

# Die 5 Stern-Restaurants

\*\*\*\*\* 99 Punkte

STEIRERECK / Wien / Heinz Reitbauer

Heinz Reitbauer und sein Team sind einfach die Besten. Regional und international zugleich. Immer wieder verbüffend neu und anders. Den fehlenden Punkt auf die 100 heben wir uns gerne noch auf, denn wir wissen: Da kommt noch mehr! - Zum Beispiel beim eben erst gestarteten Umbau.

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

\*\*\*\*\* 98 Punkte

IKARUS / Salzburg / Roland Trettl

Roland Trettl und seine Leute wissen alles, können alles und überraschen jeden Monat mit einem neuen Küchenstil. Von 97 auf 98 Punkte aufgewertet.

[www.hangar-7.com](http://www.hangar-7.com)

\*\*\*\*\* 98 Punkte

ROSENGARTEN / Kirchberg / Simon Taxacher

Der Erfolg der letzten Jahre macht Simon Taxacher spürbar entspannter: große Küche, stilistisch zwischen Frankreich und Tirol angesiedelt. Was früher verkrampt-akribisch wirkte, kommt nun deutlich pointierter und lustvoller daher.

[www.rosengarten-taxacher.com](http://www.rosengarten-taxacher.com)

\*\*\*\*\* 98 Punkte

SILVIO NICKOL / Wien / Silvio Nickol

Extravagant, kostspielig, Weltklasse-Niveau: Silvio Nickol macht das Palais Coburg immer wieder aufs Neue besuchenswert. Kaum jemand in Österreich kocht so ehrgeizig-intellektuell und mit so großem Aufwand. Beim Wein spielt man ohnehin in einer eigenen Liga.

[www.palais-coburg.com](http://www.palais-coburg.com)

\*\*\*\*\* 98 Punkte

TAUBENKOBEL / Schützen am Gebirge / Walter Eselböck, Alain Weissgerber

Alain Weissgerber hat in diesem Jahr zunehmend die Küchenleitung übernommen. Wohl wissend, dass Walter Eselböck der im Hintergrund mitwirkende Genius ist: So gut haben wir im Taubenkobel noch selten gegessen. Unique im Angebot, souverän in der Umsetzung.

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

\*\*\*\*\* 97 Punkte

ALEXANDER / Fügenberg / Alexander Fankhauser

Schmäh ohne: Daheim in den Zillertaler Bergen kocht Alexander Fankhauser ganz anders als in der TV-Show. Nämlich ganz groß, mit einem verblüffend individuellen Mix aus regionaler und internationaler Küche.

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

\*\*\*\*\* 97 Punkte

DÖLLERER'S GENIESSERRESTAURANT / Golling / Andreas Döllerer

Der neue leuchtende Star in Salzburg. Andreas Döllereers „Cuisine Alpine“ verbindet Bodenständigkeit mit internationaler Haute Cuisine, Tradition mit Innovation, Schlichtheit mit überbordender Kreativität.

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

\*\*\*\*\* 96 Punkte

HANNER / Mayerling / Heinz Hanner

Zurück im 5-Sterne-Club. Schön ist der Wienerwald, noch schöner die Welt. Heinz Hanner hat sich wieder auf seine Stärken besinnt, kombiniert das eine oder andere regionale Produkt mit spannenden internationalen Zutaten und Garmethoden. Hummer und Taube in Bestform.

[www.hanner.cc](http://www.hanner.cc)

\*\*\*\*\* 96 Punkte

LANDHAUS BACHER / Mautern / Thomas Dorfer

Geht doch! Thomas Dorfer gewinnt als alleiniger Küchenchef zunehmend Profil – wohl die gelungenste Verbindung aus österreichischer Traditionsküche und mediterraner Nouvelle Cuisine, die man in Österreich finden kann.

[www.landhaus-bacher.at](http://www.landhaus-bacher.at)

\*\*\*\*\* 96 Punkte

OBAUER / Werfen / Rudolf Obauer

Luxus und Regionales stehen nebeneinander, da wird durchaus verschwenderisch mit Trüffel und Kaviar hantiert, und doch geht daneben der Milchbrotstrudel mit frischen Beeren nicht unter. Faszinierend, außergewöhnlich, aber nicht abgehoben und technisch auf einem sehr, sehr hohen Level.

