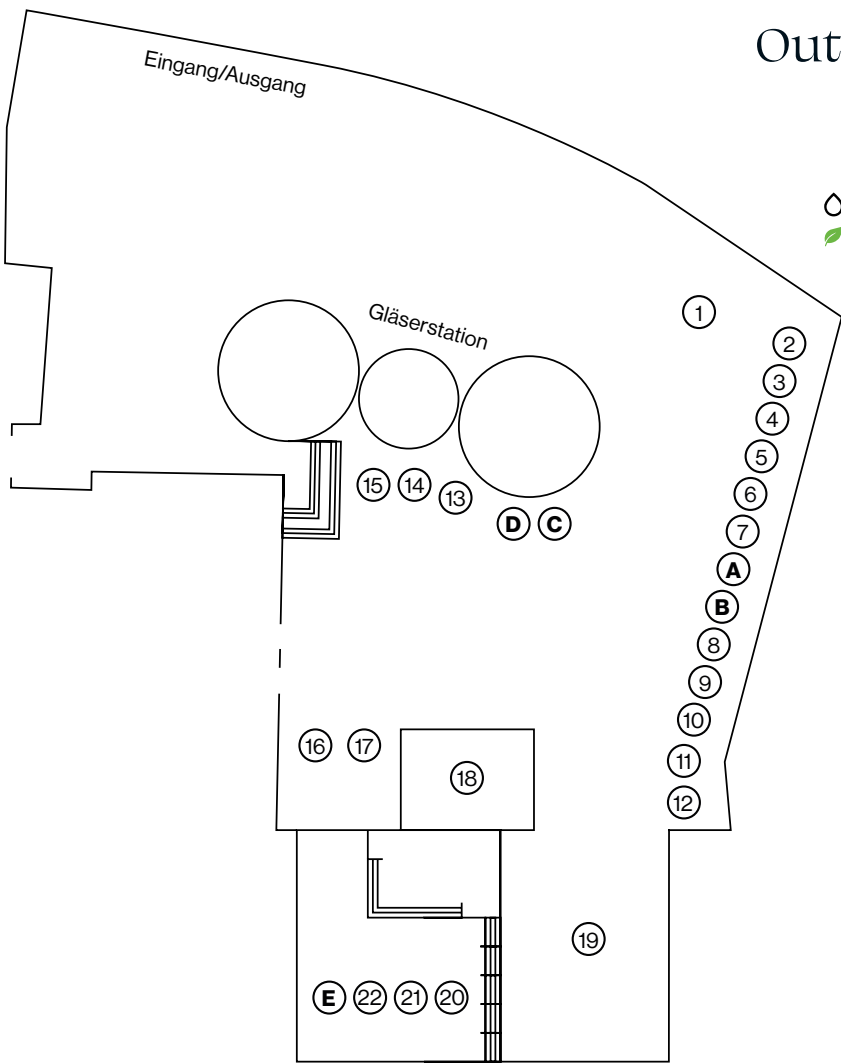




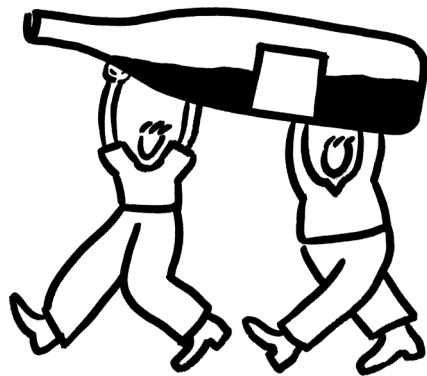
Outdoor

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

○ Vöslauer
● vegetarisch

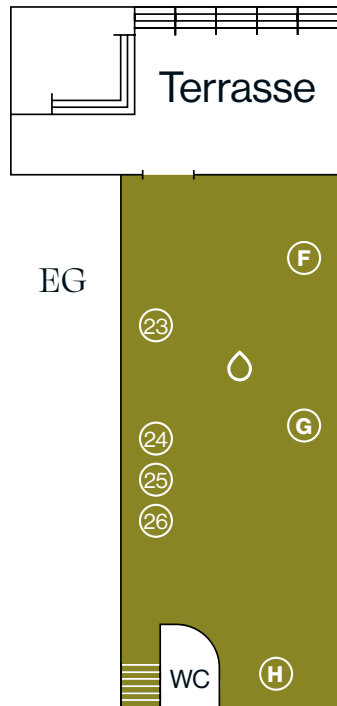
- 1 Spezi
- 2 Weingut Bründlmayer ♀
- 3 Weingut Brandl ♀
- 4 BIO Weingut Amon ♀
- 5 Schloss Gobelsburg ♀
- 6 Meiko
- 7 Stay Spiced
- A Kochstation** ☞☞
 - Richard Rauch – Geschwister Rauch
 - Hannes Treichl – Restaurant Fuggerstube | der Böglerhof
 - Thomas Gruber – Haus Zirngast ●
- B Kochstation** ☞☞
 - Mike Johann – JOHANN'S Living ●
 - Guilherme Santos & Márton Schroth – Boca & Bar Calypso
 - Eric Aspeck & Emanuel Dinu – Beef&Glory
- 8 Kattus ♀
- 9 Weingut Gerhard Deim ♀
- 10 Fischzucht Oberwasser
- 11 Wildviertel
- 12 Almdudler
- C Kochstation** ☞☞
 - Eduard Dimant – Mochi
 - Ciccio Sultano & Francesco Milicia – Pastamara - Bar con Cucina
 - David Yang – FREID&SPEISSI
- D Kochstation** ☞☞
 - Tina Marcelli – Hotel Majestic
 - Adrian Schlager – Kammer5
 - Daniel Leitner – VOI.bio
- 13 Weingut Jurtschitsch ♀

- 14 Weingut Zederbauer ♀
- 15 Lemon Sour
- 16 Fleischhauerei Hofmann
- 17 **Showküche**
