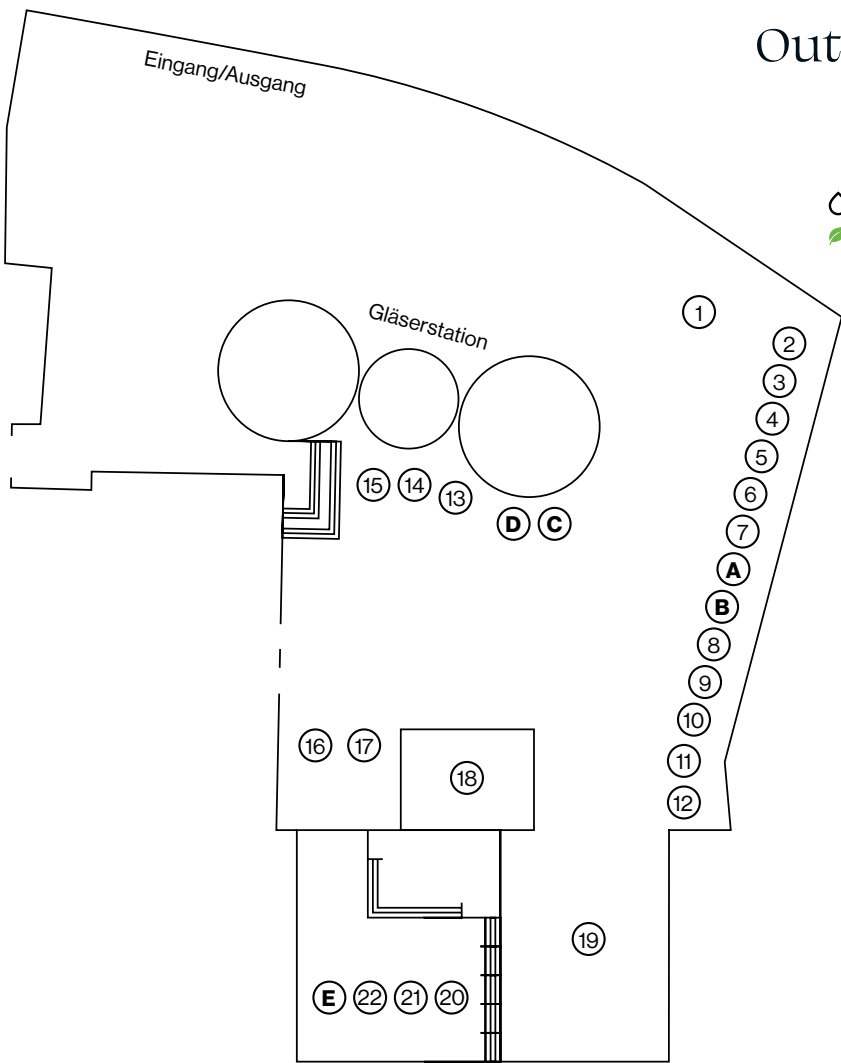




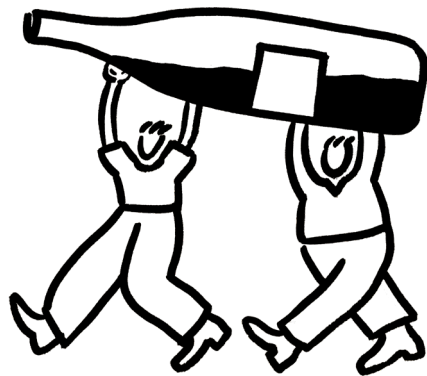
Outdoor

- 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** ♀♀
 - Vitus Winkler – Kräuterreich by Vitus Winkler
 - Ismael Faye – Xpedit
 - Stefan Fischer – Atelier Fischer
- B Kochstation** ♀♀
 - Marcel Ruhm – DiningRuhm
 - Daniel Werner – Oak 107
 - Philipp Barosch – Nido
- 8 Sektkellerei Kattus ♀
- 9 Weingut Gerhard Deim ♀
- 10 Fischzucht Oberwasser
- 11 Wildviertel
- 12 Almdudler
- C Kochstation** ♀♀
 - Emilia Rosa & Team – Rosa & Marie Erlebniskulinarik Catering
 - Bernhard Zimmerl – Restaurant Zimmerl
 - Condiano Zamora – UNKAI
- D Kochstation** ♀♀
 - Emanuel Weyringer – Weyringer am Wallersee
 - Miguel Giraldo – Ossa
 - Armin Rauscher – Aurea
- 13 Weingut Schöfmann & Schöfmann ♀
- 14 Weingut Zederbauer ♀