[www.obauer.com](http://www.obauer.com)

\*\*\*\* 97 Punkte

GRIGGELER STUBA / Lech am Arlberg / Thorsten Probst

Oberflächlich betrachtet scheint Thorsten Probsts Küche im krassen Widerspruch zu einem großen Resorthotel zu stehen. Verblüffend dann, mit wieviel Esprit hier eine kulinarische Interpretation der Alpen entsteht.

[www.burgvitalresort.com](http://www.burgvitalresort.com)

\*\*\*\* 96 Punkte

CARAMÉ / Velden / André Stahl

Mediterrane Küchenstilistik, verknüpft mit allerbesten Rohstoffen. André Stahls Speisereigen besticht vor allem durch beständig perfekte Konsistenzen und Aromen.

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

\*\*\*\* 97 Punkte

JOHANNA MAIER & SÖHNE / Filzmoos / Johanna, Dietmar und Johannes Maier

Am Ende des Tals und immer noch auf der Höhe. Auch wenn Johanna Maier beim Kochen mit Recht vielfach ihrer Intuition vertraut, dem Zufall überlässt sie sicher nichts – weshalb sie sich auch seit einiger Zeit von ihren Söhnen unterstützen lässt.

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

\*\*\*\* 96 Punkte

FEINES ECK / Villach / Stefan Lastin

Der Überraschungsaufsteiger: Mehrheitlich mit regionalen Produkten arbeitet Stefan Lastin, der schon im Schloss Velden sein Können bewiesen hat. Eine Küche, die auf klassischen Prinzipien beruht und mit viel Selbstbewusstsein und ohne unnötige technische Affektiertheit arbeitet.

[www.feines-haus.at](http://www.feines-haus.at)

## 95 bis 76 Punkte

\*\*\*\* 95

Kreuzwirt / Leutschach / Gerhard Fuchs

Regionale steirische Küche auf ungemein hohem Niveau. Wunderbar puristisch!

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

\*\*\*\* 95

Paznauner Stube / Ischgl / Martin Sieberer

Nirgendwo ist die Tiroler Küche luxuriöser.

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

\*\*\*\* 94

Bauer / Wien / Michael Feierabend

High-Level-Underdog. Gemeinhin sträflich unterschätzt, dabei extrem zuverlässig und ideenreich.

\*\*\*\* 94

Mayer's / Zell am See / Andreas Mayer

Der Mann mit den Sprüharomen. Aromaküche auf höchstem Niveau.

[www.schloss-prielau.at](http://www.schloss-prielau.at)

\*\*\*\* 94

Restaurant im Almhof Schneider / Lech am Arlberg Antonio Strammiello

Auch wenn die Köche ab und an wechseln: Der Almhof Schneider ist ein Juwel der alpinen Spitzengastronomie.

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

\*\*\*\* 94

Mraz & Sohn / Wien / Markus Mraz

Essen als Kunstform, als optisches Erlebnis. Das muss man mögen. Und wenn man sowas mag, dann mag man Mraz. Wieder beliebt mit +8 Punkten.

[www.mraz-sohn.at](http://www.mraz-sohn.at)

\*\*\*\* 93

Esszimmer / Salzburg / Andreas Kaiblinger

So farbenfroh das Restaurant, so ideenreich und fantasievoll die Küche. Bestes klassisches Restaurant in Salzburg-Stadt.

[www.esszimmer.com](http://www.esszimmer.com)

\*\*\*\* 92

Dolce Vita / Klagenfurt / Stephan Vadnjal

Das italienische Bistro. Brot und Pasta sind hausgemacht und zum Niederknien gut, Meeresfische und Krustentiere von allererster Qualität.

[www.dolce-vita.at](http://www.dolce-vita.at)

\*\*\*\* 92

Konstantin Filippou / Wien / Konstantin Filippou

Wer wagt, gewinnt. Konstantin Filippou hat sein eigenes Restaurant eröffnet und es sofort in die Spitzenklasse gekocht. Kreativ, puristisch, zukunftsweisend.

[www.konstantinfilippou.com](http://www.konstantinfilippou.com)

\*\*\*\* 92

Schlossstern / Velden / Paul Schrott

Auch wenn sich die Hotelbetreiber und die wirtschaftlichen Bedingungen geändert haben: Hier speist man exzellent.

[www.schlossvelden.falkensteiner.com](http://www.schlossvelden.falkensteiner.com)

\*\*\*\* 92

See Restaurant Saag / Techelsberg am Wörthersee / Hubert Wallner

Hubert jongliert mit hochwertigen Produkten, genialen Ideen und raffinierten Paarungen. Die stylische Umgebung tut ein Übriges.