- 18 Ottakringer Bar
- 19 AMA GENUSS REGION Marktplatz
- 20 Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein ♀
- 21 Weingut Gerhard J. Lobner ♀
- 22 Weingut Schwarzböck ♀
- E Kochstation** ☞☞
 - Martin, Thomas & Michael SIEBERER – Paznaunerstube im Trofana Royal Ischgl ●
 - Mike Nährer – Gasthaus Nährer
 - Fabio Schumi – Estudio Schumi ●



Gold Fassl

- Vöslauer
- vegetarisch
- 12-14h
- 14-16h
- 16-18h

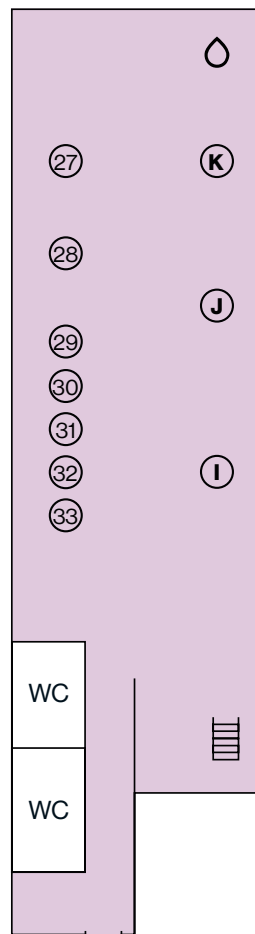


- F Kochstation** ☞☞
 - Florian Huber – TAUROA, Winterstellgut
 - Martin Steinkellner – TAUROA, Steirerschlossl
 - Thomas Höfler – TAUROA
- G Kochstation** ☞☞
 - Konstantin Filippou – Restaurant Konstantin Filippou
 - Matthias Steyrer, Sieger der „Firnberg Masterclass“ by Valentin Kalteis – Hertha Firnberg Schulen
 - Felix Bantel & Max Nikolic – Restaurant Sonnenstüble | Hotel Birkenhöhe
- H Kochstation** ☞☞
 - Hannes Tschida – Gasthaus Zum fröhlichen Arbeiter
 - Mathias Hendl – Interpalpenhotel Chefs Table
 - Dani Sternad – PastaMama ●
- 23 Wiener Zucker
- 24 Weingut Mayer am Pfarrplatz & Rotes Haus ♀
- 25 Schlumberger ♀
- 26 Weingut Brustbauer ♀

