

**KÄRNTEN**  
Millstätter See  
Bad Kleinkirchheim  
Nockberge

# Kulinarische Nächte **GenussZEIT**

19.9. – 11.10.2025

Gipfeltreffen des guten Geschmacks



[kulinarischenaechte.at](http://kulinarischenaechte.at)



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

  
Kofinanziert von der  
Europäischen Union

Genuss ist, wenn's so richtig schmeckt – und genau das erleben Sie an vier Wochenenden bei einer GenussZEIT auf Haubenniveau. 15 Küchenteams von AMA GENUSS REGION Betrieben kreieren aus den Zutaten von 30 Kärntner AMA GENUSS REGION Produzentinnen und Produzenten 33 Themen-Menüs. Genuss pur zwischen See und Berg.

## Kulinarische Tage für Genießer

3 Tage/2 Nächte  
in der Kategorie Ihrer Wahl  
2-Tages-Ticket  
für die Kulinarischen Nächte  
ab € 255,- p.P.



	S. 7	S. 8-11	S. 12-16		S. 18-23		S. 24-29	
Gastgeber:innen	FR 19.9.	SA 20.9.	FR 26.9.	SA 27.9.	FR 3.10.	SA 4.10.	FR 10.10.	SA 11.10.
FAM.- & SPORTRESORT BRENNSEEHOF			Menü					
PLATZHIRSCH - WIRTSCHAUS & BAR		Menü			Menü			
FAM.- & SPORHOTEL KÄRNTNERHOF	Hauptgang		Menü		Menü		Menü	
NATURHOTEL ALPENROSE MILLSTATT					Menü			
GOURMETSTUBEN LINDENHOF		Menü				Menü		
HEIDI-HOTEL				Menü		Menü		Menü
RESTAURANT MO.WI - MOSERHOF				Menü				
HOTEL ZUR POST - POSTSKRIPTUM		Menü	Menü			Menü		Menü
EVIDENT HOTEL PRÄGANT	Vor- speise		Menü		Menü		Menü	
RESTAURANT LOYSTUBN	Suppe			Menü		Menü		
SEEGLÜCK - HOTEL FORELLE				Menü				Menü
MALTSCHACHER SEEWIRT							Menü	
TRATTLERS EINKEHR		Menü		Menü		Menü		Menü
UNTERWIRT HÜTTN	Dessert			Menü				Menü
HOTEL DER KIRCHHEIMERHOF								Menü

- 19. SEPTEMBER | Kulinarische Reise [Information Seite 7]
- 20. SEPTEMBER | Kärntner Wein trifft Kärntner Kas [Information Seite 8-11]
- 26. & 27. SEPTEMBER | Vom Reh zum See [Information Seite 12-16]
- 3. & 4. OKTOBER | Kärntner Kraut, Korn & Ruabn [Information Seite 18-23]
- 10. & 11. OKTOBER | Feines aus Rauchkuchl & Selch [Information Seite 24-29]

Kulinarisch Regional am Berg [Information Seite 17]

Genuss-Markt der Regionalität mit AMA GENUSS REGION BETRIEBEN [Information Seite 27]

## WEIL GENUSS WURZELN BRAUCHT

Echter Genuss entsteht nicht zufällig – er wächst, reift und wurzelt tief in der Region, aus der er stammt. In Kärnten ist Kulinarik weit mehr als nur Nahrung – sie ist gelebte Tradition, verbunden mit der Natur und den Menschen, die sie mit Hingabe pflegen.

Im Genussland Kärnten spiegelt jedes Produkt eine Geschichte wider: die des Handwerks, der Sorgfalt und der Leidenschaft. Ob ein würziger Kärntner Bergkäse, der über viele Wochen in der Käsekammer reift, oder ein samtiger Wein, der aus sonnenverwöhnten Trauben gekeltert wurde – hier schmeckt man, woher's kommt.

Doch wahrer Genuss bedeutet auch Verantwortung: für Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Wer zu Kärntner Lebensmitteln greift, unterstützt nicht nur ausgezeichnete Produkte, sondern auch die Menschen dahinter – unsere bäuerlichen Betriebe, unsere Produzentinnen und Produzenten, unsere Wirtinnen und Wirte.

Erhältlich sind diese ehrlichen Lebensmittel bei 396 Genussland Kärnten Betrieben und in Manufakturen, bei 69 regionalen Handelsbetrieben, 110 Kärntner Genuss Wirte sowie 15 Schulen, die dieses Bewusstsein an die nächste Generation weitergeben.

Denn dort, wo Genuss Wurzeln schlägt, wächst auch Zukunft.

Alle unsere Genussland Kärnten Betriebe sind mit anerkannten Gütesiegeln zertifiziert, wie dem AMA GENUSS REGION Gütesiegel.

[www.genusslandkaernten.at](http://www.genusslandkaernten.at)





**€ 84,-**  
pro Menü exkl. Getränke

Buchen Sie gleich die  
Weinbegleitung dazu

**€ 32,-**  
inkl. Aperitiv beim Empfang &  
4 Glas Wein/Sekt  
[alternativ auch alkoholfreie  
Getränkebegleitung]

## KULINARISCHE REISE WANDERUNG VON GENUSS ZU GENUSS

Freitag, 19.9.2025 - Beginn 17:00 Uhr

Hier nehmen wir uns ZEIT für eine Gourmet-Reise auf Haubenniveau. Die Kulinarische Reise ist der offizielle Auftakt der Kulinarischen Nächte und verspricht Genuss pur. Bei einem gemütlichen Spaziergang von einem Gastgeber zum nächsten erleben wir jeden Gang in einem anderen Ambiente und lernen die Küchenteams kennen. Genussland Kärnten-Show-Koch Marco Krainer und die Produzentinnen und Produzenten begleiten den Abend.

Die kulinarische Reise beginnt beim Evident Hotel Prägant in Bad Kleinkirchheim (Kirchheimer W. 6, 9546 Kleinkirchheim). Direkt beim Hotel oder wenige Meter entfernt gibt es zahlreiche Parkmöglichkeiten. Am Ende des Abends bringt das Traktortaxi die Teilnehmenden bequem zurück zu ihren Autos. Bei Schlechtwetter chauffiert das Traktortaxi alle sicher und trocken von einem genussreichen Erlebnis zum nächsten.

### Jetzt online buchen:

Platzangebot limitiert – frühzeitige Buchung empfohlen.

♦ QR-Code scannen & direkt im Erlebnisshop buchen:  
[www.kulinarischenaechte.at](http://www.kulinarischenaechte.at)



**FREITAG | 19. SEPTEMBER**  
Kulinarische Reise - Wanderung von Genuss zu Genuss  
Auftakt zu den Kulinarischen Nächten in und rund um Bad Kleinkirchheim

### Empfang – Aperitif

„Sterndle“ Frizzante  
Weinbau Hribernig | Pischeldorf

### Vorspeise

Feines aus Rauchkuchl & Selch  
Evident Hotel Prägant

Allerlei Gselcht's vom Måtl Sepp | „Knackundweg“ vom Leberparfait  
Cepelinai vom Hirsch mit Sauerrahm, Speckwürfel und Sprossen vom Ottingerhof

Produzent: Måtl Sepp – Familie Schleiner, Bad Kleinkirchheim  
Wein aus Kärnten: Roesler Granat Rosé 2024 | Weinbau Köck, Feldkirchen

### Suppe

Kärntner Korn, Kraut & Ruabn  
Loystubn in der Thermenwelt Hotel Pulverer

Geröstete Kärntner Rüben & Wurzeln  
XO Balsamico | Holzkohle | Kürbiskerne | Estragon

Produzent: Kärnten Taufrisch, Brückl  
Wein aus Kärnten: Gemischter Satz „Halodri“ 2024 | Weinbau Hribernig, Pischeldorf

### Hauptgang

Vom Reh zum See  
Family- & Sporthotel Kärntnerhof

Rücken vom Damwild im Kräutermantel | Praline vom Kärntner Låxn (Seeforelle)  
Saiblingskaviar an Topfenknöderl in Nussbrösel | Zweierlei Kürbis | Apfel-Zitronengel

Produzenten: „Kärnten Fisch“ - Fischzucht Hofer, Feld am See &  
Måtl Sepp – Familie Schleiner, Bad Kleinkirchheim  
Wein aus Kärnten: „Kristan ol'ts Holzfassl“ Cuvée 2021 | Weinbau Köck, Feldkirchen &  
Chardonnay 2023 | Weinbau Hribernig, Pischeldorf

### Dessert

Kärntner Wein trifft Kärntner Kas  
Unterwirt Hüttn

„Das fleißige Bienenvolk trifft auf den Mallhof“  
(Dessert-Überraschung mit Honig, Joghurt und Topfen)  
Variation vom Mallhof-Käse

Produzent: Mallhof, Bad Kleinkirchheim  
Wein aus Kärnten: „Polenikus“ bio halbtrocken 2024 | Weinbau Köck, Feldkirchen



€ 84,-  
pro Menü

## KÄRNTNER WEIN TRIFFT KÄRNTNER KAS

Samstag, 20.9.2025 - Beginn 19:00 Uhr

Alle Menüs an diesem Samstag sind auch in **vegetarischer Form** erhältlich.  
*[Bitte bei der Reservierung bekanntgeben]*

Die unzähligen Sonnenstunden tragen dazu bei, dass im Genussland Kärnten besonders süße Früchtchen heranreifen. Ob als gesunde Rohkost, als Marmelade oder in Form von Edelbränden: Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Beeren bringen Farbe und unverfälschten Geschmack ins Spiel. Die ZEIT ist auch reif für Kärntner Käse: Wenn die fein duftenden „Geschmacksverstärker“ aus Ziegen-, Schaf- oder Kuhmilch reifen, entfalten sie ihr würziges Aroma. In Kombination mit erlesenen Zutaten werden diese Menüs zu kulinarischen Meisterstücken.