[www.saag-ja.at](http://www.saag-ja.at)

\*\*\*\* 91

Carpe Diem Finest Fingerfood / Salzburg / Franz Fuiko

Von 81 auf 91 Punkte aufgewertet. Die Cones sind nur ein kleiner Angebotsteil, hier kocht Franz Fuiko ganz fulminant eine ultramoderne heimische Küche.

[www.carpediem.com/finestfingerfood](http://www.carpediem.com/finestfingerfood)

\*\*\*\* 91

Essig's / Linz / Michael Mayer

Von 82 auf 91 Punkte aufgewertet. Lauwarmer Hummer mit Spargel oder Saibling-Scampi-Roulade mit Krautfleckerln. Georg Essig und Michael Mayer schaffen mit viel Fingerspitzengefühl mutig-kreative und gelungene Symbiosen.

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

\*\*\*\* 91

Kim kocht / Wien / Sohyi Kim

Unique, aromabetont, effektiv. Besser als bei Sohyi Kim kann man in Österreich nicht asiatisch essen.

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

\*\*\*\* 91

Le Ciel / Wien / Jacqueline Pfeiffer

Das Hotelrestaurant wurde von 86 auf 91 Punkte aufgewertet. Frankophil und wildkräuteraffin, mediterran und saisonal, filigran und stimmig ist die zusehends selbstsichere Handschrift von Jacqueline Pfeiffer.

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

\*\*\*\* 91

Mangold / Lochau / Michael Schwarzenbacher

Eine der besten Küchen Vorarlbergs. Das Ambiente präsentiert sich so wie die Speisen: traditionsverbunden und modern, alles funktioniert ungemein symbiotisch.

[www.restaurant-mangold.at](http://www.restaurant-mangold.at)

\*\*\*\* 91

Pfefferschiff / Salzburg / Jürgen Vigne

Individuelle regionale Cusine von Jürgen Vigne, der mehr auf effektvolle Rohstoffe als auf Effekthascherei setzt.

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

\*\*\*\* 91

Restaurant im Steirerschlossl / Zeltweg / Christian Silmbroth, Johannes Marterer

Wetten, dass nächstes Jahr beim Formel-1-Grand-Prix dort alle essen wollen? Von 85 auf 91 Punkte aufgewertet.

[www.projekt-spielberg.at](http://www.projekt-spielberg.at)

\*\*\*\* 91

Steira Wirt / Trautmannsdorf / Richard Rauch

Von 86 auf 91 Punkte aufgewertet, für eine Küche die lustvoll und gekonnt mit heimischen und internationalen Komponenten spielt. Richard Rauch kocht im Wirtshausambiente auf allerhöchstem Leistungsniveau. Der Mann zählt zu den ganz großen Zukunftsversprechen am österreichischen Gourmethimmel.

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

\*\*\*\* 91

Tom am Kochen / Leutschach / Thomas Riederer  
Der Autodidakt zeigt im Rahmen seines 12-Gänge-Menüs mit jedem Gericht seine überschäumende Kreativität, seinen Mut für Neues.  
[www.tomamkochen.at](http://www.tomamkochen.at)

\*\*\*\* 91

Waldschänke / Grieskirchen / Elisabeth Grabmer  
Klassische österreichische Küche mit harmonischem Retro-Charme.  
[www.waldschaenke.at](http://www.waldschaenke.at)

\*\*\*\* 90

Kilianstuba / Hirschegg / Sascha Kemmerer  
Top im Kleinwalsertal: Internationale Haute Cuisine mit Einflüssen aus dem Walsertal und dem Allgäu.  
[www.travelcharme.com](http://www.travelcharme.com)

\*\*\*\* 90

Yscla-Stüva / Ischgl / Benjamin Parth  
Benjamin Parth wirbt mit seiner Jugend, kocht dabei wie ein großer Alter. Küchenmotto: Tyrol meets the Sea.  
[www.yscla.at](http://www.yscla.at)

\*\*\*\* 89

Verdi / Linz / Erich Lukas  
Eines der besten Restaurants in Oberösterreich. Souveränes Handwerk mit zeitgemäßen Ideen.  
[www.verdi.at](http://www.verdi.at)

\*\*\*\* 86

Aenea / Reifnitz / Harald Rindler  
Megacooles Ambiente am Wörthersee. Die Küche serviert dazu Regionales mit Grüßen aus dem Mittelmeerraum.  
[www.aenea.at](http://www.aenea.at)