Gerstenboden

- Vöslauer
- vegetarisch
- 12-14h
- 14-16h
- 16-18h

1. Stock

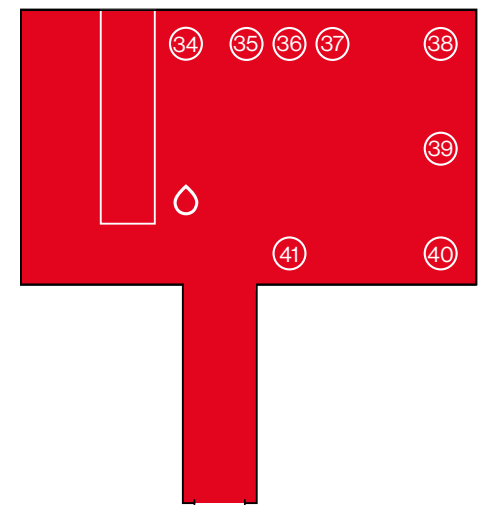


- I Kochstation** ☞☞
 - Christoph Schuch – Vestibül
 - Markus Freund – Atelier Freund-Schafft
 - Leontin Diaconiu – Hyatt Regency
- J Kochstation** ☞☞
 - Sandro Abel – Restaurant Löffelspitze ●
 - Erhard Schober – Die Möwe ●
 - Jakob Schmid & Daniel Reifecker – das Schrei ●
- K Kochstation** ☞☞
 - Gerhard Bernhauer – Shiki Japanese Cuisine ●
 - Karl Eggetsberger – Aurelio's ●
 - Jürgen Lengauer – 1870 ●
- 27 Kurkonditorei Oberlaa
- 28 Jumi
- 29 Weingut Leth ♀
- 30 Weingut Kolkman ♀
- 31 Weingut Urbanihof – Paschinger ♀
- 32 Weingut Josef Fritz ♀
- 33 Avistria Olivenöl