### Jetzt online buchen:

Viele Abende sind direkt im Erlebnishop buchbar – alle Termine auch bei den Gastgeber:innen vor Ort. Platzangebot limitiert – frühzeitige Buchung empfohlen.

- ♦ Die Bezahlung erfolgt je nach Buchungsweg:  
Entweder online im Erlebnishop oder direkt beim Gastgeberbetrieb.
- ♦ QR-Code scannen & direkt buchen:  
[www.kulinarischenaechte.at](http://www.kulinarischenaechte.at)



## SAMSTAG | 20. SEPTEMBER KÄRNTNER WEIN TRIFFT KÄRNTNER KAS



### Plätzhirsch – Wirtshaus & Bar Döbriach am Millstätter See

Scheiben vom Roastbeef  
Schafs-Feta  
Kräuteröl | getrocknete Tomate  
Joghurt-Espuma

\*\*\*\*

Weincreme-Suppe  
Räucherforelle | Graukäse-Cracker

\*\*\*\*

Gemüse-Topfen-Ravioli  
Rosé-Schaum  
Endiviasalat

\*\*\*\*

Schweine-Medaillon sous-vide  
Kruste vom Ziegen-Camembert  
Kartoffelknockerl | Pilze | Birnensorbet

\*\*\*\*

Schwarzbeer-Schokolade-Parfait  
Molkespiegel  
Sauvignon Blanc-Gel | Knusper

**\*Kärntner Weinbegleitung:**  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!

Mallhof – Die Biobauern  
& Weinhof vlg. Ritter



### Gourmetstuben im Landhotel Lindenhof Feld am See

Rohren-Zwetschken-Salat  
Ziegenkäse-Traminer-Vinaigrette  
Gebackenes Kitz | Walnuss

\*\*\*\*

Heublumenkäse-Sauvignon-  
Süppchen | Thymian-Frittaten  
Gratinierter Fenchel

\*\*\*\*

Tortellini vom Polanighof-Schotten  
Pinoit Noir-Trauben | Bauchspeck  
Cima di Rapa | Estragon

\*\*\*\*

Gefüllte KuZi-Erdäpfelknockerln  
Zwiebel x 3 | Beiried  
vom Hanebauer  
Burgunder-Reduktion | Bio-Gemüse

\*\*\*\*

Dreierlei vom Kärntner Apfel  
Bergkäse 3, 6 und 9 Monate gereift  
Sorbet von Birne & Riesling

**\*Kärntner Weinbegleitung:**  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!

Biohof Polanig mit  
Kaslab'n Nockberge  
& Sternberg – Weingut Egger

SAMSTAG | 20. SEPTEMBER  
KÄRNTNER WEIN TRIFFT KÄRNTNER KAS



Buchung & Kontakt

**Postskriptum  
Hotel zur Post**

Döbriach am Millstätter See

Glundener | Sauerteig | Radieschen

\*\*\*\*

Cappuccino vom Kärntner Wein &  
Kärntnermilch Kas  
Kräuter-Chip | Traubenkernmehl

\*\*\*\*

Lachsforelle | Kas-Topping  
Weinsud | Risotto

\*\*\*\*

Medaillons vom Schwein  
im Speckmantel  
Weinkraut | Kasrauggn  
Glace "rot-weiß"

\*\*\*\*

Mousse von der Buttermilch  
Schokowürfel  
Birne | Lavendel | Wildbeere

**\*Kärntner Weinbegleitung:**  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!

Kärntnermilch  
& Weingut Kreuzschneider -  
Hochosterwitz



Buchung & Kontakt

**Trattlers Einkehr**

Bad Kleinkirchheim

Schafmilch-Panna-Cotta | Tomate  
Sauerteig-Crumble | Lila Basilikum

\*\*\*\*

Kräuter-Käsesuppe aus den Sorten  
„Fridolin“ und „Blöcki“  
Geschmorte Rotweibirne  
Citrus-Coulis

\*\*\*\*

Käsestrudel aus Hopfgartners Topfen  
Spinat-Espuma  
Glacierte Nüsse | Kirschtomaten-  
Tapenade

\*\*\*\*

Käse-Ravioli mit Ricotta, geriebenem  
„Blöcki“ und gewürfeltem Frischkäse  
Lamm-Ripperln | Paprika  
Portwein-Demi Glace

\*\*\*\*

Karamell-Cheesecake  
vom Schafstopfen  
Komprimierte Zimtbirne  
Feige | Karamell-Sauce

**\*Kärntner Weinbegleitung:**  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!

Käsewerkstatt Fam. Hopfgartner  
& Weingut Taggenbrunn



GENUSSLAND  
KÄRNTEN



## VOM REH ZUM SEE

Freitag, 26.9. & Samstag, 27.9.2025 - Beginn 19:00 Uhr

Dieses Wochenende ist die perfekte ZEIT für eine ganz wilde Bekanntschaft. Hier treffen sich Reh, Hirsch und Gams aus heimischen Wäldern mit Forelle, Saibling, Hecht und Karpfen aus kristallklaren Gewässern. Unsere reinen Bäche und Seen haben alle Trinkwasserqualität. Die herausragende Wassergüte, in der unser Fang heranwachsen darf, spiegelt sich im Geschmack wider. Das Wild kommt aus weitläufigen Gehegen oder lebt in der freien Natur - achtsam gehegt in den Revieren des Genusslandes Kärnten. Im Herbst ist die Hauptsaison für Wildbret. Bei dieser Kombination von Wild und Fisch steht eines fest: Mehr BIO geht nicht.

### Jetzt online buchen:

Viele Abende sind direkt im Erlebnisshop buchbar – alle Termine auch bei den Gastgeber:innen vor Ort. Platzangebot limitiert – frühzeitige Buchung empfohlen.

♦ Die Bezahlung erfolgt je nach Buchungsweg:  
Entweder online im Erlebnisshop oder direkt beim Gastgeberbetrieb.

♦ QR-Code scannen & direkt buchen:  
[www.kulinarischenaechte.at](http://www.kulinarischenaechte.at)



### Familien- & Sportresort Brennseehof Feld am See

Dreierlei Fischzucht Feld am See  
(Geräuchert, gebeizt und Tatar)  
Saures Gemüse  
BBQ-Mayo

\*\*\*\*

Bouillabaisse vom  
Kärntner Fisch  
Flusskrebse

\*\*\*\*

Im Kräutersud pochiertes  
Saiblings- und Forellenfilet  
Sepia-Risotto | Schmor-Kürbis  
Chorizo-Paprika-Püree

\*\*\*\*

Rosa Rehrücken trifft Kärntner Låxn  
(Seeforelle)  
Limetten-Süßkartoffel-Creme  
Urkarotte | Radieschen  
Rosa Pfeffer-Hollandaise

\*\*\*\*

Choux  
Pistazien | Orange

*\*Kärntner Weinbegleitung:  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!*

Kärnten Fisch – Fischzucht Feld a.See  
& Weingut Kreuzschneider -  
Hochosterwitz



### Family- & Sporthotel Kärntnerhof Bad Kleinkirchheim

„WildTello“  
Rosa Wild & Räucherforellen-Creme  
Radieschen, Kapern, Oliven und  
Ottingers Sprossengrün

\*\*\*\*

Cremsuppe von der  
Petersilienwurzel  
Ceviche von der Lachsforelle

\*\*\*\*

Strudel vom Huchen  
Getrüffeltes Rahmkraut  
und Karotte

\*\*\*\*

Gebratenes Filet von der Tigerforelle  
mit Saiblingskaviar,  
Sauce vom Sauvignon Blanc  
Spinat-Mousseline und  
Glacierte rote Rübe

\*\*\*\*

Mousse-Törtchen von Maroni  
und weißer Schokolade  
Nuss-Crumbles und Sauerkirschen

Fischzucht Poganitsch



**Postskriptum  
Hotel zur Post**

Döbriach am Millstätter See

Wildsalami | Rotweinschalotten  
Bauernbrot | Butter

\*\*\*\*

Terrine vom Rothirsch | Preiselbeere  
Rotwein-Glace

\*\*\*\*

Pochiertes Saiblings-Röllchen  
Julienne-Gemüse | Riesling-Risotto

\*\*\*\*

Geschmortes Damwild  
Apfelrotkraut | Schupfnudeln  
Burgunder-Saftl

\*\*\*\*

Cheesecake  
Mandel | Himbeere

*\*Kärntner Weinbegleitung:  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!*

Roland Kerschbaumer  
& Weingut Sternberg\*



**Evident Hotel Prägant**

Bad Kleinkirchheim

Fein garniertes Tatar vom Damwild  
mit Rotweinbirne und Wachteile

\*\*\*\*

„Tom Kha Lú“  
Sauer-scharfe Wildsuppe mit  
Kokosmilch | Zitronengras und  
Limettenblättern

\*\*\*\*

Sellerie-Ravioli mit Hirschsalam  
und Espuma vom Pamore

\*\*\*\*

„Waldspaziergang“  
A bisserl Wild, a bisserl Pilz,  
a bisserl Beeren, a bisserl Kräuter

\*\*\*\*

Topfen-Cannoli mit Schoko-Rosinen  
und Silbertannen-Sorbet

*\*Kärntner Weinbegleitung:  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!*

Mätl Sepp – Familie Schleiner  
& Weingut Vinum Virinum\*



**Heidi-Hotel**

Falkertsee

Mit Holunder und Apfelessig  
Gebeizte Goldforelle  
Eingelegter Kürbis | Gurke | Dill  
Topfen

\*\*\*\*

Cremesuppe vom Saibling  
Kaviar-Crostini | Schnittlauch

\*\*\*\*

Konfiertes Filet vom Huchen  
Pastasotto | Beurre blanc  
Lauch-Stroh

\*\*\*\*

Surf & Turf  
Rosa gebratener Hirschrücken  
Glacierte Flusskrebsschwänzerl  
Philadelphia-Gnocchi | Pastinake  
Schwarze Nüsse | Vogelbeer-Jus