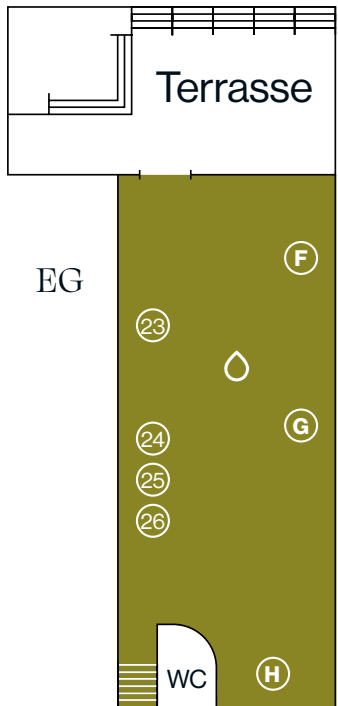
- 15 Lemon Sour
- 16 Fleischhauerei Hofmann
- 17 **Showküche**
- 18 Ottakringer Bar
- 19 AMA GENUSS REGION Marktplatz
- 20 Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein ♀
- 21 Weingut Gerhard J. Lobner ♀
- 22 Weingut Schwarzböck ♀
- E Kochstation** ♀♀
 - Silvio Nickol & Florian Daube – Silvio Nickol Gourmet Restaurant
 - Philipp Dyczek – Artis
 - Carlos Beyerling – Fabios



Gold Fassl

Vöslauer
vegetarisch

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



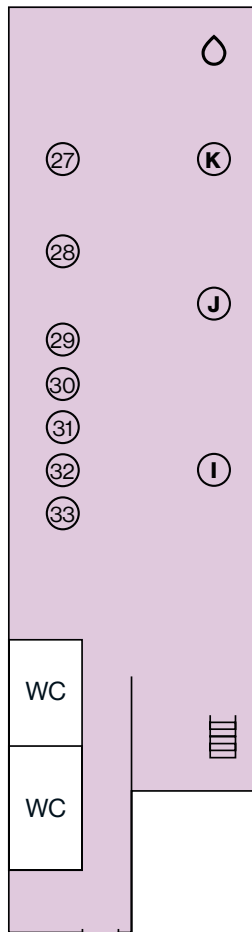
- F Kochstation** ♀♀
 - Christoph Mandl – Saziani Restaurant & Hotel
 - Felix Mandl & Locke – DasDrittl
 - David Senfter – Ansitz12
- G Kochstation** ♀♀
 - Markus Brunner – Figlmüller Wien
 - Christian Wöber – Wöber – Fine Dining
 - Max Stiegl – Gut Purbach
- H Kochstation** ♀♀
 - Marcell Kunej – Restaurant Das Loewenzahn
 - Johann Schmuck & Maximilian Grandtner – Terra
 - Jakob Karner – APRON
- 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

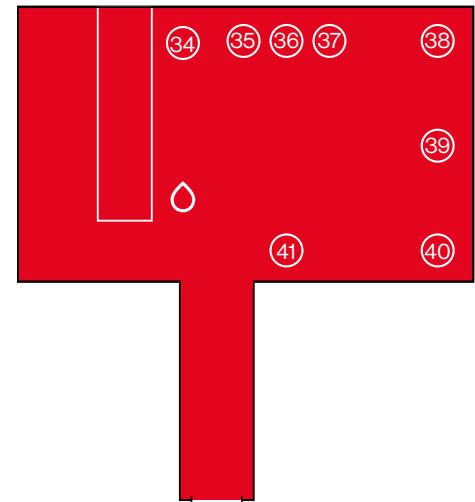


- I Kochstation** ♀♀
 - Oskar Messner – Pitzock
 - Sebastian Leutgeb – Paula
 - Klemens Gold – RAU nature based cuisine
- J Kochstation** ♀♀
 - Domenic Rief – Restaurant Bolena
 - Jan Eggers – Zur Goldenen Birn
 - Michael Gubik – Heunisch&Erben
- K Kochstation** ♀♀
 - Mark Lukaseder – das Wolf
 - Lukas Nagl – Bootshaus
 - Peter Girtler – Gourmetstube Einhorn
- 27 Kurkonditorei Oberlaa
- 28 Jumi
- 29 Weingut Leth ♀
- 30 Weingut Kolkmann ♀
- 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