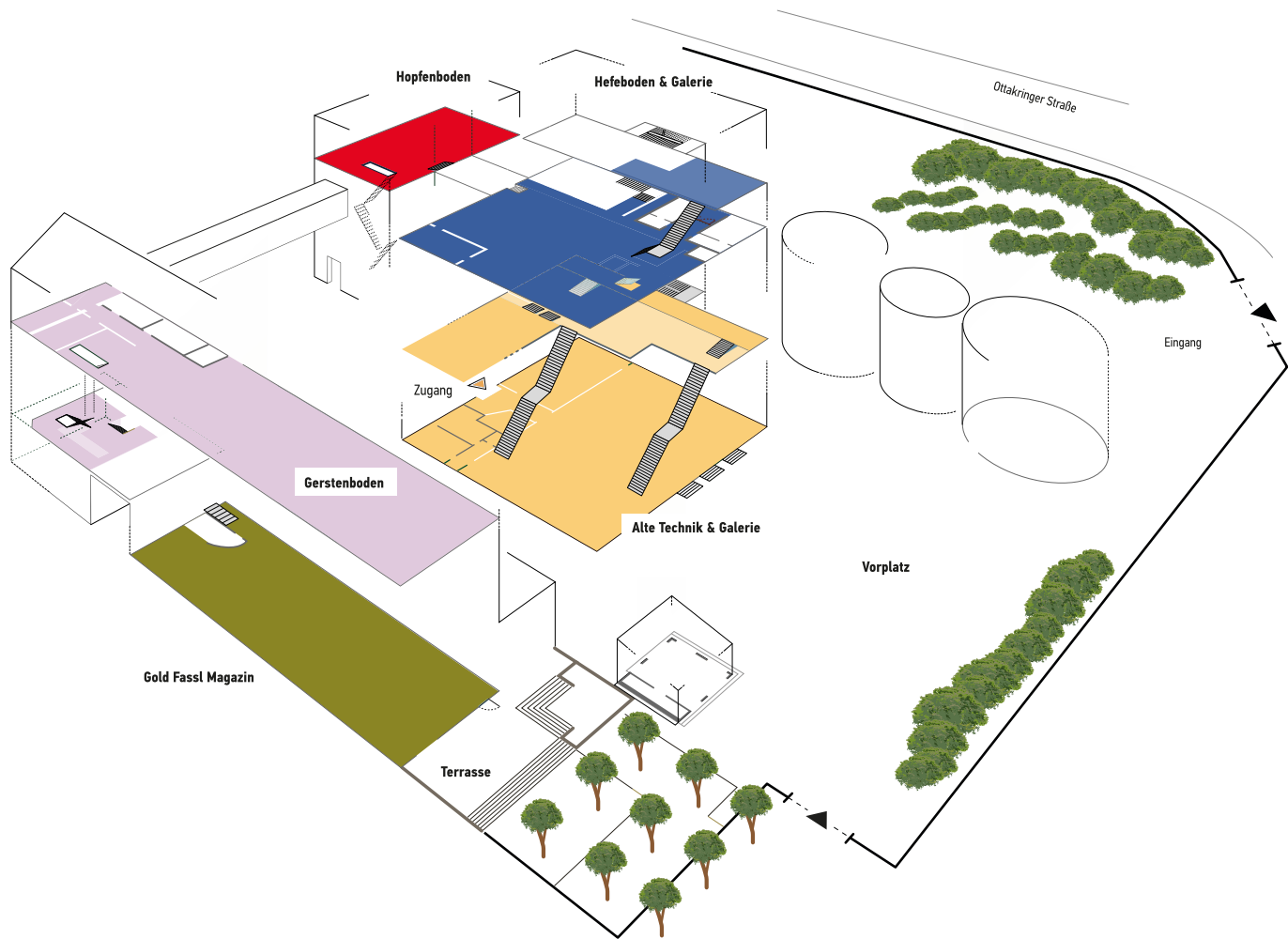
Hopfenboden

- Vöslauer
- vegetarisch

2. Stock



- 34 Anker
- 35 Weingut Bayer-Erbhof ♀
- 36 Weingut Feiler-Artinger ♀
- 37 Weingut MAD ♀
- 38 Mary's Meals
- 39 Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
- 40 Female Wine Collective ♀
- 41 Rolling Barista x Segafredo