\*\*\*\*

Schokolade-Rauchfisch-Praline  
Beerenröster | Honigwaben  
Karamellisierte Cashewkerne

Fischzucht Pogonitsch



**Restaurant mo.wi  
Hotel Moserhof**

Seeboden am Millstätter See

„Bündnerfleisch“ vom Hirsch  
Leberstreichwurst  
Thymian-Gelee | Hausbrot

\*\*\*\*

Carpaccio vom Hirsch  
Parmesan | Portwein  
Essig-Zwetschke

\*\*\*\*

Suppe von der gelben Linse  
Wilde Ravioli | Eberesche

\*\*\*\*

Damwild im Pilzmantel  
Dörr-Kirsche | Sellerie | Kohl

\*\*\*\*

Feige trifft Wild

Roland Kerschbaumer



**Restaurant Loystubn  
Thermenwelt  
Hotel Pulverer**

Bad Kleinkirchheim

Dry Aged Lachsforelle  
Buttermilch | Erbse | Petersilie  
Panko

\*\*\*\*

Croustillant vom Räucherfisch  
Bottarga | Kartoffel | Lauch

\*\*\*\*

Regenbogenforelle 58 Grad  
Linsen | Rapsöl  
Champignon-Dashi

\*\*\*\*

Saibling und braune Butter  
Topinambur | Pinienkerne  
Poverade

\*\*\*\*

Karamellisierte Bauernmilch  
Valrhona Dulcey-Granola  
Passionsfrucht

Forellen Jobst



Buchung & Kontakt

**SEEGLÜCK  
Hotel Forelle**  
Millstatt am See

Ceviche von der Reinanke 2.0  
Meeresspargel | Mandarine  
Kaffir-Limette

\*\*\*\*

Kärntner Bouillabaisse  
Ravioli mit gebeizter Lachsforelle

\*\*\*\*

Zweierlei von der Goldforelle  
Peterwurz | Blutorange  
Saiblings-Kaviar  
Velouté von der Karotte | Kombu

\*\*\*\*

Huchen sous-vide  
Dashi | Prosecco-Risotto | Dill

\*\*\*\*

Mango-Kokos Dessert  
mit Seeluft

*\*Kärntner Weinbegleitung:  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!*

Kärnten Fisch – Fischzucht  
& TrippelGUT\*



Buchung & Kontakt

**Trattlers Einkehr**  
Bad Kleinkirchheim

Hokkaido-Kürbiscremesuppe  
Rosmarinöl | Granatapfelkerne  
Hirschrücken-Carpaccio  
Kürbiskerne

\*\*\*\*

Consommé & Leberknödel vom  
Damwild | Kräutergarnitur

\*\*\*\*

Hausgemachte Tagliatelle  
Steinpilze | Hirschragout  
Wildbeeren

\*\*\*\*

Steak vom Damhirsch-Schlögel  
Glaciertes Babygemüse  
Karotten-Pastinaken-Püree  
Wildbeeren-Jus

\*\*\*\*

Pinienkern-Mousse  
Brombeer-Gel mit Rotwein  
Honig-Tuile  
Rote Ribisel | Schokoladen-Erde

Mätl Sepp – Familie Schleiner



Buchung & Kontakt

**Unterswirt Hüttl**  
Bad Kleinkirchheim

Tatar und Kaviar von der Lachsforelle  
Kürbis-Mayonnaise  
Rote Zwiebeln | Hausbrot

\*\*\*\*

Fischsuppe mit Wan Tan-Chips

\*\*\*\*

Hausgemachte Kärntner  
Flusskrebs-Ravioli  
Weißweinsauce | Dill

\*\*\*\*

Gebratene Regenbogenforelle  
Topfenaufbau | Herbstgemüse

\*\*\*\*

Herbstliche Variation vom Apfel

*Im Menüpreis inklusive:  
Romantischer Transfer  
mit dem Traktortaxi zur Hütte.  
Abfahrt 18:30 Uhr am  
Maibrunn-Parkplatz*

*\*Kärntner Weinbegleitung:  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!*

Fischzucht Pogantsch  
& Weingut Maltschnig\*



An sechs Sonntagen, vom 21. September bis 25. Oktober 2025, erwarten die Gäste in den Bergen rund um Bad Kleinkirchheim besondere kulinarische Höhepunkte.

Unter dem Motto „Gipfeltreffen des guten Geschmacks“ verwandelt Genussland-Kärnten-Showkoch Marco Krainer das Panorama-Restaurant Nock-IN und das Bergrestaurant Kaiserburg in Genussbühnen. Live vor Ort entstehen raffinierte Gerichte aus regionalen Zutaten – mit Blick über die Nockberge und mit Tipps zum Nachkochen vom Profi. Die Kreationen können jeweils von 11:30 bis 15:00 Uhr verkostet werden.

[www.kulinarischenaechte.at](http://www.kulinarischenaechte.at)



**Bergrestaurant Kaiserburg**  
(Bergstation Kaiserburg)  
28. September und 12., 19. Oktober 2025

Das Gericht:  
„Genussland Kärnten Wild-Pasta“  
Pasta mit feiner Kapern-Pilz-Rahmsauce | zarten Stücken vom Mätl Sepp aus Bad Kleinkirchheim | eingelegten Portwein-Vogelbeeren und knusprigen Blattkohl-Chips

**Panorama-Restaurant Nock IN**  
(Bergstation Brunnachbahn)  
21. September und 05., 25. Oktober 2025

Das Gericht:  
„Genussland Kärnten Risotto-Teller“  
Cremiges Rollgerstl-Risotto mit Safran | herblichem Gemüse | rosa gebratenem Nockberge Almrind und bunten Sprossen vom Ottingerhof



€ 84,-  
pro Menü

## KÄRNTNER KORN, KRAUT & RUABN

Freitag, 3.10. & Samstag, 4.10.2025 - Beginn 19:00 Uhr

Alle Menüs an diesem Wochenende sind auch in **vegetarischer Form** erhältlich!  
[Bitte bei der Reservierung bekanntgeben]

Das Geheimnis des großen Genusses liegt in den kleinen Wegen. Bei kurzen Transportstrecken nach der Ernte bleiben Geschmack und Vitamine erhalten. Schenken wir unserem Obst und dem Gemüse die ZEIT, auf den Feldern und in den Gärten zu reifen, bedankt es sich mit einem unverwechselbaren Aroma, das die Zunge schnalzen lässt. Obst, Gemüse, Korn, Kraut und Ruabn schmecken dort am besten, wo sie „wurzeln“. Schon einmal gebratene Kärntner Wassermelone, seltene Kartoffelsorten oder schmackhafte Kärntner Zuchtpilze probiert?

### Jetzt online buchen:

Viele Abende sind direkt im Erlebnishop buchbar – alle Termine auch bei den Gastgeber:innen vor Ort. Platzangebot limitiert – frühzeitige Buchung empfohlen.

♦ Die Bezahlung erfolgt je nach Buchungsweg:  
Entweder online im Erlebnishop oder direkt beim Gastgeberbetrieb.

♦ QR-Code scannen & direkt buchen:  
[www.kulinarischenaechte.at](http://www.kulinarischenaechte.at)



## FREITAG | 3. OKTOBER KÄRNTNER KORN, KRAUT & RUABN



### Plätzhirsch – Wirtshaus & Bar Döbriach am Millstätter See

Zucchini-Frischkäse-Röllchen  
Ceviche von der Forelle  
Spicy Physisal | Roggen-Crumble

\*\*\*\*

Kürbis-Ingwer-Cappuccino  
Kärntner Zitronengras  
Bärlauchnockerl | Chip

\*\*\*\*

Teigtasche | Yacon  
Sellerie-Tatar | Zitronenschaum

\*\*\*\*

Filetsteak vom Kärntner Rind  
zart rosa  
Püree | Junglauch | Schmorgemüse  
Portwein-Jus

\*\*\*\*

Vanille-Mousse | Gurken-Sorbet  
Gebratene Wassermelone  
Blüten-Karamell

Biohof Tauschitz „Gut Nußhof“



### Naturhotel Alpenrose Millstatt am See

Dinkelwaffel & Tatar von der  
Roten Ruabn

\*\*\*\*

Cremesuppe von der gelben Rübe  
mit Dillschaum und knusprigem  
Roggenbrot-Chip

\*\*\*\*

Kraut-Strudel mit Ruabn-Gnocchi

\*\*\*\*

Heimisches Schweinefilet an  
Rote-Rüben-Gnocchi &  
Kraut-Herzchen

\*\*\*\*

Kartoffel-Hirse Knödel im  
Brösel-Mantel an  
Vanille-Crème fraîche

Weberhans –  
Familie Winkler



**Family- & Sporthotel  
Kärntnerhof**  
Bad Kleinkirchheim

Schafskäse-Terrine mit Kürbiskernöl  
auf Antipasti-Gemüse  
und Schinkenspeck

\*\*\*\*

Klare Gemüse-Essenz  
mit Grieß-Pilzstrudel  
und Kräuteröl

\*\*\*\*

Gebratenes Lachsforellenfilet  
auf einem Risotto vom  
Hokkaido-Kürbis mit Chiliöl  
und mariniertem Wildkräutersalat

\*\*\*\*

Zart rosa gebratener Rinderrücken  
mit Sauce Choron an  
Kartoffel-Lauch-Roulade, Pilz-Gröstel  
und Schalotten-Confit  
mit Shiso-Minze-Sirup

\*\*\*\*

Tarte vom Golden Delicious-Apfel  
Sabayon vom Grünen Veltliner

Kärnten Taufrisch



**Evident Hotel Prägant**  
Bad Kleinkirchheim

Carpaccio von der Roten Rübe mit  
Rucola | Walnussöl und  
Mozzarella-Fritter

\*\*\*\*

Cremsuppe vom gelben  
Muskatkürbis mit Kern & Öl

\*\*\*\*

Hadn (Buchweizen) - Wickel mit  
Rahm-Sauerkraut und Grammeln

\*\*\*\*

Rosa gebratene Tandoori-  
Entenbrust auf cremigem  
Zartweizen mit Äpfeln und Hanföl

