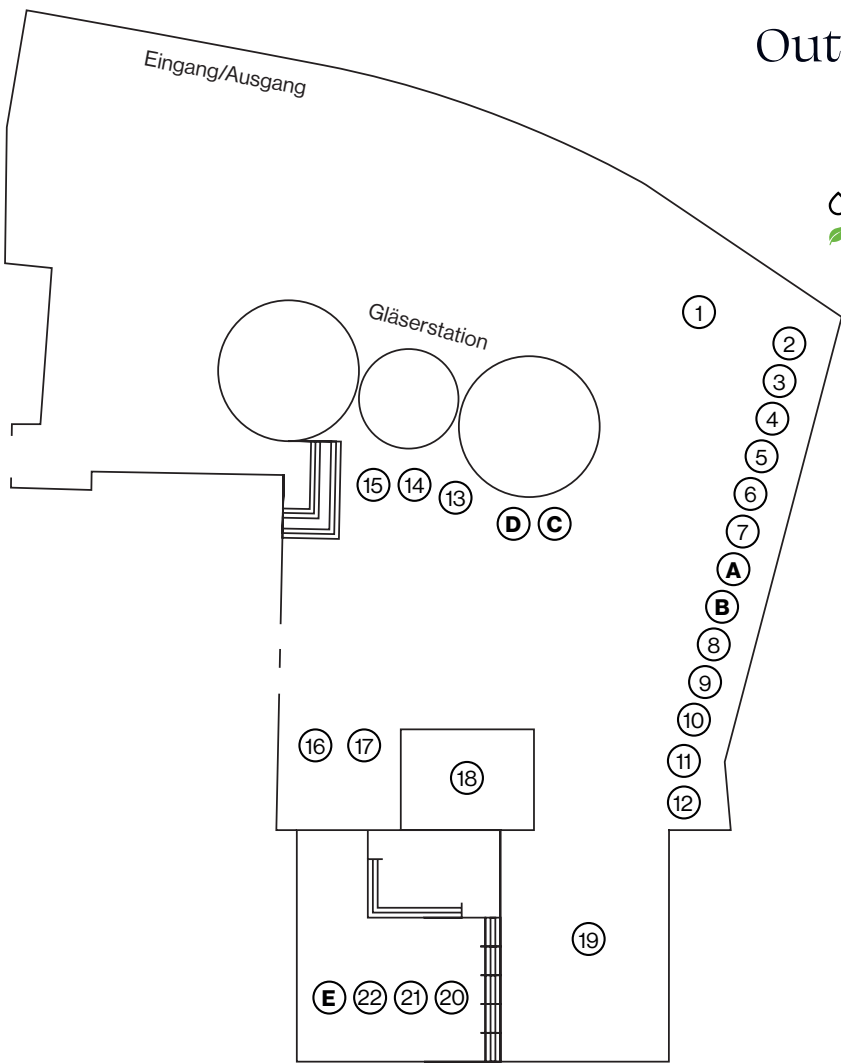




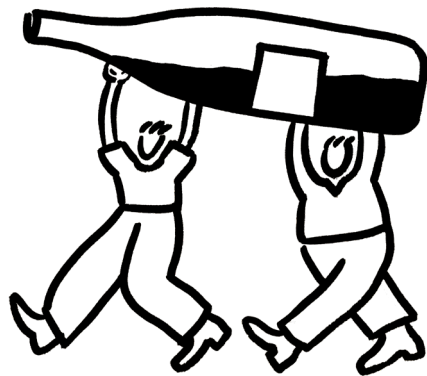
Outdoor

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

Ö 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	Sektellerei 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

Ö Vöslauer
vegetarisch

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



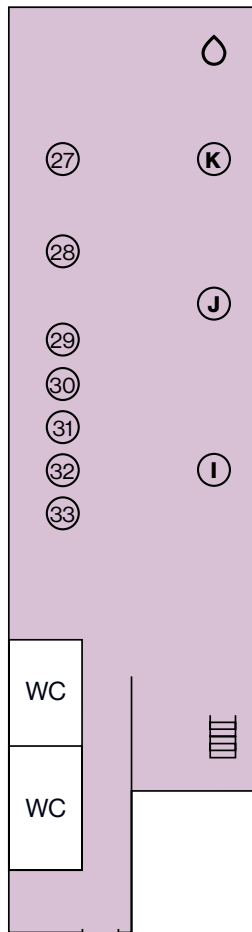
F Kochstation 🍷🍴	
•	Christoph Mandl – Saziani Restaurant & Hotel
•	Felix Mandl & Locke – DasDrittl
•	David Senfter – Ansitz12
G Kochstation 🍷🍴	
•	Markus Brunner – Figlmüller Wien
•	Christian Wöber – Wöber – Fine Dining
•	Max Stiegl – Gut Purbach
H Kochstation 🍷🍴	
•	Marcell Kunej – Restaurant Das Loewenzahn
•	Johann Schmuck & Maximilian Grandtner – Terra
•	Jakob Karner – APRON
23	Wiener Zucker
24	Weingut Mayer am Pfarrplatz & Rotes Haus ♀
25	Schlumberger ♀
26	Weingut Brustbauer ♀