\*\*\*\* 86

Bootshaus / Traunkirchen / Lukas Nagl  
Megaaufsteiger von 70 auf 86 Punkte. Gemeinsam mit Thomas Donleitner hat Lukas Nagl hier ein kleines kulinarisches Wunderland aufgebaut. Jetzt steht Nagl alleine dem ultramodernen wie regional geprägten Speisenprogramm vor.  
[www.dastraunsee.at](http://www.dastraunsee.at)

\*\*\*\* 86

Didi Dorner / Graz / Dietmar Dorner  
Wer in Graz wirklich anspruchsvoll essen will, geht zu Didi Dorner. Eindrucksvoll, spannend, sympathisch.

\*\*\*\* 86 Punkte

Die Forelle / Weissensee / Hannes Müller  
Moderne österreichische Küche in einer neuen, sehr subtilen und persönlichen Umsetzung. Im Mittelpunkt stehen die Fische vom See. Von 77 auf 86 Punkte aufgewertet.  
[www.forellemueller.at](http://www.forellemueller.at)

\*\*\*\* 86

Saziani Stub'n / Straden / Harald Irka  
Aufgewertet von 76 auf 86 Punkte. Innovativ, leicht, elegant, nordisch inspiriert und doch fest in der Umgebung verwurzelt, gelingt dem jungen Harald Irka mit viel Gefühl, Ideen und Enthusiasmus eine erstaunliche Küche.  
[www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc)

\*\*\* 86

Deuring Schlössle / Bregenz / Heino Huber  
Egal, ob zum Wohnen oder zum Speisen – die beste Adresse in Bregenz.  
[www.deuring-schloessle.at](http://www.deuring-schloessle.at)

\*\*\* 86

Petit Tirolia / Kitzbühel / Steve Karlsch  
Luxusküche mit mehrheitlich regionalen Elementen. „Petit“ ist im „Grand“ nichts.  
[www.restaurant-petit-tirolia.com](http://www.restaurant-petit-tirolia.com)

\*\*\* 86

Skiclub Arlberg Stube / St. Christoph / Matthias Seidel  
Luxuriöse alpine Küche zu noch luxuriöseren Weinen.  
[www.arlberghospiz.at](http://www.arlberghospiz.at)

\*\*\* 85

Collio / Wien / Josef Neuherz  
Italien in Wien. Immer wieder überraschend gut.  
[www.dastriest.at](http://www.dastriest.at)

\*\*\* 85

Döllerer's Wirtshaus / Golling / Andreas Döllerer  
Keiner traut es sich sagen, aber in Wahrheit gehen alle lieber ins Wirtshaus - besonders in ein so gutes ...  
[www.doellerer.at](http://www.doellerer.at)

\*\*\* 85

Krone-Stuben / Lech am Arlberg / Oliver Fleisch  
Beste regionale Alpinkost, begleitet von einem großartigen Weinprogramm.  
[www.romantikhotelkrone-lech.at](http://www.romantikhotelkrone-lech.at)

\*\*\* 85

La Terrasse / Techelsberg am Wörthersee / Richard Hessler  
Regional-saisonale Küche, die absolut zur prächtigen Schlossanlage passt.  
[www.seefels.com](http://www.seefels.com)

\*\*\* 85

Tanglberg / Vorchdorf / Rainer Stranzinger  
Die Küche von Rainer Stranzinger gibt sich international, routiniert-kreativ und auf einem beachtlich hohen Niveau. [www.tanglberg.at](http://www.tanglberg.at)

\*\*\* 85

Triad / Krumbach / Uwe Machreich  
Uwe Machreich zeigt, wie ideenreich regionale Küche umgesetzt werden kann.  
[www.triad-machreich.at](http://www.triad-machreich.at)

\*\*\* 85

Wirtshaus Steirereck / Turnau / Heinz Reitbauer, Jürgen Schneider  
Das Bilderbuch-Luxuswirtshaus für alle und jede Gelegenheit. Das schmeckt.  
[www.steirereck.at](http://www.steirereck.at)

\*\*\* 85

Zum Schwarzen Kameel Wien / Sevgi Hartl  
Schön und köstlich, wie modern und leichtfüßig in diesem historischen Ambiente mit den großen Speiseklassikern umgegangen wird.  
[www.kameel.at](http://www.kameel.at)