\*\*\*\*

Crème brûlée vom Eierlikör mit  
Erdbeer-Nektar und weißem  
Schoko-Pfefferminz-Eis

**\*Kärntner Weinbegleitung:**  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!

Bauernhof Gams – Familie Mikl  
& Weingut Köck\*



**Gourmetstuben im  
Landhotel Lindenhof**  
Feld am See

Gemüse-Terrine mit gereiftem  
Gouda | gefüllte Pimientos de Padrón  
Kräuter-Blüten-Salat | Liebstöckel-Öl

\*\*\*\*

Kärnten Style "Tom yum kung"  
Flusskrebs-Taschen | Kärntner  
Zitronengras & Yacon

\*\*\*\*

Frühlingsrolle von Lindlhofs  
Lavantaler Ente | Hokkaido-Kürbis  
Thai-Gurkensalat

\*\*\*\*

Variation vom Huaba-Kalb aus  
Feld am See | Spitzpaprika | Bohnen  
Erdäpfel-Baumkuchen  
Senfkörner-Jus

\*\*\*\*

Gebrannte Creme vom  
Zitronengras | Physalis | Butternuss  
Kürbis-Ingwer-Sorbet

Veganes  
Menü auf  
Vorbestellung  
möglich!

Biohof Tauschitz „Gut Nußhof“



**Heidi-Hotel**  
Falkertsee

Kürbis-Ziegenkäse-Tarte  
Bresaola | Weißes Portwein-  
Apfel-Chutney | Vogerlsalat

\*\*\*\*

Karotten-Zitronengras-Cremsuppe  
Gebratene Garnele  
Gerösteter Sesam

\*\*\*\*

Gebackener Kräuterseitling  
Warmer Quinoa-Thymian-Salat  
Preiselbeer-Espuma

\*\*\*\*

Tranche vom rosa gebratenen  
Kalbsrücken | Ragout fin vom  
Buchenpilz im Blätterteig-Gebäck  
Petersilienwurzel-Mousseline  
Rosmarin-Saftl

\*\*\*\*

Variation vom Kärntner Apfel

**\*Kärntner Weinbegleitung:**  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!

Kärnten Taufrisch  
& TrippelGUT\*



**Postskriptum  
Hotel zur Post**  
Döbriach am Millstätter See

Räuchersaibling | Rüben "süß-sauer"  
Rotkorn-Vollkorn-Stangerl

\*\*\*\*

Cappuccino von der Pastinake  
Dinkel-Vollkorn-Segel

\*\*\*\*

Kärntna Lâxn (Seeforelle)  
Rahm-Kohlrabi | Maissterz

\*\*\*\*

Kalbsrose | Wirsing | Speck | Leinöl  
Hadn-Kartoffel-Laibchen  
Weißwein-Pilz-Ragout

\*\*\*\*

Joghurt-Mousse | Bitterschokolade  
Granola-Knusper-Müsli | Zimt  
Honig-Mandel

**\*Kärntner Weinbegleitung:**  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!

Biohof Knappinger  
& Weingut Maltschnig\*

# SAMSTAG | 4. OKTOBER

## KÄRNTNER KORN, KRAUT & RUABN



Buchung & Kontakt

### Restaurant Loystubn Thermenwelt Hotel Pulverer Bad Kleinkirchheim

Roh marinierte Reinanke  
Schnittlauch | Buchweizen  
Apfelessig | Kohlrabi

\*\*\*\*

Weißer Polenta  
Herbsttrüffel | Speck-Crunch  
Leinsamenöl

\*\*\*\*

Hadn (Buchweizen) - Raviolo  
vom Ochsenchwanz  
Kürbiskerne | Fermentierte  
Erdbeere | Sellerie

\*\*\*\*

BBQ Flanksteak & Hanföl  
Gegrilltes Spitzkraut | Goldrüse  
Geräucherte Kartoffel

\*\*\*\*

Nougat | Kürbiskerne  
Tonkabohne | Erdbeere

Bauernhof Gams – Familie Mikl



Buchung & Kontakt

### Trattlers Einkehr Bad Kleinkirchheim

Kartoffelpüree von der  
„Blauen St. Galler“  
Getrockneter Fenchel  
Paniertes Eigelb | Trüffel-Mayonnaise

\*\*\*\*

Suppe von der Kartoffel „Birgit“  
Lila Chips | Knoblauch-Aioli

\*\*\*\*

Knödel von der Kartoffel  
„Belmonda“ | Speck-Chips  
Sauerkraut | Rucola-Pesto

\*\*\*\*

Flank Steak  
Gratin von der Kartoffel „Marabell“  
Demi Glace | Wilder Brokkoli

\*\*\*\*

Crème brûlée von der Kärntner  
Süßkartoffel | Karamell-Splitter  
Himbeer-Variationen

Erdäpfelhof Mischkulnig





€ 84,-  
pro Menü

## FEINES AUS RAUCHKUCHL & SELCH

Freitag, 10.10. & Samstag, 11.10.2025 - Beginn 19:00 Uhr

Die Starköchinnen und -köche sprechen - nein, sie schwärmen - immer wieder von feinen Röstaromen, die ihren Gerichten eine unverwechselbare Note verleihen. Auch edle Raucharomen sind im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Welche „Gaumenexplosion“ erleben wir, wenn sich beide Aromen in einem Menü vereinen? Bei den Themenabenden „Feines aus Rauchkuchl & Selch“ zeigen sich die Köchinnen und Köche experimentierfreudig. An diesem Wochenende begegnen wir kulinarischen Kombinationen, die eine exklusive GenussZEIT voller Überraschungen verspricht.

### Jetzt online buchen:

Viele Abende sind direkt im Erlebnishop buchbar – alle Termine auch bei den Gastgeber:innen vor Ort. Platzangebot limitiert – frühzeitige Buchung empfohlen.

- ♦ Die Bezahlung erfolgt je nach Buchungsweg:  
Entweder online im Erlebnishop oder direkt beim Gastgeberbetrieb.
- ♦ QR-Code scannen & direkt buchen:  
[www.kulinarischenaechte.at](http://www.kulinarischenaechte.at)



## FREITAG | 10. OKTOBER FEINES AUS RAUCHKUCHL & SELCH



### Family- & Sporthotel Kärntnerhof Bad Kleinkirchheim

Kartoffel-Topfen-Terrine  
mit Jungzwiebel  
Räucherspezialitäten Glundner Käse  
Leberstreichwurst-Ildefonso

\*\*\*\*

Cremesuppe von Tilsiter und  
Muskateller mit Speckschaum  
und Croûtons

\*\*\*\*

Saiblingsfilet mit  
knusprigen Salamichips  
Almbutter-Kartoffelmousseline  
und glasierten roten Rüben

\*\*\*\*

Zweierlei vom Schwein  
(Filet im Speckmantel &  
Sous-vide gegarter Bauch) mit  
Camembert-Rahmpolenta  
und Bohnengemüse

\*\*\*\*

Hausgemachter Cheesecake &  
hausgemachtes Eis  
vom Cremetopfen  
mit Beerenragout

Alexander Alm –  
Familie Glabischnig vlg. Portisch



### Evident Hotel Prägant Bad Kleinkirchheim

Schweinsbraten-Sauerkraut-Praline  
mit Knödelsalat und rotem Zwiebel

\*\*\*\*

Cappuccino von der Süßkartoffel  
mit Selchfleisch-Nockerl und  
„Bündnerfleisch“ vom Schwein

\*\*\*\*

Pulled Perlhuhn-Wrap  
auf warmem Speck-Kraut-Salat

\*\*\*\*

Medaillon vom Rindsfilet mit  
Sesam-Rauchbirnen-Marinade  
auf Bechamel-Kartoffeln und  
Gemüsestroh

\*\*\*\*

Kokos-Bonbon mit  
geräuchertem Zimteis  
und Schokoladen-Mousse

*\*Kärntner Weinbegleitung:  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!*

Hübelbauer – Familie Walder  
& Weingut Hribernig\*



### Maltschacher Seewirt

Maltschach am See,  
Feldkirchen

Beef Tatar vom Kärntner Rind  
Senfcreme | Leberwurst-Kaviar  
Emulsion vom Feldsalat

\*\*\*\*

Suppe von der Pastinake  
Lachsforelle | Quitte | Gin

\*\*\*\*

Tapas-Burger | Blutwurst  
Speck | Schalotten

\*\*\*\*

Rosa Beiried vom Kärntner Rind  
Umami-Portwein-Jus  
Grammelpraline | Muskatkürbis  
Mille-feuille von der Erdäpfel

\*\*\*\*

Karamellierter Kaiserschmarren  
Apfel | Thymian | Bauernhof-Eis

Buschenschenke Kölblhof –  
Fam. Spieß



### Hotel Der Kirchheimerhof

Bad Kleinkirchheim

Variationen aus Gutzingers  
Räucherammer

\*\*\*\*

Selchfleisch-Gemüsesuppe

\*\*\*\*

Wildstrudel mit Eierschwammerln

\*\*\*\*

Porchetta del Capra mit  
Speckpflaumen gefüllt in  
Rosmarin-Hauswürstel-Jus  
an Kartoffel-Safran-Gratin und  
wildem Brokkoli

\*\*\*\*

Bratäpfel-Tiramisu mit  
Honig-Chili-Speckchip und  
Praline mit karamellierter Salami

Gutzingerhof –  
Familie Unterweger



### Genussland Kärnten Produzent:innen ...

... Slow Food Betriebe und Kirchheimer  
Köche laden ab 20. September an vier  
aufeinanderfolgenden Samstagen  
von 14.00 bis 18.00 Uhr im Zuge der  
Kulinarischen Nächte zum Marktnachmittag  
in Bad Kleinkirchheim ein.