Gerstenboden

Ö Vöslauer
vegetarisch

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

1. Stock

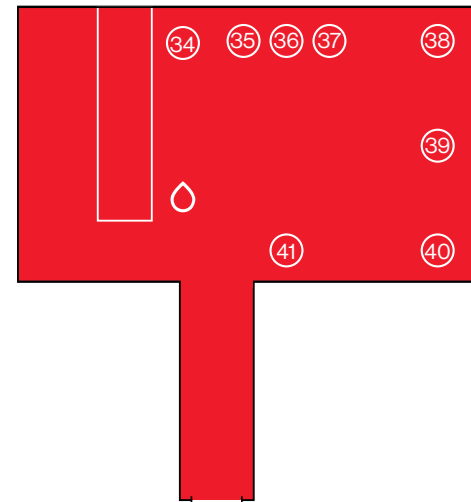


I Kochstation 🍷🍴	
•	Oskar Messner – Pitzock
•	Sebastian Leutgeb – Paula
•	Klemens Gold – RAU nature based cuisine
J Kochstation 🍷🍴	
•	Domenic Rief – Restaurant Bolena
•	Jan Eggers – Zur Goldenen Birn
•	Michael Gubik – Heunisch&Erben
K Kochstation 🍷🍴	
•	Mark Lukaseder – das Wolf
•	Lukas Nagl – Bootshaus
•	Peter Girtler – Gourmetstube Einhorn
27	Kurkonditorei Oberlaa
28	Jumi
29	Weingut Leth ♀
30	Weingut Kolkman ♀
31	Weingut Urbanhof – Paschinger ♀
32	Weingut Josef Fritz ♀
33	Avistria Olivenöl

