

KÄRNTEN

Millstätter See
Bad Kleinkirchheim
Nockberge

Kulinarische Nächte



20.9. – 12.10.2024

Gipfeltreffen des guten Geschmacks



kulinarischenaechte.at

Hier erleben wir an vier Wochenenden eine GenussZEIT auf
Haubenniveau. 15 Küchenteams kreieren aus den Zutaten von 30
Kärntner Produzentinnen und Produzenten 33 Themen-Menüs.
Genuss pur zwischen See und Berg.

Kulinarische Tage für Genießer

Genuss ist, wenn´s so richtig schmeckt.
Das Essen, der Urlaub, das Leben.
3 Tage/2 Nächte inkl. Frühstück,
2-Tages-Ticket „Kulinarische Nächte“

ab € 255,- p.P.

buchbar unter



Kulinarische Nächte

| | S. 7 | | S. 8-11 | | S. 12-16 | | S. 18-23 | | S. 24-26 | |
|---------------------------------|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|--------------|----------|------|
| GastgeberInnen | FR 20.9. | SA 21.9. | FR 27.9. | SA 28.9. | FR 4.10. | SA 5.10. | FR 11.10. | SA 12.10. | | |
| FAM.- & SPORTRESORT BRENNSEEHOF | | | Menü | | Menü | | | | | |
| CHARLY´S - MEIN RESTAURANT | | | | Menü | | | | | | Menü |
| ORTNERS ESCHENHOF | Vor- speise | | Menü | | Menü | | | | | |
| FAM.- & SPORHOTEL KÄRNTNERHOF | Suppe | | Menü | | Menü | | | Menü | | |
| NATURHOTEL ALPENROSE MILLSTATT | | | Menü | | | | | | | |
| GOURMETSTUBEN LINDENHOF | | Menü | | | | | Menü | | | |
| GENIESSERHOTEL DAS MOERISCH | | Menü | | | | | | | Menü | |
| RESTAURANT MO.WI - MOSERHOF | | | | Menü | | | | | | |
| HOTEL ZUR POST - POSTSKRIPTUM | | | | Menü | | Menü | | | | |
| EVIDENT HOTEL PRÄGANT | Dessert | Menü | Menü | | | | Menü | Menü | | |
| RESTAURANT LOYSTUBN | Haupt- gang | | | Menü | | | | | | Menü |
| SEEGLÜCK - HOTEL FORELLE | | Menü | | Menü | | | | | | |
| MALTSCHÄCHER SEEWIRT | | | | | | Menü | | | | |
| TRATTLERS EINKEHR | | Menü | | Menü | | | Menü | | | Menü |
| UNTERWIRT HÜTTN | | Menü | | | | | Menü | | | |

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

KULINARISCH REGIONAL AM BERG [Information Seite 17]
GENUSS-MARKT DER REGIONALITÄT [Information Seite 27]



WEIL KÄRNTEN EINFACH BESSER IS(S)T.

Die Kulinarik in Kärnten ist weit mehr als eine Ansammlung von Rezepten – sie ist ein Fenster in die Seele der Menschen, die dort leben! Und genau deshalb schmeckt es in Österreichs südlichem Bundesland einfach so köstlich!

Jedes Produkt im Genussland Kärnten erzählt eine Geschichte, tauche ein in das kulinarische Märchen des Landes und genieße Köstlichkeiten wie einen Kärntner Bergkäse, der viele Wochen in der Käsekammer gereift ist oder probiere den samtig, weichen Wein von den süßen Trauben, die in zahlreichen Sonnenstunden in Kärntens Weinbergen gewachsen sind!

Das Genussland Kärnten weiß aber auch, dass wahrer Genuss nicht nur am Gaumen entsteht, sondern auch mit dem Wissen, dass diese Lebensmittel auf deren Qualität und Regionalität geprüft sind und vor allem aber auch mit dem Bewusstsein, dass dadurch Kärntner Betriebe langfristig und nachhaltig profitieren!