Bei stimmungsvoller Musik können die  
regionalen Produkte gekostet und auch  
gekauft werden. Für die nötige Erfrischung  
sorgen heimische Getränke von  
Grantwasser bis hin zu köstlichem  
Kärntner Wein.

[www.kulinarischenaechte.at](http://www.kulinarischenaechte.at)

Änderungen vorbehalten!

Tipp: Feierliche Eröffnung des neuen  
Dorfplatzes am 11.10.





Buchung & Kontakt

### Heidi-Hotel Falkertsee

Crème brûlée von der Blunzn  
Eingelegte Gurken-Perlen  
Apfel-Schalotten-Chutney  
Erdäpfel-Chips | Kren

\*\*\*\*

Belugalinsen-Cremesuppe  
Grammeln | Schwarzbrotchips  
Schnittlauch

\*\*\*\*

Geschmortes Kalbsbackerl  
Weiße Rahmpolenta  
Speckbohnen-Bündchen  
Röstzwiebel

\*\*\*\*

Im Ganzen gebratener Rücken  
vom Nockberge Almrind  
Kartoffel-Rote Rüben-Gratin  
Baby-Zucchini | Schmorsellerie-  
Püree | Cognac-Rahmsauce

\*\*\*\*

Mascarpone-Creme | Biskuit  
Speck-Karamell-Eis | Sauerkirschen  
Haselnuss

Bäuerliche Vermarktung  
Nockfleisch



Buchung & Kontakt

### Postskriptum Hotel zur Post Döbriach am Millstätter See

Wild-Sülzchen  
Kernöl | Roggenbrot

\*\*\*\*

Tatar vom Räuchersaibling  
Apfel-Walnuss-Salat

\*\*\*\*

Geräucherte Kartoffelsuppe  
Wildsalami

\*\*\*\*

Ragout vom Damwild  
Wildschinken-Knödel  
Rotkraut | Preiselbeer-Sauce

\*\*\*\*

Kirsch-Küchlein  
Smoked Bratapfel-Eis | Mandeln

**\*Kärntner Weinbegleitung:**  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!

Mätl Sepp – Familie Schleiner  
& Weingut Köck\*



Buchung & Kontakt

### Trattlers Einkehr Bad Kleinkirchheim

Tatar vom Nockberge Almrind  
Salbei | Rauchige Mayonnaise  
Frittierte Kapern

\*\*\*\*

Consommé vom  
Nockberge Almrind  
Speck-Knödel  
Karotten-Julienne | Frische Kräuter

\*\*\*\*

Geräucherte Frühlingsrolle  
Speckmantel  
Kandierte Kräuter-Chutney

\*\*\*\*

Geräucherter Schweinebauch  
Pommes Duchesse  
Glacierter Rosenkohl  
Schwarzbier-Sauce

\*\*\*\*

Apfel-Crumble | Whiskey  
Vanille-Eis  
Speck-Marmelade

Hübelbauer – Familie Walder



Buchung & Kontakt

### SEEGLÜCK Hotel Forelle Millstatt am See

Beef Tatar  
Camembert | Dotter | Chili

\*\*\*\*

Sellerie in Textur  
Soja | Almbutter

\*\*\*\*

Consommé double  
Schinken-Ravioli

\*\*\*\*

Zweierlei vom Brustkern  
(Sous-vide und Smoked)  
Pommes dauphine | Wilder Brokkoli  
Speck

\*\*\*\*

Schokolade-Mousse  
Kaffee-Streusel | Speck-Chip

**\*Kärntner Weinbegleitung:**  
optional vor Ort zubuchbar,  
nicht im Menüpreis enthalten!

AlexanderAlm –  
Familie Glabitschnig vlg. Portisch  
& TrippelGUT\*



Buchung & Kontakt

### Unterwirt Hüttn Bad Kleinkirchheim

Mousse vom Schinken  
Brandteig | Paprikasalat | Hausbrot

\*\*\*\*

Erdäpfel-Steinpilz-Cremesuppe  
Knusprige Wurstchips  
Rosmarin-Schaum

\*\*\*\*

Gefülltes Kraut | Tomatensauce  
Sauerrahm

\*\*\*\*

Kalbsroulade mit Sellerie  
Speckknödel | Rauchiger Jus

\*\*\*\*

Walnuss-Biskuit  
Vanille-Orangen Creme

*Im Menüpreis inklusive:  
Romantischer Transfer  
mit dem Traktortaxi zur Hütte.  
Abfahrt 18:30 Uhr am  
Maibrunn-Parkplatz*

Bäuerliche Vermarktung  
Nockfleisch

GASTGEBER:INNEN &  
PRODUZENT:INNEN

AMA  
GENUSS  
REGION



Familien- & Sportresort Brennseehof

Mit „Herz & Seele“ Gastgeber – das ist die Familie Palle!  
Die Leidenschaft für regionale Lebensmittel, die der Familie bereits im elterlichen Bauernhof in die Wiege gelegt und zum Selbstverständnis wurde, spiegelt sich in sämtlichen kulinarischen Kreationen wider. Das kreative Küchenteam zaubert mit viel Feingefühl aus heimischen Lebensmitteln - kombiniert mit Spezialitäten des Adria Raumes - raffinierte kulinarische Hochgenüsse.

Seestraße 19  
9544 Feld am See  
Reservierung: T +43 4246 2495  
www.brennseehof.com



Kulinarische Nächte:  
FR 26.9.



„Gruß aus der Küche“

Passionierter Touristiker mit viel Leidenschaft für die Küche. Herr Santer hat fast 25 Jahre Erfahrung im Hotel- und Gastgewerbe mit Stationen in der Schweiz, Italien und Österreich. Neben immenser Erfahrung in diversen Küchen war er als F&B – Manager, Direktor und Betriebsleiter tätig und ist nebenher begeisterter Jäger.

Ingo Santer



Plätzhirsch – Wirtshaus & Bar

Regional. Kreativ. Echt.  
Unser Plätzhirsch bringt ehrliche Wirtshausküche mit modernem Twist auf den Teller – von dry aged Spezialitäten über raffinierte Räucheraromen bis hin zu Casual Fine Dining Highlights. Bodenständig im Herzen, innovativ am Herd – und immer mit viel Leidenschaft für Genuss.

Seestraße 18  
9873 Döbriach am Millstätter See  
Reservierung: T +43 4246 29323  
www.meinrestaurant.at



Kulinarische Nächte:  
SA 20.9. | FR 3.10.



„Gruß aus der Küche“

Ich liebe es, mit regionalen Zutaten zu arbeiten und ihnen das gewisse Etwas zu verleihen. Dabei geht es mir nicht nur ums Kochen, sondern um ein Geschmackserlebnis mit ordentlich Wow-Faktor! Regionale Zutaten, frische Ideen und eine Prise Leidenschaft – so bringe ich unsere Klassiker und feine Kreationen auf den Teller. – Eva, Küchenchefin & Genussbotschafterin im Plätzhirsch

Eva  
Bruckmüller



### Heidi-Hotel Falkertsee

Das Heidi Hotel Falkertsee liegt idyllisch auf fast 1.900 m direkt am romantischen Falkertsee und bietet ein besonderes kulinarisches Erlebnis inmitten alpiner Natur. Das Küchenteam vereint regionale, saisonale Produkte mit traditioneller und moderner Kochkunst. Sorgfältig abgestimmte Menüs und besondere Events stellen die Aromen der Region in den Mittelpunkt. Familie Köfer verarbeitet mit viel Liebe und Kreativität heimische Produkte zu kulinarischen Highlights – unterstützt von einem engagierten Team und starken regionalen Partnern.

Falkertsee 2  
9564 Patergassen  
Reservierung: T +43 4275 7222  
www.heidi-hotel.at



#### „Gruß aus der Küche“

*Robin Berger ist der Küchenchef im Heidi-Hotel Falkertsee und bekannt für seine Leidenschaft für regionale Produkte. Er kreiert raffinierte und traditionelle Gerichte, die die kulinarische Vielfalt der Region widerspiegeln. Mit einem Fokus auf saisonale Zutaten sorgt er für ein besonderes Geschmackserlebnis für die Gäste.*

**Robin Berger**

**Kulinarische Nächte:**  
SA 27.9. | SA 4.10. | SA 11.10.



**Kulinarische Nächte:**  
FR 26.9. | FR 3.10. | FR 10.10.



### Gourmetstuben im Landhotel Lindenhof

Hier ist man der Überzeugung, dass Regionalität und Tradition gewürzt mit Moderne und Respekt die wertvollsten Zutaten in einer Küche sind. So gut wie alle Lebensmittel werden von Produzenten in einem Radius von 55 km rund um das Landhotel Lindenhof bezogen. Landwirte und Menschen, die täglich mit Respekt vor der Natur und dem Leben hervorragende Lebensmittel erschaffen.

Dorfstraße 8  
9544 Feld am See  
Reservierung: T +43 4246 2274  
www.landhotel-lindenhof.at



#### „Gruß aus der Küche“

*„Mr. Slow Food“ - Wenn es irgendwie geht, dann von Produzenten rund um Feld am See. Erkennt so gut wie alle seine Lieferanten persönlich und unterhält sich mit ihnen dann gleich über möglichen Gerichte und alte Rezepte, die er gerne modern interpretiert. Die Bewertungen seiner Küche sprechen für sich.*

**Martin Schretter**



**Kulinarische Nächte:**  
SA 20.9. | SA 4.10.

### Hotel Der Kirchheimerhof

„Ab Hof“ kommt das zarte Fleisch vom Limousin oder Wagyu Rind. Von Oma das Beste gelernt - überlieferte Rezepte modern und kreativ interpretiert - im Kirchheimerhof steht bereits die 3. Generation am Herd und begeistert die Gäste mit der typischen Kirchheimerhof Kulinarik. Ein junges Küchenteam arbeitet getreu dem Slow Food Gedanken und verwendet Lebensmittel aus der Region und der Saison angepasst. Am schönsten Balkon von Bad Kleinkirchheim genießen die Gäste ein perfektes Service mit Panoramablick auf die Nockberge.