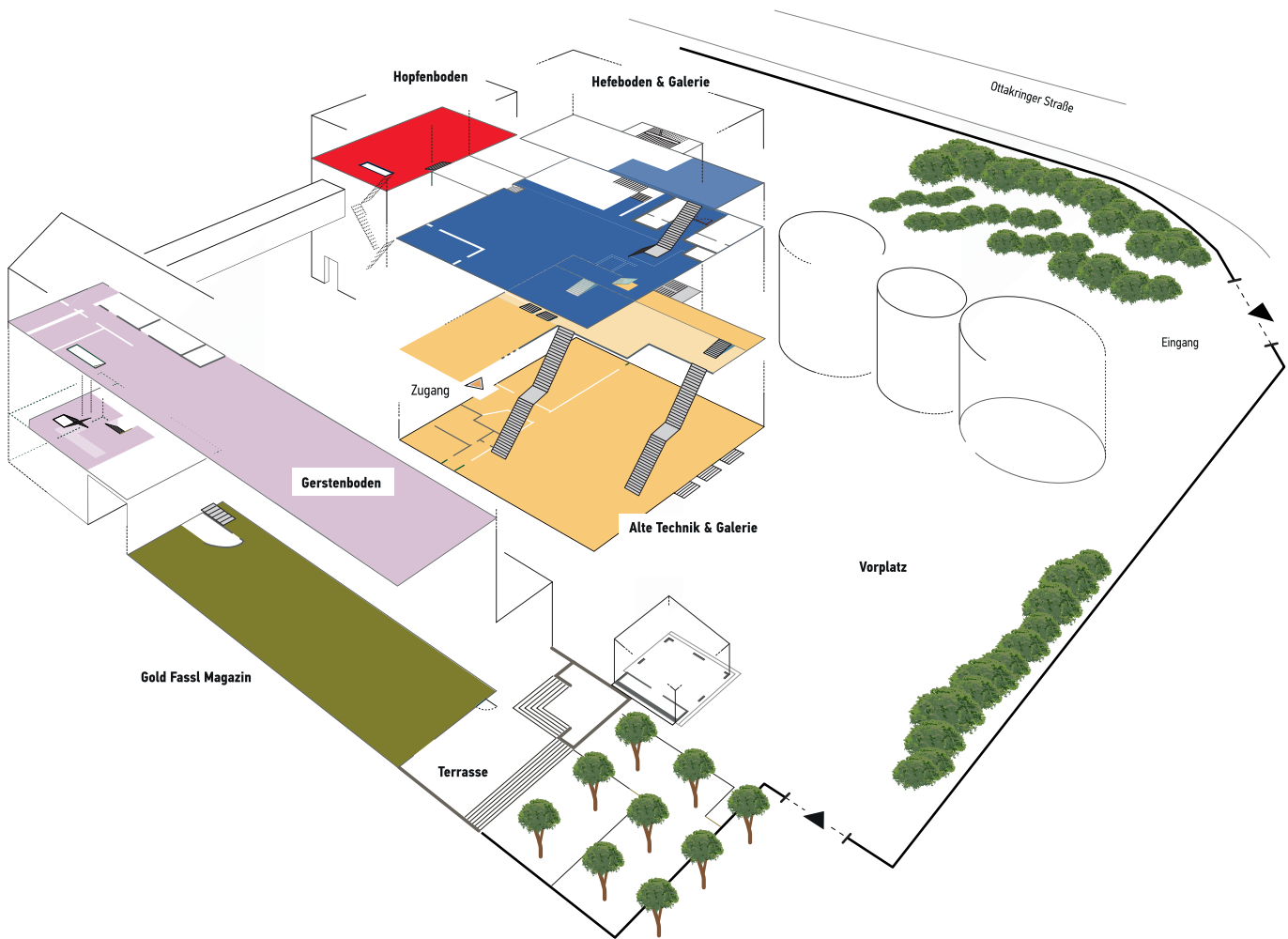
Hopfenboden

Ö 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

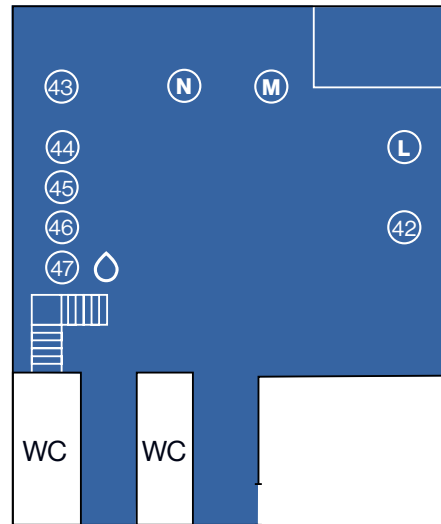


Hefeboden

- 12–14h
- 14–16h
- 16–18h

○ Vöslauer
 ■ vegetarisch

2. Stock



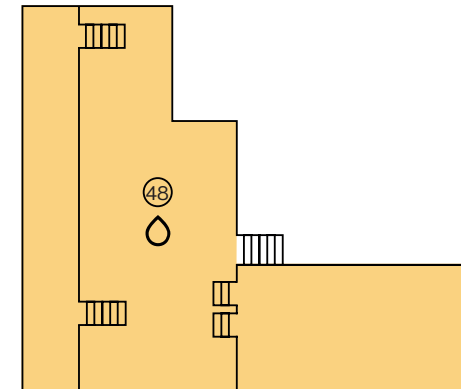
42	Barilla ☞☞
•	Christoph Fürnschuß
•	Markus Niederkofler
•	Oliver Lauscher
L Kochstation ☞☞	
•	Christoph Schüller – Genusswirtschaft Mailberg
•	Manuel Grabner – Der Holzpoldl
•	Chiara & Luisa – Frischer Tisch
M Kochstation ☞☞	
•	Patrick Trafoier – Gelbmans Gaststube
•	Carles Bonet Sales – PACO Restaurant
•	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

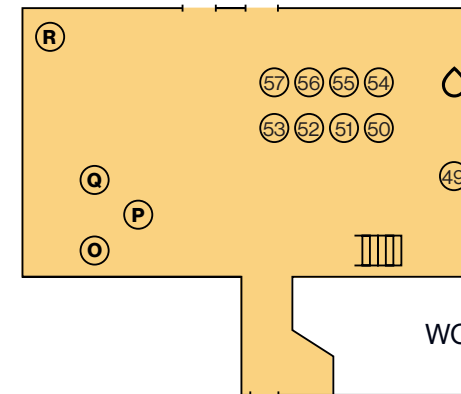
- 12–14h
- 14–16h
- 16–18h

○ 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

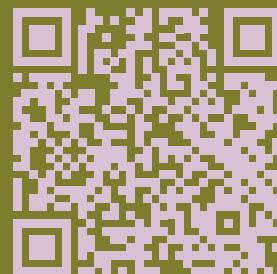
16:00–16:30 Uhr

powered by **TRANS GOURMET**

Kurkonditorei
 Oberlaa

17:00–17:30 Uhr

Keinen Gang verpassen.



Gault&Millau Essentials



Unsere Hauptpartner



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
 Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft
 LE 14-20
 Europäische Union

Alles in Butter



Gault&Millau
 GENUSSMESSE
 13. SEP 2026