

Neue Haubenlokale[®]

Markus und Christian Winkler
Schwedenkapelle, Kitzbühel



© Thomas Schauer, Wien / NYC

MIT 17 VON 20 PUNKTEN

DIDI DORNER
Graz (ST)

MIT 16 VON 20 PUNKTEN

NIBELUNGENHOF
Traismauer (NÖ)

MIT 15 VON 20 PUNKTEN

BRUNNAUER IM MAGAZIN

Salzburg (S)

DAS TURM

Wien

DER LUIS

Anger (ST)

DOM BEISL

Wien

LOISIUM

Ehrenhausen (ST)

SCHWEDENKAPELLE

Kitzbühel (T)

STEIRERSCHLÖSSL

Zeltweg (ST)

WULFENIA STÜBERL

Nassfeld (K)

MIT 14 VON 20 PUNKTEN

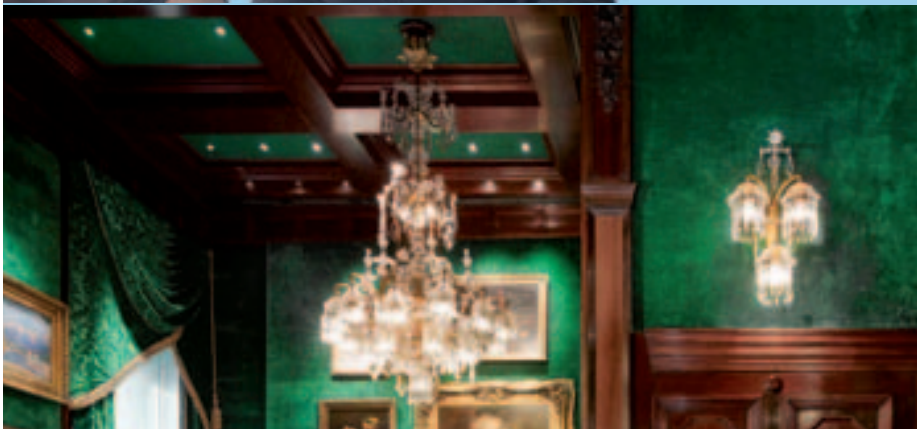
ALBERTINA PASSAGE

DINNERCLUB

Wien

GASTHAUS ADLER

Golling (S)



GENUSSVOLL

Kulinarische Verführung mit unseren Menüs „Anna Sacher“,
„Innovativ“ und „Essentiell“!



Anna Sacher
RESTAURANT



Geöffnet Dienstag bis Sonntag
von 18.00 bis 24.00 Uhr,
Küche bis 23.30 Uhr; Montag geschlossen

Hotel Sacher Wien · Philharmonikerstr. 4
A-1010 Wien · Tel.: +43/1/51 456-780
annasacher@sacher.com

Internet & Shop: www.sacher.com


LEADING
HOTELS[®]


LEADING
SPAS

OSCAR
Klagenfurt (K)

PHILIPP - DAS RESTAURANT
Turrach (ST)

SCHAUFELSPITZ
Neustift im Stubaital (T)

SINOHOUSE
Wien

TENNERHOF
Kitzbühel (T)

TIAN
Wien

MIT 13 VON 20 PUNKTEN

BRISTOL
Wien

CONDOR
Graz (ST)

DAS SCHLOSSBERG
Graz (ST)

DIE LINDE
Höchst (V)

DIE SERVIETTE
Wien

DOMVIERTEL
Linz an der Donau (OÖ)

EDELWEISS & GURGL
Obergurgl (T)

EL GAUCHO
Graz (ST)

ESSBAR
Wildschönau /Oberau (T)

FIORENZANO
Wien

FREIGEIST
Lustenau (V)

GASTHAUS PÖSCHL
Wien

GASTHAUS WOLF
Wien

GASTHOF ZUM DAMPFL
St. Johann in Tirol(T)

GOLFCLUB FÖHRENWALD
Wiener Neustadt (NÖ)

HAAS AM TEICH
Mittersill (S)

HOTEL RÖSSLE
Galtür (T)

HUBERTUSHÖHE
Graz (ST)

IL GIARDINO
Oetz (T)

MOCHI
Wien

PLACHUTTAS
GASTHAUS ZUR OPER
Wien

PRANKL
Spitz (NÖ)

SCHLOSSGEWÖLBE
Mondsee (OÖ)

SCHLOSSKELLER
Mailberg (NÖ)

SENSO E VITA
Techendorf-Weißensee (K)

SINGER'S TIROLER STUBE
Berwang (T)

ST. ELLAS
Wien

WÄLDERHOF
Lingenau (V)

WEINHAUS ARLT
Wien

WEINSCHLÖSSL
Retz (NÖ)

ZIMMERMANN'S
GASTHAUS
Weißensee (K)

Harald Riedl
Dom Beisl, Wien



© Dom-Beisl GmbH



ZIELE UND AUFGABEN

DES KURATORIUM KULINARISCHES ERBE ÖSTERREICH

- Bewahrung der österreichischen Agrikultur sowie authentischer kulinarischer Vielfalt und Esskultur
- Bewahrung der Vielfalt von Pflanzenarten und Tierrassen sowie traditionelle Verarbeitungsmethoden im Bereich Lebensmittel und Getränke
- Förderung eines regionaltypischen Angebotes in Gastronomie, Lebensmittelhandel und Gewerbe
- Weiterentwicklung der österreichischen Kulinarik und Gastrosophie

Weitere Informationen erhalten Sie unter

www.kulinarisches-erbe.at 21