Maibrunnenweg 37  
9546 Bad Kleinkirchheim  
Reservierung: T +43 4240 278  
www.kirchheimerhof.at



#### „Gruß aus der Küche“

*Spirit und Leidenschaft zeichnet unser Team aus! Jung, frisch und a bissl frech... so sind auch die Kreationen am Teller. Wir lieben es mit hochwertigen, heimischen Lebensmitteln zu arbeiten!*

**Anna Hinteregger**



**Kulinarische Nächte:**  
FR 10.10.

### Family- & Sporthotel Kärntnerhof

Kärntner Lebensfreude zeigt sich hier in geschmackvoller Form auf dem Teller. Hochwertige regionale Produkte, überlieferte Rezepte und ein kreatives Küchenteam sorgen für genussvolle Kreationen der Alpen-Adria-Kulinarik. Bodenständig im Ursprung, verfeinert mit mediterraner Leichtigkeit und inspiriert von der Esskultur dreier Länder.



Maibrunnenweg 15  
9546 Bad Kleinkirchheim  
Reservierung: T +43 4240 293  
www.family-kaernten.com



#### „Gruß aus der Küche“

*Seit über zehn Jahren Küchenchef im Kärntnerhof. Traditionelle Kärntner Schmankerl, Gerichte mit kulinarischen Einflüssen aus dem Alpe-Adria-Raum, vegetarische Menüs und Desserts, die auf der Zunge zergehen. Dazu meistert er spannende Catering-Aufträge bei verschiedensten Events und Hochzeitsfeiern. Markus legt Wert auf hochwertige, regionale Produkte, die mit seiner Kochkunst zu purem Genuss am Teller werden.*

**Markus Ebner**



**Kulinarische Nächte:**  
FR 26.9. | FR 3.10. | FR 10.10.



### Restaurant mo.wi - Hotel Moserhof

Das Hotel in Seeboden verkörpert den Alpe-Adria-Lifestyle mit der Leichtigkeit des Südens. Nur wenige Schritte vom idyllischen Millstätter See entfernt, erwartet Gäste ein stilvolles und modernes 4-Sterne-Boutiquehotel eines traditionsreichen Familienunternehmens. Im mo.wi-Restaurant entstehen À-la-carte-Kreationen aus der hauseigenen Kochwerkstatt – ganz im Sinne der Slow-Food-Philosophie. Produzent:innen aus der Region rund um den Millstätter See sind dabei die erste Wahl in der Küche.

Hauptstrasse 48  
9871 Seeboden am Millstätter See  
Reservierung: T +43 4762 81400  
www.moserhof.com



Kulinarische Nächte:  
SA 27.9.



Gerhard Winkler

#### „Gruß aus der Küche“

Gerhard Winkler ist der kreative Kopf unserer Küche im Restaurant mo.wi. Für Gerhard stehen die Herkunft der Lebensmittel und ein sorgfältiger Umgang damit im Mittelpunkt seines Schaffens. Seine Philosophie der Slow Food Bewegung spiegelt sich in jedem seiner Gerichte wider. Im Restaurant mo.wi bringt er seine Expertise und Liebe zum Detail ein, um unseren Gästen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten.



### Evident Hotel Prägant Wie schmeckt der Sinn?

Kulinarik bedeutet mehr als reine Sättigung. Die Küche versteht Essen nicht nur als Notwendigkeit, sondern als Genuss und als Gelegenheit, regionale Traditionen und Bräuche erlebbar zu machen.

Kirchheimer Weg 6  
9546 Bad Kleinkirchheim  
Reservierung: T +43 4240 452  
www.praegant.at



Kulinarische Nächte:  
SA 26.9. | FR 3.10. | FR 10.10.



Christian Tasotti

#### „Gruß aus der Küche“

Herr Tasotti arbeitet seit 40 Jahren in der Gastronomie und seit 25 als Küchenchef, durch seine zahlreichen Reisen rund um die Erde hat er viele Länder und Kulturen kennengelernt, so auch deren Küchen. Mit der Liebe zum Beruf verzaubert er alle mit seinen Köstlichkeiten von der Vorspeise bis zum Dessert. Nun lebt er mit seiner Familie in Klagenfurt und genießt die Zeit in der Heimat.



### Hotel zur Post & Restaurant Postskriptum

REGIONAL 40 – Regionalität und Qualität stehen im Mittelpunkt. Das Konzept basiert darauf, dass alle Hauptzutaten aus einem Umkreis von maximal 40 Kilometern rund um das Restaurant stammen. Die Speisen sind überwiegend hand- und hausgemacht, auf Industriewaren und Convenience-Produkte wird vollständig verzichtet.

Hauptstraße 58  
9873 Döbriach am Millstätter See  
Reservierung: T +43 4246 771 30  
www.hotelzurpost.co.at



Kulinarische Nächte:  
SA 20.9. | FR 26.9. | SA 4.10. | SA 11.10.



Hans Peter Haider

#### „Gruß aus der Küche“

Hans Peter Haider aus einem kleinen Bergdorf in Tirol hat die Kochlehre absolviert, um die Welt bereisen zu können. Nach beruflichen Abenteuern in Australien, Asien und der Karibik hat ihn die Liebe nach Kärnten verschlagen, wo er sich mit seiner Familie eine neue Heimat geschaffen hat. Seit 2015 sind wir sehr glücklich, dass er unsere Küche leitet. Seine Naturverbundenheit, die Liebe zur Heimat und seine ehrliche Art schmeckt man in jedem seiner Gerichte.



### Thermenwelt Hotel Pulverer Restaurant Loystubn

In der Loystubn verspricht jeder Bissen ein großartiges kulinarisches Erlebnis. Das Haubenlokal mit charmanter Bauernstube und rustikal-elegantem Flair legt großen Wert auf qualitativ hochwertige, authentische, regionale Produkte. Ganz gemäß der Philosophie des Hauses werden überwiegend Produkte aus der Nockregion veredelt. Und das auf hohem Niveau.

Thermenstraße 4  
9546 Bad Kleinkirchheim  
Reservierung: T +43 4240 744  
www.pulverer.at/haubenrestaurant-loystubn



Kulinarische Nächte:  
SA 27.9. | SA 4.10.



Tino Bahn

#### „Gruß aus der Küche“

Tino Bahn zählt zu unserem großartigen Küchenteam. Die Arbeit ist seine Leidenschaft und sein positiver Antrieb für jeden Tag. Sie bringt ihn dazu, an jeder neuen Herausforderung zu wachsen und so neue Ziele zu erreichen. Über 20 Jahre in der internationalen Spitzen-Hotellerie in Europa und auf Kreuzfahrtschiffen haben seinen weltoffenen Kochstyle geprägt.



### SEEGLÜCK Hotel Forelle

Leinen los - und auf in die Welt der Seekulinarik. Unvergessliche Genussmomente, beste Qualität und Kreativität machen das Seeglück mit dem Gaumen erlebbar. Drei Genussrichtungen rund um die Themen Regionalität, Saisonalität, internationale Einflüsse und eine vegetarische-vegane Küche versprechen einzigartig köstliche Geschmackserlebnisse.

Fischergasse 65  
9872 Millstatt am See  
Reservierung: T +43 4766 20500  
www.hotel-forelle.at



Kulinarische Nächte:  
SA 27.9. | SA 11.10.



Elias Gasser

#### „Gruß aus der Küche“

*Kochen ist für mich mehr als ein Beruf – es ist meine Leidenschaft. Aus meinem Hobby wurde meine Berufung, und genau das spürt man in jedem Gericht. Ich arbeite mit ehrlichen Zutaten, ganz ohne Geschmacksverstärker, und lege großen Wert auf regionale Produkte. Vertraute Klassiker neu zu interpretieren und ihnen einen modernen, frischen Touch zu geben – das ist meine Art, kulinarische Tradition lebendig zu halten.*



### Trattlers Einkehr

Urige Hüttenromantik gepaart mit regionalen Spezialitäten – das ist das Erfolgsrezept von Trattlers Einkehr. In der gemütlichen Stub'n der Einkehr werden kulinarische Köstlichkeiten der Extraklasse serviert. Mit viel Liebe und Leidenschaft werden heimische Produkte in der Küche zu schmackhaften Kreationen veredelt.

Teichstraße 7  
9546 Bad Kleinkirchheim  
Reservierung: T +43 4240 8114  
www.trattlers-einkehr.at



Kulinarische Nächte:  
SA 20.9. | SA 27.9. | SA 4.10. | SA 11.10.



Luka Mesic

#### „Gruß aus der Küche“

*Kochen ist meine Leidenschaft – ein Ort, an dem Kreativität auf Charakter trifft. In der Küche finde ich Freiheit und Ausdruck. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte, jedes Aroma weckt Emotionen. Die Basis meiner Kochkunst sind frische, regionale Zutaten in höchster Qualität. In enger Zusammenarbeit mit heimischen Lieferanten entstehen Menüs, die nicht nur schmecken, sondern berühren. Ob klassisch, kreativ oder modern – mein Ziel sind unvergessliche Genussmomente. Kochen ist mehr als ein Beruf: Es ist Teamarbeit, Kunst – und Leidenschaft.*



### Maltschacher Seewirt

Seit drei Generationen führt Familie Spieß den Betrieb mit viel gastronomischer Leidenschaft. Was als Jausenstation zum Verkauf hofeigener Produkte begann wird heute noch mit dem gleichen Grundgedanken und derselben Liebe zu den Produkten fortgesetzt. Das Fleisch kommt vom Familienstammhof, alle weiteren Lebensmittel aus der Region. Die fast schon kitschige Idylle am naturbelassenen Maltschacher See sorgt für ein unvergessliches, kulinarisches Erlebnis.