\*\*\* 84

Hubertus Stube / Neustift im Stubaital / Thomas Strasser  
Regionale und internationale Kost vom Feinsten, wobei der Weinkeller der wahre Star ist.  
[www.hotel-jagdhof.at](http://www.hotel-jagdhof.at)

\*\*\* 83

Aurelio's / Lech am Arlberg  
Christian Rescher  
Fantasievolle, gekonnte  
Cuisine auf internationalem Niveau in einem der schicksten Häuser am Arlberg.  
[www.aureliolech.com](http://www.aureliolech.com)

\*\*\* 83

Brandstätter / Salzburg / Tobias Brandstätter, Karl Poller  
Allerbeste verfeinerte österreichische Küche mit wohltuend wenig Verzierungen.  
[www.hotel-brandstaetter.com](http://www.hotel-brandstaetter.com)

\*\*\* 83

Fabios / Wien / Christoph Brunnhuber  
Manchmal ist das Bessere der Feind des Guten. Der angesagte Restaurant-Hotspot hat nach dem Küchenchefwechsel jetzt wieder eine 1a-Italo-Küche. Tutto bene.  
[www.fabios.at](http://www.fabios.at)

\*\*\* 83

Post-Stuben / Lech am Arlberg / Michael Spirk  
Meisterhafte Traditionsküche im legendären Alpinhotel.  
[www.postlech.com](http://www.postlech.com)

\*\*\* 82

Guth / Lauterach / Thomas Scheucher  
Heimische Küchenklassiker im gelungenen Mix mit asiatischen und mediterranen Einflüssen.  
[www.restaurantguth.at](http://www.restaurantguth.at)

\*\*\* 81

Brunnauer im Magazin Salzburg / Richard Brunnauer

Im Mönchsberg-Gewölbe trifft Regionales auf Internationales. Sehr straight, sehr kontrolliert.  
[www.magazin.co.at](http://www.magazin.co.at)

\*\*\* 81

Csencsits / Harmisch / Jürgen Csencsits  
Kühne, beeindruckende Varianten der österreichischen Küche im einfachen Wirtshausrahmen.  
[www.gasthaus-csencsits.at](http://www.gasthaus-csencsits.at)

\*\*\* 81

Der Gannerhof / Innervillgraten / Josef Mühlmann  
Klassische verfeinerte Tiroler Küche wie man sie sich besser kaum vorstellen kann. Zum Beispiel Wild in der Brotkruste!  
[www.gannerhof.at](http://www.gannerhof.at)

\*\*\* 81

Dom Beisl / Wien / Harald Riedl  
Mehr Restaurant als ein Beisl, dazu eine gekonnte klassische Küche. Irgendwie ein ewiger Geheimtipp.  
81 statt 62 Punkte im Vorjahr.  
[www.dombeisl.at](http://www.dombeisl.at)

\*\*\* 81

Fischerhaus / Moosburg am Wörthersee / Andreas Brloh, Sebastian Fischer  
Mediterran inspirierte Österreichküche in traumhafter Lage.  
[www.fischerhaus-moosburg.at](http://www.fischerhaus-moosburg.at)

\*\*\* 81

Floh / Langenlebar / Josef Floh  
Eines der besten Landgasthäuser Niederösterreichs. Mehr Mottos und Sager im Angebot hat nur das Steirerleck-Wirtshaus. Dafür hat der Floh sagenhaft mehr Wein.  
[www.derfloh.at](http://www.derfloh.at)

\*\*\* 81

Grabmers Fortino / Wels / David Breitwieser  
Das hochklassige mediterrane Restaurant der Familie Grabmer (Waldschänke/Grieskirchen).  
[www.fortino.at](http://www.fortino.at)

\*\*\* 81

Heimatliebe / Kitzbühel / Andreas Senn  
Schön verspielt: Heimatküche mit viel Technik und Chichi im absichtlich verkitschten Kachelofen-Bambi-Ambiente.  
[www.a-rosa.at/kitzbuehel](http://www.a-rosa.at/kitzbuehel)

\*\*\* 81

Irma / Bezau / Markus Wanner  
Moderne Genießerküche mit bemerkenswerter Nuancenvielfalt in der alten Stube.  
[www.hotelpostbezau.com](http://www.hotelpostbezau.com)

\*\*\* 81

Krainer / Langenwang / Astrid u. Andreas Krainer  
Eleganter Landgasthof mit stimmiger, zeitgemäßer Steirerküche.  
[www.hotel-krainer.com](http://www.hotel-krainer.com)