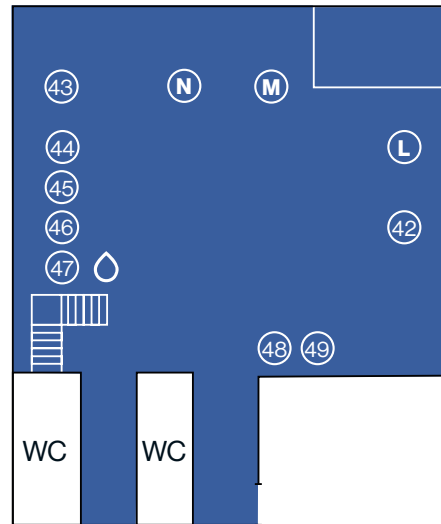


Hefeboden

• 12–14h
• 14–16h
• 16–18h

○ Vöslauer
● vegetarisch

2. Stock



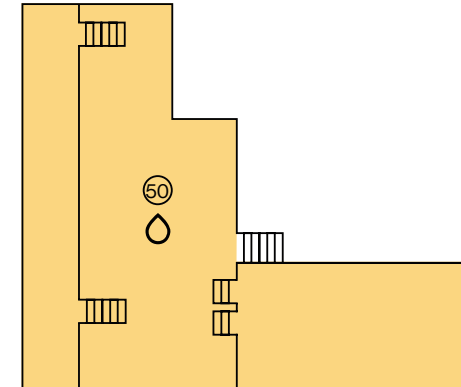
42	Barilla ☞☞
	• Marcello Zaccaria
	• Markus Niederkofler
	• Sören Herzig
L	Kochstation ☞☞
	• Theresia Palmethofer – Zur Palme ●
	• Sören Herzig – Herzig
	• Andreas Döllner – Döllner
M	Kochstation ☞☞
	• Toni Mörwald – Relais & Châteaux Restaurant „Zur Traube“
	• Lukas Stagl – Gastgewerbefachschule Wien ●
	• Lukas Stagl – Gastgewerbefachschule Wien ●
N	Kochstation ☞☞
	• Michael Wankerl – Gerüchteküche ●
	• Florian Bucar – der daberer. das biohotel ●
	• Julia Knoll – Bruderherz Fine Dine ●
43	Käsekaiser
44	Tischler ♀
45	Sektkellerei Szigeti ♀
46	Weingut Pöckl ♀
47	Bioweingut Lehner ♀
48	Weingut Josef und Maria Reumann ♀
49	Weingut Gernot & Heike Heinrich ♀

Alte Technik

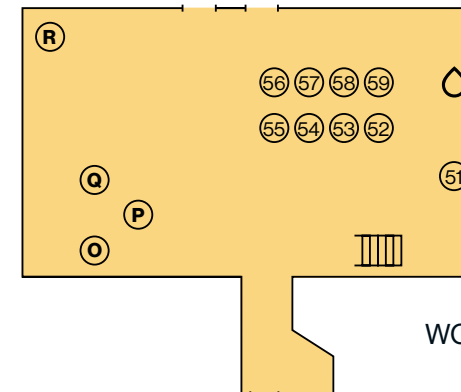
• 12–14h
• 14–16h
• 16–18h

○ Vöslauer
● vegetarisch

1. Stock



EG



50	Gault&Millau Area
	Zuckerlwerkstatt
	Lenis Chocolates
	KPC Pizza
	Grieskirchner
	G&M Weinbar ♀
	G&M Bar x Krawall Bar
	Wear the Taste – G&M Merch
	360° Experience
51	Obsthof Retter
52	Gabriel Glas
53	Weingut Lukas Markowitsch ♀
54	Weingut Hannes Reeh ♀
55	Weingut Zantho ♀
O	Kochstation
	• Daniel Weißer – Genuss theater Weingut Krippl
	• Michael Ploner & Oliver Mijic – Kammerli Gourmetrestaurant
	• Aaron Priewasser – Genusskrämerei ●
P	Kochstation ☞☞
	• Konstantin Filippou – Mama Konstantina
	• Stephan Zippl – Restaurant 1908
	• Julian Stieger – Rote Wand Chef's Table

Q	Kochstation ☞☞
	• Hannes Müller – Genießerhotel „Die Forelle“ ●
	• Maximilian Reuter – die HOCHKÖNIGIN X RAR
	• Friedolin Kerschbaumer – Villa Verdin x Kerschbaumer ●
R	Kochstation ☞☞
	• Paul Ivić, Florian Burtscher & Thomas Scheibhofer – TIAN ●
	• Michael Mayr – Quellenhof Gourmetstube 1897
	• Matthias Birnbach – Richardhof ●
56	Hämmerle
57	Weingut Masser ♀
58	Winzer Krems ♀
59	Weingut Umatham ♀



Showküche

Christian Herzog
Tauernlamm

13:00–13:30 Uhr

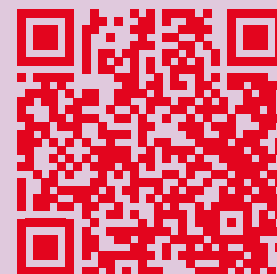
Hannes Müller
Genießerhotel „Die Forelle“

15:00–15:30 Uhr

Verena-Diana Rosenkranz
Wildviertel

16:30–17:00 Uhr

Keinen Gang verpassen.



Gault&Millau Essentials



Unsere Hauptpartner



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Lebensmittel für den Landwirt

Europäische
Landwirtschaftspolitik für
die Entwicklung des
Landwirtschaftlichen
Sektors

Fein Dining



Gault&Millau
GENUSSMESSE
12. SEP 2026