Und wo sind diese echten und ehrlichen Kärntner Lebensmittel erhältlich? Natürlich bei unseren 404 Genussland Kärnten Produzentinnen und Produzenten, in den Manufakturen sowie bei den 67 Genussland Kärnten Handelsbetrieben, 110 Kärntner Genuss Wirtinnen und Wirte sowie den 15 Genussland Kärnten Schulen.

www.genusslandkaernten.at





€ 84,-
pro Menü exkl. Getränke

Buchen Sie gleich die
Weinbegleitung dazu

€ 32,-

inkl. Aperitiv beim Empfang &
5 Glas Wein/Sekt
[alternativ auch alkoholfreie
Getränkebegleitung]

KULINARISCHE REISE WANDERUNG VON GENUSS ZU GENUSS

Freitag, 20.9.2024 - 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 Hotel zu Hotel erleben wir jeden Gang in einem anderen Ambiente und lernen die Küchenteams kennen. Genussland Kärnten-Showkoch Marco Krainer und die Produzentinnen und Produzenten begleiten den Abend.

Die kulinarische Reise beginnt beim Hotel Ortners Eschenhof Alpine Slowness in Bad Kleinkirchheim (Wasserfallweg 12, 9546 Bad 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 vom einen genussreichen Erlebnis zum nächsten.

Tickets im Tourismusbüro Bad Kleinkirchheim
www.kulinarischenaechte.at oder unter: T +43 4240 8212
Begrenzte Teilnehmerzahl!

FREITAG | 20. SEPTEMBER

Kulinarische Reise - Wanderung von Genuss zu Genuss
Auftakt zu den Kulinarischen Nächten in und rund um Bad Kleinkirchheim

Empfang – Aperitif

„Roesler Brut Rosé Grande Réserve“

(Sekt handgerüttelt, 41 Monate auf der Feinhefe gereift, Méthode Traditionelle)
Weinbau Köck | Feldkirchen

Vorspeise

Feines aus Rauchkuchl & Selch
Ortners Eschenhof Alpine Slowness

Törtchen vom geräucherten Schweinefilet
auf Ratatouille-Creme mit Osso Collo-Röllchen
an Senfkaviar und Leberwurst-Pofese

Produzent: Hübelbauer – Familie Walder, Bad Kleinkirchheim
Wein aus Kärnten: Pinot Noir Ried Josefsberg 2022 | Weinhof vlg. Ritter, St. Paul im Lavanttal

Suppe

Kärntner Korn, Kraut & Ruabn
Family- & Sporthotel Kärntnerhof

Schaumsuppe von der Agria-Kartoffel und Mais
mit eingelegten Vogelbeeren, Honig-Essigschaum und Dinkel-Baguette

Produzenten: Voltitschhof – Familie Oschgan, Finkenstein &
Kärntner Wildbeeren & Co, Wernberg
Wein aus Kärnten: „Graf von Osterwitz“ Weißburgunder 2023 |
Weingut Kreuzschneider – Hochosterwitz, Launsdorf

Hauptgang

Vom Reh zum See

Loystubn in der Thermenwelt Hotel Pulverer

Crépinette vom Zlaner Reh mit Steinpilzen, Kürbis und Schwarzem Holunder
sowie „Falsche Auster“ Saibling x2 mit Leche de Tigre und Passionsfrucht

Produzenten: Forellen Jobst, Greifenburg & Roland Kerschbaumer, Zlan
Wein aus Kärnten: St. Laurent 2022 | Weinbau Hribernig

Dessert

Kärntner Wein trifft Kärntner Kas
Evident Hotel Prägant

Nepomuk-Mango-Tango | Sauerrahm-Eis auf Rocco d'amore-Sülzchen
Buttermilch-Schmarren | B'soffene Zwetschken

Produzent: Kärntnermilch, Spittal/Drau
Wein aus Kärnten: Chardonnay „Rocco d'amore halbtrocken 2023“ |
Weingut Maltschnig, Liebenfels



€ 84,-
pro Menü

KÄRNTNER WEIN TRIFFT KÄRNTNER KAS

Samstag, 21.9.2024 - 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 schmackhafte Marmeladen oder Kompotte oder als hochprozentige Vollendung in Form von Edelbränden und Obstweinen: Hier bringen Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Beeren Farbe und unverfälschten Geschmack ins Spiel.

Die ZEIT ist auch reif für Kärntner Käse: Wenn die fein duftenden „Geschmacksverstärker“ aus Ziegen-, Schaf- oder Kuhmilch über Monate reifen, entfalten sie ihr einzigartig würziges Aroma. In Kombination mit weiteren erlesenen Zutaten werden diese Menüs zu kulinarischen Meisterstücken.