\*\*\* 81

La Torre / St. Veit an der Glan / Rosemarie Trabelsi  
Authentische italienische Küche im St. Veiter Wehrturm.  
[www.latorre.at](http://www.latorre.at)

\*\*\* 81

Lackner / Mondsee / Martin Lackner  
Ideenreiche regionale Küche mit Weinen, die gerne auch von weiter weg kommen dürfen.  
[www.seehotel-lackner.at](http://www.seehotel-lackner.at)

\*\*\* 81

Raffl Stube / St. Anton am Arlberg / Johannes Fuchs  
Zuverlässige Gourmetküche in der kleinen Stube mit offenem Kamin.  
[www.antonerhof.at](http://www.antonerhof.at)

\*\*\* 81

Rote Wand / Lech am / Arlberg / Manuel Grabner  
Beste Österreichküche mit hohem Wohlfühlfaktor.

[www.rotewand.com](http://www.rotewand.com)

\*\*\* 81

Sacher / Wien / Werner Pichlmaier  
Die äußerst lebendige Hotelrestaurant-Institution.

[www.sacher.com](http://www.sacher.com)

\*\*\* 81

Schloss Gabelhofen Fohnsdorf / Roman Kobam  
Innovative heimische Kost im prachtvollen Schloss.

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

\*\*\* 81

Sodoma / Tulln / Gertrude U. Markus Sodoma  
Die köstliche Wirtshausinstitution mit persönlichem Service.

\*\*\* 81

Toni M. / Feuersbrunn am Wagram / Roland Huber  
Best of Imperium. Der eilige Chef scheint so omnipräsent wie sein Küchenchef auf den verschiedenen Spielorten.

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

\*\*\* 81

Zum Blumentritt  
St. Aegydt am Neuwalde / Ulli Hollerer-Reichl  
Wunderbare Landhausküche in großartiger Atmosphäre an einem recht versteckten Ort.

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

\*\*\* 80

Brunnwirt / Fuschl am See / Johannes Brandstätter  
Sehr persönliche Landhausküche in ebensolchem Rahmen.

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

\*\*\* 80

Genusswerkstatt Sonnleitner / Kötschach-Mauthen / Sissy Sonnleitner  
Hier wurde die Alpe-Adria-Küche erfunden und erlebt bis heute ihre zeitgemäße Weiterentwicklung.

[www.sissy-sonnleitner.at](http://www.sissy-sonnleitner.at)

\*\*\* 80

Lagana / Villach / Hermann Andritsch  
Souveränes Hotelrestaurant, vertraut mit allen Küchenstilen.

[www.holidayinn-villach.com](http://www.holidayinn-villach.com)

\*\*\* 80

Rot-Flüh Stüberl / Haldensee / Jürgen Benker, Holger Esser  
Enorm kitschiges Ambiente, künstliches Gewitter inklusive. Egal, denn es schmeckt.

[www.rotflueh.com](http://www.rotflueh.com)

\*\*\* 80

Sicher / Tainach / Michael Sicher  
Am Anfang stand hier das perfekte Produkt: Saibling. Daraus entwickelte sich eine der ersten Adressen des Landes in Sachen Fischgenuss.

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

\*\*\* 78

Das Schiff / Hittisau / Erna Metzler  
Wunderbare Bregenzerwald-Küche in noch weitgehend ursprünglichen Wälderstuben.

[www.schiff-hittisau.com](http://www.schiff-hittisau.com)

\*\*\* 78

Europa Stüberl / Innsbruck / Roland Geisberger  
Große Küche im besten Haus in Innsbruck.

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

\*\*\*78

Neuwirt / Kitzbühel / Stefan Hofer  
Edelwirthshaus mit durchaus gewagten Zubereitungsideen.

