein & Low |
| 31 | Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. |
| 32 | My Home Roast |
| 33 | Anker |
| 34 | Wiener Zucker |



4. Gerstenboden

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

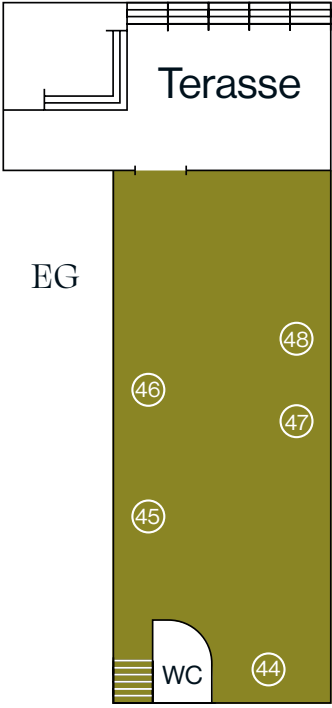
1. Stock



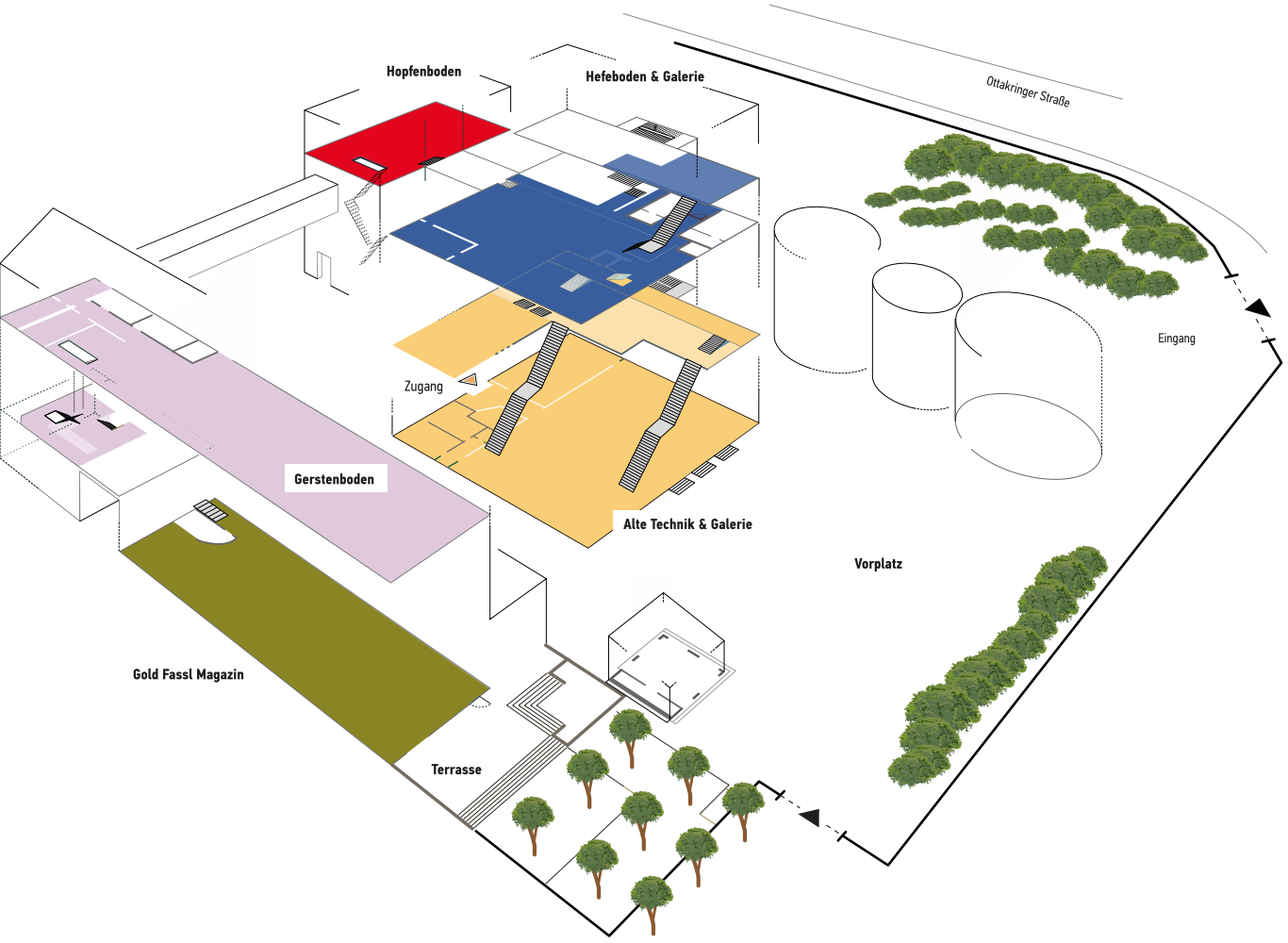
- | | |
|----|---|
| 35 | Mary's Meals |
| 36 | Weingut Masser ☞ |
| 37 | Weingut Leth ☞ |
| 38 | BIO Weingut |
| 39 | Urbanihof-Paschinger ☞ |
| 40 | Beam Suntory |
| 41 | Kochstation ☞☞ |
| • | Michael Gubik – Heunisch & Erben |
| • | Michael Suttner - Das Linsberg |
| • | Sandro Abel – Hotel Alpenstern |
| 42 | Kochstation ☞☞ |
| • | Manuel Liepert – Lieper's |
| • | Jan Eggers – Zur goldenen Birn |
| • | Alessandro Bellingeri – Osteria Acquarol |
| 43 | Kochstation ☞☞ |
| • | Marc Bernhart – Mamesa |
| • | Christian Domschitz & Christoph Schuch – Vestibül |
| • | Erwin Windhaber – Hofmeisterei Hirtzberger |