Maltschach am See 2  
9560 Feldkirchen  
Reservierung: T +43 4277 2637  
www.seewirt-spless.com



Kulinarische Nächte:  
FR 10.10.



Zdravko Kremenovic

#### „Gruß aus der Küche“

*Unser Küchenchef Zdravko Kremenovic bringt ordentlich mediterranen Flair in den Laden! Noch dazu hat er etliche Jahre Erfahrung in einigen der besten Hotels in Österreich gesammelt. Seine Kochkünste werden euch verzaubern und ihr werdet wie wir feststellen: Verdammst, schon wieder gut!*



### Unterwirt Hüttn

Stilvoll und urig einkehren. Die Unterwirt Hüttn in Bad Kleinkirchheim bietet das passende Hüttenambiente und eine hochwertige regionale Küche. Denn Wohlfühlen geht durch den Magen! Dabei wird großer Wert auf Produkte aus der Region gelegt! Vom hofeigenen Rind bis zum Kärntner Låxn aus heimischen Gewässern. Auf 1.340 m Seehöhe schmeckt dann alles noch einmal so gut!

Bad Kleinkirchheim 8  
9546 Bad Kleinkirchheim  
Reservierung:  
T +43 699 1719 8508  
www.unterwirt-bkk.at



Kulinarische Nächte:  
SA 27.9. | SA 11.10.



Patrik & Kata

#### „Gruß aus der Küche“

*Wir kochen mit Liebe - essen mit Appetit und lachen mit Freunde!*



## Naturhotel Alpenrose

Das Naturhotel Alpenrose liegt auf einem Plateau mit atemberaubendem Blick auf den Millstätter See. Als erstes Bio-Nichtraucherhotel Österreichs legt es großen Wert auf Nachhaltigkeit und Qualität. Gäste genießen hier Ruhe und Geborgenheit, ohne Radio oder Fernseher auf den Zimmern. Stattdessen steht die Natur im Mittelpunkt. Ein eigener großer Kräutergarten versorgt die Küchenchefs mit frischen Zutaten für ihre kreativen Gerichte.

Obermillstatt 84  
9872 Millstatt am See  
Reservierung: T +43 4766 2500  
www.naturhotel-alpenrose.at



Kulinarische Nächte:  
FR 3.10.



**Robert & Ronny**

### „Gruß aus der Küche“

*Robert ist seit zwei Jahren Teil des Alpenrose-Teams. Seine kulinarische Reise begann in Ungarn, wo er seine Ausbildung als Koch absolvierte. Seine Liebe zur regionalen Küche und seine Fähigkeit, traditionelle Aromen mit modernen Techniken zu verbinden, machen ihn zu einem wertvollen Mitglied des Küchenteams. Ronny ist bereits seit fünf Jahren im Naturhotel Alpenrose tätig. Mit 18 Jahren Erfahrung in der Hotellerie bringt er eine Fülle von Wissen und Können mit sich. Seine Leidenschaft für Backwaren und Desserts ist unverkennbar.*





## PRODUZENT:INNEN - verantwortlich für feinste Zutaten



## PRODUZENT:INNEN - verantwortlich für feinste Zutaten



### ALEXANDERALM

Familie Glabitschnig, Schwaigerschaft 14,  
9872 Millstatt am See  
T: 0664 6454920, info@alexanderalm.at  
www.alexanderalm.at

Hoch über dem Millstätter See liegt die AlexanderAlm – ein Platz, der nicht nur Aussicht bietet, sondern echte Einsicht in die Kärntner Genussskultur. Hier wird gekocht, was die Alm und das Genussland Kärnten hergeben: authentisch, regional, unverfälscht. Bergluft, Almdufte und der ehrliche Geschmack – das ist Genuss auf Kärntner Art.

### BÄUERLICHE VERMARKTUNG NOCKFLEISCH

Vorwald 84, 9564 Patergassen,  
T: +43 4275 301, www.nockfleisch.at

Die Tiere der Bauern in den Nockbergen wachsen in einem der schönsten Gebiete im Alpenraum heran. Diese Bedingungen verleihen dem Fleisch eine besonders schmackhafte Note und jeder Bissen ist ein wahrer Genuss.

### BAUERNHOF GAMS - FAMILIE MIKL

Hans Mikl, Hart 4, 9587 Riegersdorf  
T: +43 676 83555797, www.dergams.at

Rund um den Hof gedeihen herrliche Ölfrüchte wie Leindotter, Sonnenblumen und Mohn, die in der eigenen Ölpresse verarbeitet werden. Auch Hadn, weißer Landmais und Erdbeeren werden angebaut.

### BIOHOF TAUSCHITZ „GUT NUSSHOF“

Hörtendorfer Straße 92,  
9020 Klagenfurt am Wörthersee  
T: +43 664 5322050, www.facebook.com/

Wir schau'n aufs Ganze – bio, regional und sicher. Äpfel, Beerenobst, Blatt-, Fruchtgemüse, Essig, Gärmost, Hühnereier, Hülsenfrüchte, Jungpflanzen, Kartoffeln, Kohlgemüse, Kräuter und Gewürze. Melonen, Nüsse, Speisemais, Stängelgemüse, Steinobst, Wurzel- und Zwiebelgemüse.

### BUSCHENSCHANK KÖLBLHOF

Familie Spieß, Maltschach 1, 9560 Feldkirchen  
T: +43 4276 2365, Buschenschank-koelbl@aon.at  
www.buschenschank-koelbl.at

Der Kölblhof in Maltschach ist ein traditionsreicher Familienbetrieb, der seit vielen Jahren mit regionalen Spezialitäten aus eigener Produktion überzeugt. Vom Anbau des Futters über die artgerechte Haltung von Schweinen und Rindern, die hofeigene Schlachtung und Fleischverarbeitung bis hin zum Obstbau, der Obstveredelung und dem Backen von frischem Bauernbrot – am Kölblhof geschieht alles direkt vor Ort und aus einer Hand. So weiß man genau, was in den Produkten steckt – und kann höchste Qualität mit bestem Gewissen garantieren.

### ERDÄPFELHOF MISCHKULNIG

Gregor Mischkulnig Happe, Treffner Str. 47,  
9536 St. Egyden, T: +43 664 4308138,  
www.mischkulnig-kartoffel.at

Oberstes Credo ist, den Kunden das ganze Jahr über beste Qualität garantieren zu können. Dabei wird mit dem Anbau von 14 Sorten versucht, den verschiedenen Geschmäckern und Vorlieben gerecht zu werden.

### FISCHZUCHT JOHANN POGANITSCH

Saager 43, 9131 Grafenstein  
T: +43 676 9178211, www.pogis-fisch.at

Naturteiche ohne Ecken und Kanten, reines Bach- und Quellwasser und eine Familie, deren Motivation besten Fisch zu züchten, von Interesse und Leidenschaft getrieben wird.

### FORELLEN JOBST

Bruggen 25, 9761 Greifenburg, T: +43 4712 500,  
www.forellen-jobst.at

Seit vielen Jahren ist Familie Jobst Vorreiter in der Fischwirtschaft und setzt neue Maßstäbe. In der hauseigenen glasklaren Kalkquelle wachsen die Fische unter natürlichen Bedingungen auf und haben genügend Platz, um sich frei zu bewegen.

### GUTZINGERHOF

Thomas Unterweger, St. Oswald Straße 25,  
9546 Bad Kleinkirchheim, T: +43 4240 240,  
www.gutzingerhof.at

Der Gutzingerhof liegt idyllisch am Sonnenhang des Kleinkirchheimer Tales, mit wunderschöner Aussicht auf die umliegende Bergwelt. In dieser Umgebung wachsen und gedeihen die Tiere. Geschmackvolle und reichhaltige Wiesenkräuter sowie die frische Bergluft verleihen dem Fleisch eine hervorragende Qualität.

### HÜBELBAUER - FAMILIE WALDER

Untertscherner Weg 26, 9546 Bad Kleinkirchheim  
T: +43 664 5328657,  
www.facebook.com/buschenschankhuebelbauer

Den Bauernhof gibt es seit über 500 Jahren. Wissen und die Erfahrungen aus einer so langen Familiengeschichte sind von unschätzbarem Wert. Die Produkte werden nach den alten Familienrezepten hergestellt, worauf die Familie besonders stolz ist.

### KASLAB'N NOCKBERGE

Mirnockstraße 19, 9545 Radenthain  
T: +43 4246 37500, www.kaslabn.at

Der Reiferaum der Kaslab`n-Käse ist die Natur der Nockberge! Hier leben die Kühe und Ziegen der Kaslab`n-Bauern. Die Milch wird zu herrlich-würzigem Käse für einen 5-Sterne-Genuss verarbeitet.

### KÄRNTEN FISCH - FISCHZUCHT FELD AM SEE

FM Andreas Hofer, Millstätter Str. 77,  
9544 Feld am See, T: +43 4246 2345,  
www.kaerntenfisch.at

Im reinsten kristallklaren Wasser, das aus den Berggipfeln rund um Feld am See entspringt, wachsen die Fische heran. Hochwertige Futtermittel und die langsame natürliche Aufzucht der Fische machen das Fleisch besonders zart und schmackhaft.

### KÄRNTEN TAUFRISSCH GmbH

Labegg 11, 9371 Brückl  
T: +43 676 843180601, www.kaernten-taufrisch.at

Hochwertige Salate, Kräuter, Gemüse- und Obstsorten direkt von Kärntner Feldern. Frische Ware in einwandfreier Qualität aus der unmittelbaren Umgebung!

### MÄTL SEPP - FAMILIE SCHLEINER

Martin Schleiner, Rottensteiner Weg 36,  
9546 Bad Kleinkirchheim, T: +43 4240 685,  
www.genusslandkaernten.at

Kapitale Hirsche, elegante Hirschkühe und flinkes Damwild ziehen durch das weitläufige Gehege von Familie Schleiner vulgo Mätl Sepp. „Nur wenn es den Tieren gut geht, stimmt auch die Qualität der Produkte“, betont die Familie unisono.