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

\*\*\* 78

Schmutzer / Winzendorf / Johann Schmutzer  
Ehrgeizige Landhausküche in der zweiten Generation.  
[www.gasthaus-schmutzer.at](http://www.gasthaus-schmutzer.at)

\*\*\* 78

Sigwart's Tiroler Weinstuben / Brixlegg / Gertraud U. Lydia Sigwart  
Das historische Eckhaus markiert den Eingang ins Alpbachtal und stabile Qualität gleichermaßen.  
[www.tiroler-weinstuben.at](http://www.tiroler-weinstuben.at)

\*\*\* 77

Hospiz-Alm / St. Christoph / Gunnar Huhn  
Veritabler Gourmettreff, mittags für Après-Ski, abends für die Fans der hier gelagerten superben Großflaschen.  
[www.arlberghospiz.at](http://www.arlberghospiz.at)

\*\*\* 76

Alfred Miller's Schöneck Innsbruck / Alfred Miller  
Prächtiges Gasthaus mit wunderbar feinfühligem Tiroler Küche, stimmig modernisiert und mediterran beeinflusst.  
[www.wirtshaus-schoeneck.com](http://www.wirtshaus-schoeneck.com)

\*\*\* 76

Altes Gericht / Sulz / Helmut Benner  
Marktfrische internationale Küche im Gerichtsgebäude aus dem 13. Jahrhundert.  
[www.altesgericht.at](http://www.altesgericht.at)

\*\*\* 76

Atelier / Salzburg / Michael Gahleitner  
Detailverliebte Speisen im idyllischen Rahmen von Schloss Hellbrunn.  
[www.gassner-gastronomie.at](http://www.gassner-gastronomie.at)

\*\*\* 76

Auerhahn / Salzburg / Gerhard Pongratz  
Österreichische Klassik in der Salzburger Vorstadt.  
[www.auerhahn-salzburg.at](http://www.auerhahn-salzburg.at)

\*\*\* 76

Bacchant – Restaurant der 7 Gezeiten / Dorf an der Pram / Petra Eder, Gerhard Jansch  
Ehrgeizige, qualitätsvolle Küche im kleinen Rahmen.  
[www.bacchant.at](http://www.bacchant.at)

\*\*\* 76

Bründlmayer / Langenlois / Daniel Petz  
Von 66 auf 76 aufgewertet. Regionale Küche auf sympathisch zeitgemäßem Niveau.  
[www.heurigenhof.at](http://www.heurigenhof.at)

\*\*\* 76

Das Turm / Wien / Heinz Preschan  
Ideenreiche Küche im Hochhaus. Von 68 auf 76 aufgewertet.  
[www.dasturm.at](http://www.dasturm.at)

\*\*\* 76

Erlhof / Zell am See / Josef Brügler  
Herzerwärmende regionale Küche in prächtigem Landgasthof-Ambiente.  
[www.erlhof.at](http://www.erlhof.at)

\*\*\* 76

Freyenstein / Wien / Meinrad Neunkirchner  
Harmonische Miniaturen aus ausgesuchten Zutaten vom Meister der Aromen.  
[www.freyenstein.at](http://www.freyenstein.at)

\*\*\* 76

Goldstück / Bezau / Bernd Moosmann  
Orient-Ambiente im modernisierten Wälderhaus samt kreativ-verspielter Küche.  
[www.hotel-gams.at](http://www.hotel-gams.at)

\*\*\* 76

Grandhotel Lienz / Lienz / Christian Flaschberger  
Regionalküche, die einem Grandhotel alle Ehre erweist.  
[www.grandhotel-lienz.com](http://www.grandhotel-lienz.com)

\*\*\* 76

Herberstein / Linz / Sascha Wurdinger  
Stylishes Restaurant mit ebensolcher Küche. Sieht nicht nur gut aus, schmeckt auch.  
[www.herberstein-linz.at](http://www.herberstein-linz.at)

\*\*\* 76

Hill / Wien / Aurelio Nitsche  
Moderne österreichische Küche, geheimtippmäßig versteckt in der Sieveringer Heurigen- und Villengegend.  
[www.hill-restaurant.at](http://www.hill-restaurant.at)

\*\*\* 76

Imperial / Wien / Rupert Schnait  
Yes, hier warten Plüsch, Prunk und Pomp, jedoch alles andere als „old school“– Küche, wie vor einigen Jahren noch. Das hat was! Von 66 auf 76 Punkte aufgewertet.  
[www.restaurantimperial.at](http://www.restaurantimperial.at)

\*\*\* 76

Kapeller / Steyr / Lukas Kapeller  
Modern und regional essen im Renaissance-Ensemble.  
[www.restaurant-kapeller.at](http://www.restaurant-kapeller.at)

\*\*\* 76

Keplinger Wirt / St. Johann am Wimberg / Erika u. Andrea Keplinger  
Kulinarische Institution im Mühlviertel. Geradlinig und echt.  
[www.keplingerwirt.at](http://www.keplingerwirt.at)