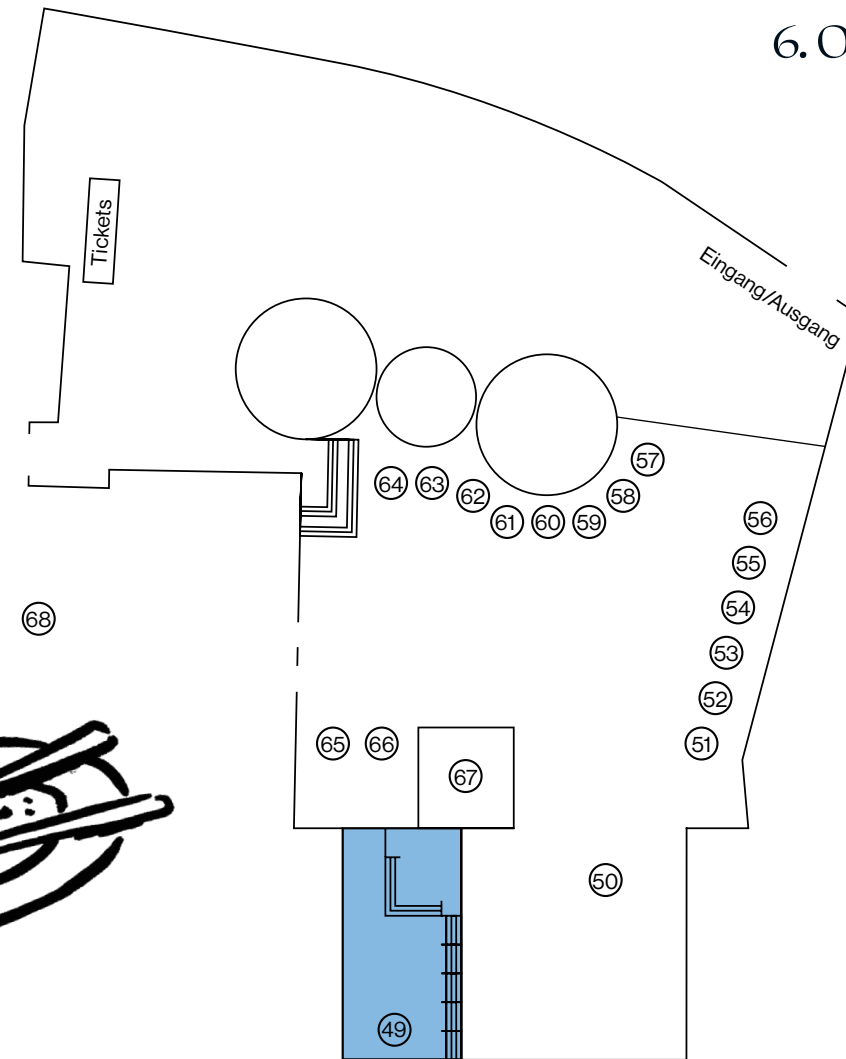