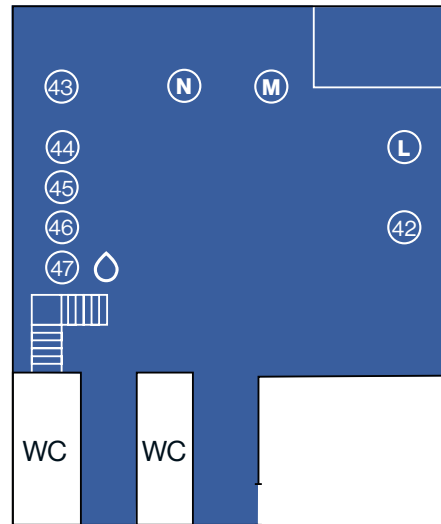


Hefeboden

• 12–14h
• 14–16h
• 16–18h

○ Vöslauer
■ vegetarisch

2. Stock



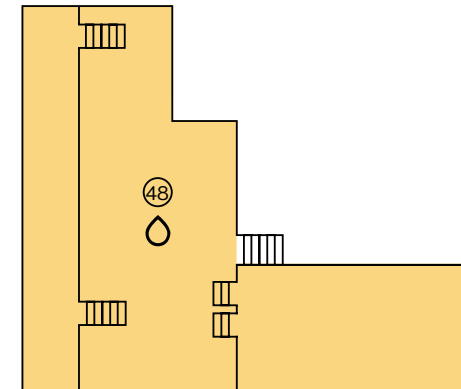
42	Barilla ☞☞
•	Christoph Fürnschuß
•	Markus Niederkofler
•	Oliver Lauscher
L Kochstation ☞☞	
•	Christoph Schüller – Genusswirtschaft Mailberg
•	Manuel Grabner – Der Holzpoldl
•	Chiara & Luisa – Frischer Tisch
M Kochstation ☞☞	
•	Patrick Trafoier – Gelbmans Gaststube
•	Carles Bonet Sales – PACO Restaurant
•	Stefan Lastin – Gamskogelhütte Fine Dining
N Kochstation ☞☞	
•	Michael Suttner – Das Linsberg
•	Lukas Neier – Köhles Kulinarium
•	Maximilian Maierhofer – KUTSCH – cook the market
43	Käsekaiser
44	Weingut Tischler ☞
45	Sektkellerei Szigeti ☞
46	Weingut Pöckl ☞
47	Bioweingut Lehner ☞

Alte Technik

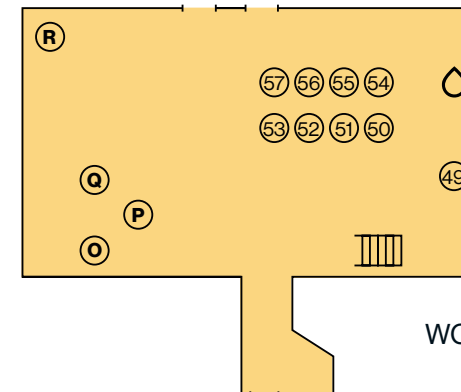
• 12–14h
• 14–16h
• 16–18h

○ Vöslauer
■ vegetarisch

1. Stock



EG



48	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
49	Obsthof Retter
50	Gabriel Glas
51	Weingut Lukas Markowitsch ☞
52	Weingut Hannes Reeh ☞
53	Weingut Zantho ☞
O Kochstation	
•	Daan de Val – DEVAL
•	Kias Burget – KIAS Restaurant
•	Yannik Keitel – das weinberg
P Kochstation ☞☞	
•	Daniel Edelsbrunner – Das Edelsbrunner
•	Parvin Razavi – &Flora
•	Thomas Sandhofer & Gabor Grof – Infinity The Restaurant

Q Kochstation ☞☞	
•	Daniel Horner – Das Kraus
•	Philipp Szemes – Szemes Gut Essen & Trinken
•	Nadine Kainz – Edvard
R Kochstation ☞☞	
•	Hubert Wallner – Gourmet Restaurant Hubert Wallner
•	Martin Kinast – Die Schmiede
•	Clara Aue – Heu & Gabel
54	Hämmerle
55	Weingut Masser ☞
56	Weingut Jalits ☞
57	Weingut Umatham ☞



Showküche

Bernhard Zimmerl
Restaurant Zimmerl

13:00–13:30 Uhr

Klemens Gold
RAU nature based cuisine

15:00–15:30 Uhr

Parvin Razavi
&flora

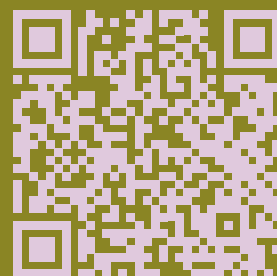
16:00–16:30 Uhr

powered by **TRANS GOURMET**

Kurkonditorei
Oberlaa

17:00–17:30 Uhr

Keinen Gang verpassen.



Gault&Millau Essentials



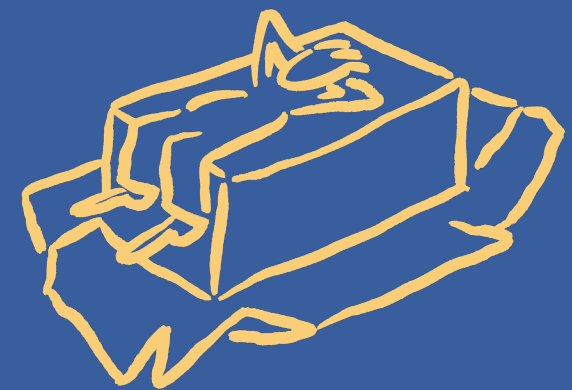
Unsere Hauptpartner

TRANS GOURMET **TRINKWERK** **COOK** **LOHBERGER**



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft
LE 14-20
Europäische Landwirtschaftspolitik für die Entwicklung des ländlichen Raums und zur Förderung der Biodiversität

Alles in Butter



Gault&Millau
GENUSSMESSE
13. SEP 2026