\*\*\* 76

Kerbl's Küche / Roßleithen / Christoph Kerbl  
Moderne regionale Küche von einem Inhaber-Küchenchef mit viel Zukunft.  
[www.kerbls-kueche.at](http://www.kerbls-kueche.at)

\*\*\* 76

Landhaus zu Appesbach, St. Wolfgang am Wolfgangsee / Maximilian Aichinger  
Wunderschönes Anwesen direkt am See, in dem Maximilian Aichinger eine zeitgemäße Melange aus gehobener Regionalküche und internationalen Geschmackswelten zelebriert.  
[www.appesbach.com](http://www.appesbach.com)

\*\*\* 76

Magnolia / Graz [www.appesbach.com](http://www.appesbach.com) Herbert Schmidhofer  
Mutiger Stilmix aus besten Zutaten, äußerst versiert umgesetzt, im schicken Rahmen.  
[www.restaurant-magnolia.at](http://www.restaurant-magnolia.at)

\*\*\* 76

Mesnerhaus / Mauterndorf / Josef Steffner  
Liebevoll gemachte Gourmetküche im behaglichen alten Gemäuer.  
[www.mesnerhaus.at](http://www.mesnerhaus.at)

\*\*\* 76

Montafoner Stube, Gargellen / Stefan Reiter  
Authentizität statt Alpenkitsch – das Motto gilt sowohl für das Ambiente wie auch für die sehr ehrliche Küche.  
[www.heimspitze.com](http://www.heimspitze.com)

\*\*\* 76

Neubeck / Bregenz / Nina Sotriffer  
Urbanes Restaurant mit beherzter Crossover-Küchenlinie. Hat mehr Pariser Flair denn Alpentradition.  
[www.neubeck.at](http://www.neubeck.at)

\*\*\* 76

Orther Stub'n / Gmunden / Christoph Parzer  
Ehrgeizige Regionalküche im Schlosshotel.  
[www.schlossorth.com](http://www.schlossorth.com)

\*\*\* 76

Schloss Mönchstein / Salzburg / Markus Mayr  
Klischeehaft nobel, in jedem Fall ein Essen wert.  
[www.monchstein.at](http://www.monchstein.at)

\*\*\* 76

Schlossherrn-Stube / Ischgl / Gunther Döberl

Gelungene europäische Crossover-Gerichte im modern gestylten Rahmen.  
[www.romantica.at](http://www.romantica.at)

\*\*\* 76

Schulhus / Krumbach / Gabi Strahammer  
Ausgezeichnete, feinfühlig Regionalküche in einem alten Schulhaus.  
[www.schulhus.at](http://www.schulhus.at)

\*\*\* 76

Schwende Stüble / Dornbirn / Johannes Hirtl  
Gut essen in einem Gesundheitshotel? Ja, das geht!  
[www.rickatschwende.com](http://www.rickatschwende.com)

\*\*\* 76

Sonnhof / St. Veit im Pongau / Vitus Winkler  
Ideenreiche Regionalkost. Kulinarische Highlights sind stets die Wildgerichte.  
[www.verwoehnhotel.at](http://www.verwoehnhotel.at)

\*\*\* 76

Timbale / St. Gilgen / Stefan Schamberger  
Traditionsadresse unter neuer Führung mit aufsteigender Tendenz. Um 6 Punkte besser als im Vorjahr.  
[www.timbale.at](http://www.timbale.at)

\*\*\* 76

Trippolt's Zum Bären / Bad St. Leonhard / Josef Trippolt jun.  
Bewährte Genussadresse, an der sich Josef Trippolt senior und junior seit Jahren um kunstsinnige Kreativität und komplexe Kombinationsgabe bemühen.  
[www.zumbaeren.at](http://www.zumbaeren.at)

\*\*\* 76

Unkai / Wien / Masahiro Yamada  
Auch nach dem Küchenchefwechsel große japanische Küche.  
[www.unkai.at](http://www.unkai.at)

\*\*\* 76

Zum Forsthaus / Fischbach / Christian Übeleis  
Anspruchsvoll-kreative Landgasthofküche mit effektvollen mediterranen Zwischentönen.  
[www.forsthaus.co.at](http://www.forsthaus.co.at)

\*\*\*\* 76

Fux / Lech am Arlberg / Peter Brandner  
Spannende euro-asiatische Küche und ein grandioses Weinrepertoire.  
[www.fux-mi.net](http://www.fux-mi.net)

Quelle: [www.alacarte.at](http://www.alacarte.at)