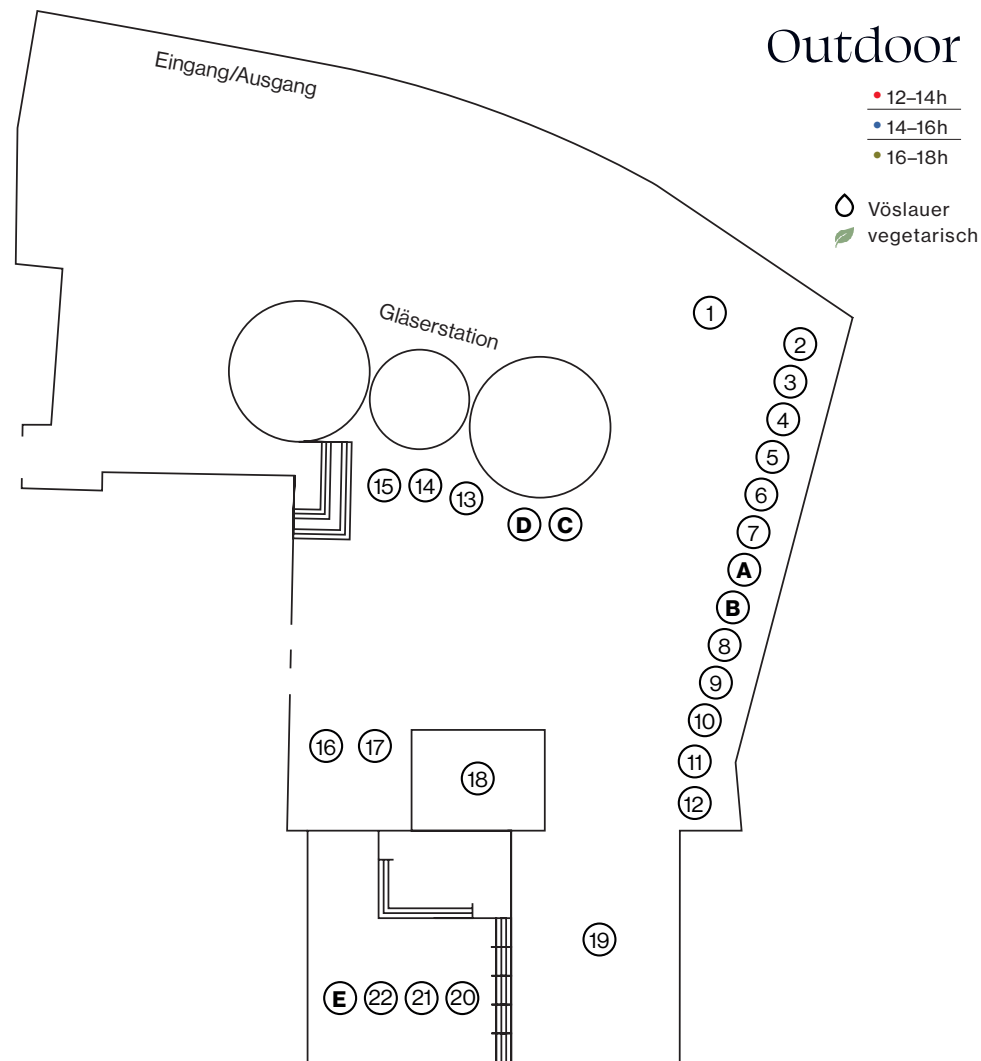
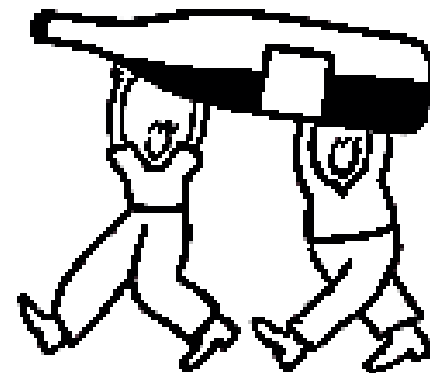




- 1 Spezi
- 2 Weingut Bründlmayer ♀
- 3 Weingut Brandl ♀
- 4 BIO Weingut Amon ♀
- 5 Schloss Gobelsburg ♀
- 6 Meiko
- 7 Stay Spiced
- A Kochstation** ☞☞
 - Richard Rauch – Geschwister Rauch
 - Hannes Treichl – Restaurant Fuggerstube | der Böglerhof
 - Thomas Gruber – Haus Zirngast
- B Kochstation** ☞☞
 - Mike Johann – JOHANN'S Living
 - Guilherme Santos & Márton Schroth – Boca & Bar Calypso
 - Eric Aspek & 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