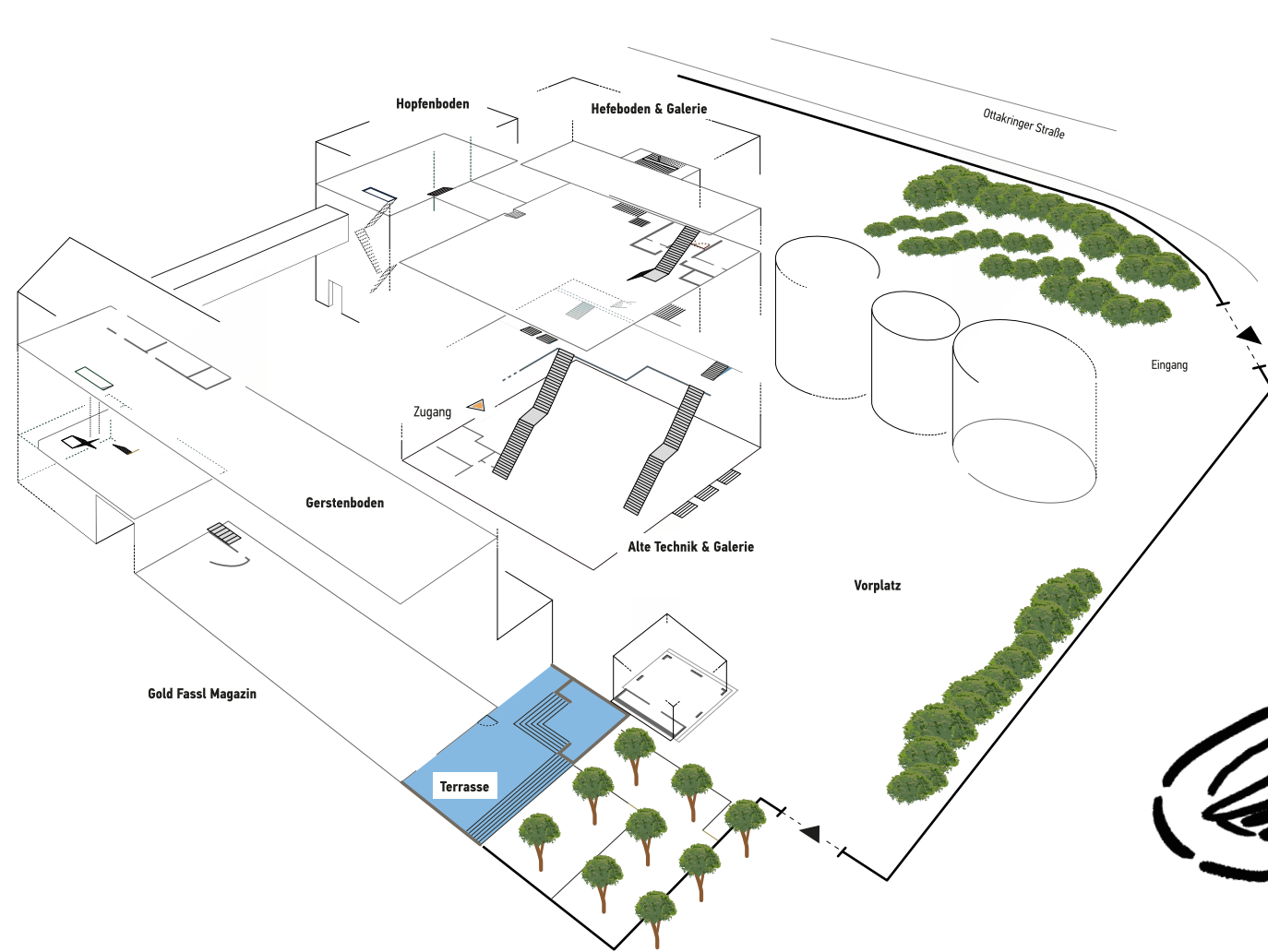
5. Gold Fassl