### ROLAND KERSCHBAUMER

Stockenboier Straße 5, 9713 Zlan  
T: +43 4761 695, E: kerschbaumer.roland@aon.at

Bereits in dritter Generation hat man sich am Hofe der Familie Kerschbaumer vlg. Rastner der Fleischproduktion verschrieben. Von Mai bis Jänner versorgt Roland seine Kunden mit Rot-, Reh-, Gams- und Damwild.

## BIOHOF KNAPPINGER

Kirchweg 6, 9220 Velden am Wörthersee  
T: +43 664 530 792, [www.biohof-knappinger.at](http://www.biohof-knappinger.at)  
[office@biohof-knappinger.at](mailto:office@biohof-knappinger.at)

Auf dem Biohof der Familie Grasser steht Vielfalt im Mittelpunkt: Dinkel, Einkorn, Nackthafer & Co. wachsen hier mit Liebe zum Boden. Vom Saatgut bis zum Mehl, vom Feld bis zur Flasche – alles geschieht direkt am Hof. Naturbelassene Mehle, frische Öle, nachhaltiger Anbau – hier wächst Überzeugung.

## BIOHOF POLANIG

Ulla und Michael Kerschbaumer  
Laufenberg 15, 9545 Radenhein  
T: +43 664 1884064, [biohof@polanig.at](mailto:biohof@polanig.at)

Der Biohof Polanig liegt auf 1300m in den südlichen Ausläufern der Nockberge am Laufenberg in Radenhein. Auf ca. 20ha Nutzfläche züchtet die Familie Kerschbaumer ausschließlich vom Aussterben bedrohte Haustierrassen. Ob das Kärntner Brillenschaf, das Tiroler Grauvieh oder die steirische Scheckenziege unter dem Motto: Alles soll genutzt – aber nichts darf ausgenutzt werden. Ob bei Milch- oder Fleischprodukten, überall steht die Qualität im Vordergrund. Gerne auch mit einer Portion Verrücktheit und mit einem zeitgemäßen Zugang. Grenzen sind oft nur in unseren Köpfen. Schmecken muss es einfach.

## KÄRNTNERMILCH reg.Gen.m.b.H.

Villacher Straße 92, 9800 Spittal/Drau  
T: +43 4762 61061-0, [www.kaerntnermilch.at](http://www.kaerntnermilch.at)

Die Rohmilch wird unter strengsten Qualitätskriterien, zu denen sich unsere Landwirte bekannt haben, zu Spitzenprodukten verarbeitet.

## MALLHOF – DIE BIOBAUERN

Ing. Christian Mayrbrugger, Dorfstraße 29,  
9546 Bad Kleinkirchheim, T: +43 4240 8332,  
[www.mallhof.at](http://www.mallhof.at)

Gute Milch, würzigen Käse und viel Selbstgemachtes aus Bio-Milchprodukten (Kuh, Schaf, Ziege) - das alles stellen wir bereits seit 1997 in der eigenen Hofmolkerei her. Zusätzlich bieten wir Spezialitäten von Bio-Bauern aus unserer Region an.

## SCHAFMILCHPRODUKTE HOPFGARTNER

Kleblach 18, Kleblach, T: +43 650 2525263,  
[www.facebook.com/schafmilchproduktehopfgartner](http://www.facebook.com/schafmilchproduktehopfgartner)

Der Biobetrieb hat sich auf Schafmilchprodukte spezialisiert. Verwendet wird ausschließlich die eigene Schafmilch, die in der Hofkäserei zu unterschiedlichen, naturbelassenen Spezialitäten verarbeitet wird.

## WEBERHANS

Thomas Winkler, Hohengaß 3  
9872 Millstat am See, T: +43 4766 2390,  
[thomas.s\\_winkler@gmx.at](mailto:thomas.s_winkler@gmx.at)

Rund 900 Legehennen stehen am Weberhans-Hof in Obermillstatt im Mittelpunkt. Mit viel Liebe und Sorgfalt werden die Tiere hier am Hof gehalten, denn nur gute Produkte kommen von glücklichen Tieren. Auch Kartoffel, Dinkel, Roggen, Suppenhühner, Sauerkraut und Kraut stammen vom Hof – natürlich in bester Bio-Qualität.

## STERNBERG - WEINGUT EGGER

Alexander Egger, Feldweg 6, 9241 Wernberg  
T: +43 664 1601630, [www.sternberg-wein.at](http://www.sternberg-wein.at)

Auf 4,5 Hektar gedeihen rund 21.000 Weinreben - biologisch und dynamisch. Vom Anbau bis in den Keller kommt eine Philosophie des Ganzheitlichen zum Tragen.

## WEINBAU HRIBERNIG

Adolf Hribernig,  
Wutscheiner Str. 52, 9064 Pischeldorf  
T: +43 664 5461201, [www.weinauskaernten.at](http://www.weinauskaernten.at)

Der Qualitätswein gedeiht auf einem nach Süden ausgerichteten Hang und wird ausgebaut, wie er gewachsen ist.

## WEINBAU KÖCK

Gerhard Köck, Pollenitz 6, 9560 Feldkirchen  
T: +43 664 4820887, [www.weinbau-koeck.at](http://www.weinbau-koeck.at)

Der Ossiacher See und die Sonne verleihen ihren Weinen ein besonderes Aroma. Die in Kärnten einzigartige Roesler-Traube reift hier zu einem Wein der Extraklasse.

## WEINGUT KREUZSCHNEIDER - HOCHOSTERWITZ

Johannes Bodner, St. Sebastian 10, 9314 Launsdorf  
T: +43 660 4631548, [www.weinauskaernten.at](http://www.weinauskaernten.at)

Weingärten am Fuße der Burg Hochosterwitz. Die Trauben werden selektiv per Hand gelesen & in Edelstahl vergoren, Rotwein anschließend für 12 Monate im Holzfass gereift.

## WEINGUT MALTSCHNIG

Christoph Maltschnig, T: +43 650 6008189 &  
Christina Maltschnig, T: +43 664 4303212  
Lebmach 1, 9556 Liebenfels,  
[www.weingut-maltschnig.at](http://www.weingut-maltschnig.at)

Rund drei Hektar Rebfläche werden bewirtschaftet um mit regionaler Genusswertschöpfung qualitativ hochwertige Weine und Schaumweine zu keltern!

## WEINHOF VLG. RITTER

Sabine David, Loschental 8, 9470 St. Paul  
T: +43 680 3027100, [www.vulgoritter.at](http://www.vulgoritter.at)

In ehrlicher Handarbeit und mit viel Leidenschaft werden Spitzenweine gekellert. „Wir wollen ganz einfach sehr guten Wein in Kärnten produzieren.“

## WEINGUT TRIPPELGUT

Familie Trippel, Hubertusweg 4, Maltschacher See,  
9560 Feldkirchen, T: +43 4276 93080,  
[www.trippelgut.at](http://www.trippelgut.at)

Kärntens größte Rebsorten-Vielfalt auf 8,4 ha. Durch unsere Herangehensweise stellen wir sicher, dass unsere Weine und Säfte unsere unverkennbare Handschrift und Stilistik aus Kärnten tragen.

## WEINGUT VINUM VIRUNUM

Altlangdorf 22, 9300 St. Veit an der Glan  
T: +43 664 8323791, [www.vinumvirunum.at](http://www.vinumvirunum.at)

Am Fuße des Magdalensberges entstehen Weine, die alle Eigenschaften dieses wundersamen Ortes Virunum in Farbe, Geschmack und Aroma verbindet. Naturnah, in Handarbeit und mit dem Bewusstsein, dass wir nur Gast auf dieser Erde sind.

## WEINGUT TAGGENBRUNN

Taggenbrunn 9, 9300 St. Veit an der Glan  
T: +43 4212 30200, [www.taggenbrunn.at](http://www.taggenbrunn.at)

Das Weingut Taggenbrunn steht für charakterstarke Weine mit regionaler Note. Auf sonnigen Hängen gereift, spiegeln sie das Terroir Kärntens wider – authentisch, elegant und unverwechselbar. Ein Hochgenuss für Weinliebhaber!





**IMPRESSUM:**

Herausgeber und Verleger: Millstätter See - Bad Kleinkirchheim - Nockberge Tourismusmanagement GmbH, Hauptstraße 4/2, 9545 Radenthein,

T: +43 4246 37444, info@mbn-tourismus.at, www.seeundberg.at, Druck: Petz Druck GesmbH, Spittal/Drau

Bildmaterial und Fotografen: MBN - Johannes Puch, Franz Gerdl, Gert Perauer, Mathias Prägant; Manuela Wilpernjg, Marco Krainer, Carletto Photography, Martin Hofmann, Kärnten Werbung, Arnold Poeschl, Genussland Kärnten/Storymanufaktur, Karlheinzfessl.com, Pirker Pleschberger, Thermenwelt Hotel Pulverer, Landhotel Lindenhof, Hotel Der Kirchheimerhof, Genussland Kärnten/Martin Hofmann, Familien - Sportresort Brennseehof, Evident Hotel Prägant, Hotel Trattlerhof, Family & Sporthotel Kärntnerhof - Tomm Lamm, Unterwirt Hüttn, Hotel zur Post, Heidi-Hotel, Naturhotel Alpenrose, Maltschacher Seewirt, SEEGLÜCK Hotel Forelle, Hotel Moserhof, Plätzhirsch - Wirtshaus & Bar. Das Bildmaterial der Gastronomiebetriebe wurde von den Betrieben zur Verfügung gestellt. Die Abklärung der Bildrechte liegt in der Verantwortung der einzelnen Betriebe. Menü-Preise verstehen sich exkl. Getränke. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Stand: 07 | 2025