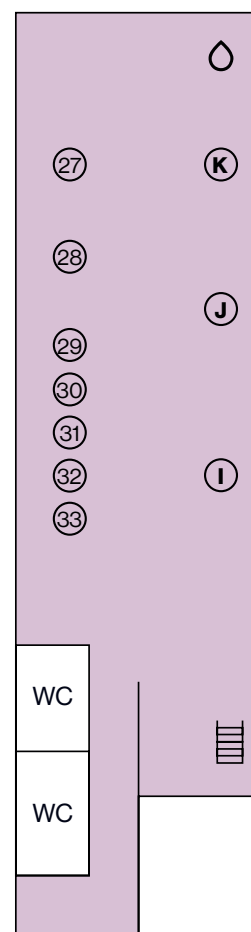
Gold Fassl



- 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 – Interlphenhotel Chefs Table
 - Dani Sternad – PastaMama
- 23 Wiener Zucker
- 24 Weingut Mayer am Pfarrplatz & Rotes Haus ♀
- 25 Schlumberger ♀
- 26 Weingut Brustbauer ♀

Gerstenboden

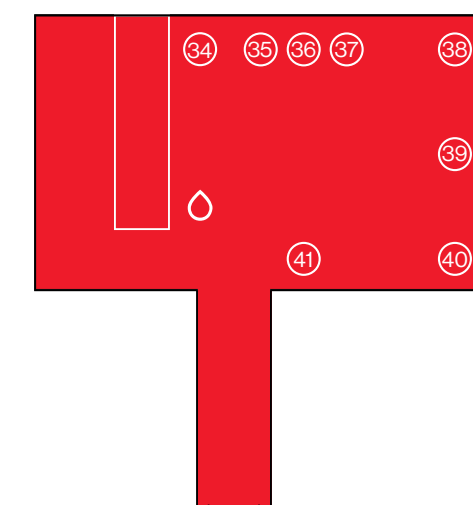
1. Stock



- 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

2. Stock



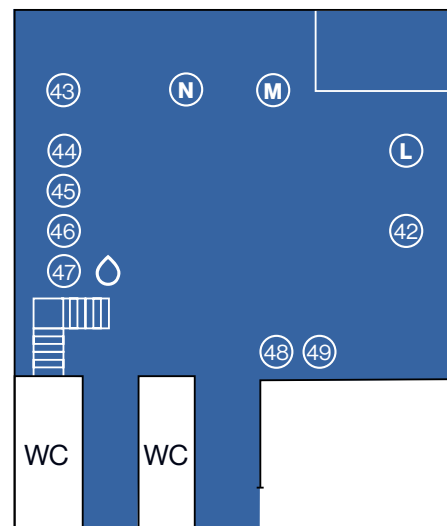
- 34 Anker
- 35 Weingut Bayer-Erbhof ♀
- 36 Weingut Feiler-Artinger ♀
- 37 Weingut MAD ♀
- 38 Mary's Meals Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
- 39 Female Wine Collective ♀
- 40 Rolling Barista x Segafredo
- 41





Hefeboden

2. Stock

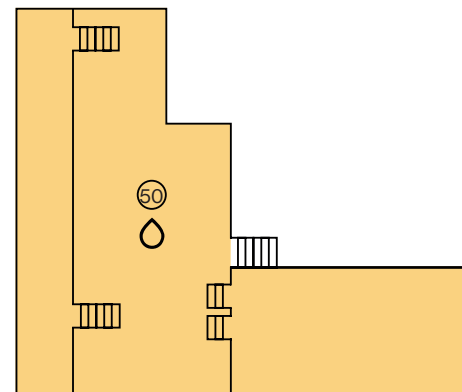


○ Vöslauer
● vegetarisch

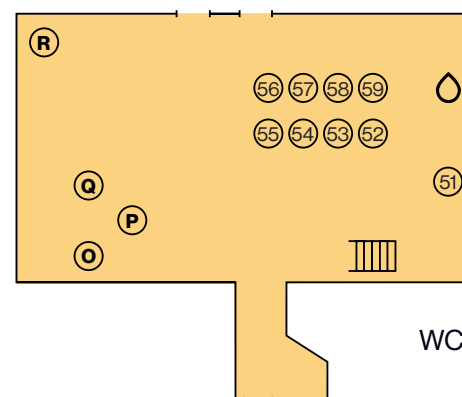
42 Barilla
• Marcello Zaccaria
• Markus Niederkofler
• Sören Herzig
L Kochstation
• Theresia Palmethofer – Zur Palme
• Sören Herzig – Herzig
• Andreas Döllner – Döllner
M Kochstation
• Toni Mörwald – Relais & Châteaux Restaurant „Zur Traube“
• Lukas Stagl – Gastgewerbefachschule Wien
• Lukas Stagl – 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

1. Stock



EG



○ Vöslauer
● vegetarisch

50 Gault&Millau Area
Zuckerwerkstatt
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 Krispel
• Michael Ploner & Oliver Mijic – Kammerli Gourmetrestaurant
• Aaron Prießner – 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 Umathum

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



Fein Dining



Gault&Millau
GENUSSMESSE
12. SEP 2026