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



- | | |
|----|---|
| 44 | Kochstation ☞☞ |
| • | Dominik Utassy – Geiger Alm |
| • | Bernhard Zimmerl – Foggy Mix/Restaurant Zimmerl |
| • | Armin Rauscher – Aurea |
| 45 | Wine Wallet ☞ |
| 46 | Schlosshof |
| 47 | Kochstation ☞☞ |
| • | Markus Brunner – Figlmüller |
| • | Hubert Wallner – Gourmet Restaurant Hubert Wallner |
| • | Michael Nährer – Nährer |
| 48 | Kochstation ☞☞ |
| • | Emilia Rosa und Manuel Opitz Hofstättler – Rosa & Marie |
| • | Paul Gamauf – Edvard |
| • | Thomas Hofer – Hotel BERGERGUT |





6. Outdoor

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

49	Showküche
50	AMA GENUSS REGION
51	Bentley Wien
52	Hendlhof
53	Kochstation ☞☞
	• Jonathan Wittenbrink & Timea Hatalak – Jola 🌿
	• Kias Burget – Kias Kitchen
	• Carlos Beyerling – Fabios
54	Kochstation ☞☞
	• Emanuel Weyringer – Weyringer Wallersee 🌿
	• Parvin Razavi – &flora 🌿
	• Carles Bonet Sales – Paco
55	Kattus ☞
56	Oberwasser
57	Kochstation ☞☞
	• Stefan Doubek – Doubek
	• Oliver Hoffinger – Fontana Restaurant 🌿
	• Max Stiegl – Gut Purbach
58	Kochstation ☞☞
	• Martin Kinast – Die Schmiede
	• Marcel Ruhm – DiningRuhm
	• Christian Göttfried – Göttfried
59	Hofkellerei des Fürsten Liechtenstein ☞
60	Weingut Zederbauer ☞
61	Lukas Markowitsch ☞
62	Landgut Schöne Erde ☞
63	Meiko
64	Berger Schinken
65	Fleischhauerei Hofmann
66	Kochstation ☞☞
	• Sebastian Jöchl, Sonja Reiter & Christian Unterlechner – Restaurant Esskultur by Unterlechner
	• Klemens Gold – Rau
	• Dominik Bolena – Bolena
67	Ottakringer Bar
68	Spezi

Showküche

Vitus Winkler
Kräuterreich by Vitus Winkler

13:30–14:00 Uhr

Helmut Österreicher

14:30–15:00 Uhr

AMA GENUSS REGION

15:30–16:00 Uhr

Rudi Obauer
Obauer

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



Ein Leben in Schmaus & Braus



Gault&Millau
GENUSSMESSE
14. SEP 2025