Gezahlt wird direkt bei den Gastronomiebetrieben oder du kaufst dir ein Ticket im Tourismusbüro Bad Kleinkirchheim. Bitte reserviere den Tisch direkt beim Betrieb. Alle Informationen: www.kulinarischenaechte.at

Begrenzte Teilnehmerzahl!

SAMSTAG | 21. SEPTEMBER KÄRNTNER WEIN TRIFFT KÄRNTNER KAS



Trattlers Einkehr Bad Kleinkirchheim

Kurz gebratenes Roastbeef
Weißes Käsemousse vom
Kuzi Mischkäse | Gurke |
Karotte | Nordicum Reduktion

Käse-Lauch-Suppe vom Winzerkäse
und Nordicum Cuvee Weiß

Kurz marinierter Kärntner Lâxn im
Sauvignon Blanc gegart
Fenchel-Pfirsich-Tartar |
Vanille-Kreuzkümmel-Schaum |
Blumenkohl Bierkäse-Zwickl-
Sesam-Chips

Tranchen von der Kärntner Kalbin
Heublumenkäse-Polenta |
Baby-Gemüse | Trüffelsaucen |
glacierte Schalotte im Virunum
Cuvee

Cheesecake vom Bio-Bröseltopfen
Preiselbeer-Ragout an Grappa-
Traminer | Walnusskekse

Kaslab'n Nockberge
& Weingut Vinum Virunum



Unterwirt Hüttn Bad Kleinkirchheim

Käse-Mousse, Feigen, Honig und
Walnüsse mit Blütenmuskateller
verfeinert

Consommé vom Rind mit
Kaspressknödel vom „Blöcki“
und Schnittlauch-Royal

Ravioli mit Schaffrischkäse
und Weißburgunder-Salbeisauce

Beiried-Steak vom Unterwirthof
an Kartoffel-Schafkäse-Gratin,
Sellerie-Püree und
Rosmarin-Roesler-Jus

Dessertvariation von der Schafmilch

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

Fam. Hopfgartner
& Weingut Maltschnig



Gourmetstuben im Landhotel Lindenhof Feld am See

Gebackener Steirerkrapfen
Glundner Kas I
Sauvignon Blanc-Kraut

Steinpilzrisotto
Riesling I Schwarzebeere I
Käsechip

Tortellini
Tiffner Jausenradl I
Pinot Noir-Trauben

Rosa Beiried & Burgunderbraten
vom Hanebauer
Erdäpfel-Frischkäseroulade I
Schalotten I Gartengemüse

Pfirsichmousse
Sabayon vom Frizzante Rosé I
Himbeere I Bio-Vanilleeis

Biohof Tauchhammer
& Sternberg - Weingut Egger



Evident Hotel Prägant
 Bad Kleinkirchheim

Kärntner „Obazda“ im Crêpe
 mit Rösler Rosé-Schalotten-
 Confit

Klare Tomaten- Consommé
 mit Mozzarella-Chardonnay-
 Reisknöderl und Bündnerfleisch

Ofengebratene Wachtel-Praline
 mit karamellisierten
 Käsebällchen, Rotkrautsalat und
 warmer Vinaigrette von Orangen
 und Rösler Reserve

Kalbsfilet „sous-vide“ mit
 Tandoori-Joghurt-Creme
 an Kartoffel-Baumkuchen und
 Steinpilzen im Granat Rosé-Sud

Topfen-Schmarren mit
 Tonkabohnen-Eis
 und einem Gelee aus Datteln
 und Polenikus halbtrocken

Bio- & Vitalbauernhof Bacherhof
 & Weinbau Köck



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

Sushi von der Lachsforelle
 Kartoffel | Ziegenkäse | Kren |
 Weinschaum

Bouillon vom Steinpilz
 Chardonnay | Graukas-Ravioli

Sorbet
 Naturjoghurt | Molke | Minze |
 „Sterndle“-Frizzante

Roulade vom Almochen
 Zweigelt-Glace | Kartoffel-
 Schafsfrischkäse-Püree

Kärntner Cheesecake
 Preiselbeeren | Vollmilch-Topfen-Eis

Mallhof – Die Biobauern
 & Weinbau Hribernig



**Genießerhotel
 Das Moerisch**
 Seeboden am Millstätter See

Lollipop von der Wachtel
 Chillikäse | Creme vom Chardonnay
 Barrique

Cappuccino vom Sauvignon Blanc
 Bergkäse-Bällchen

Kärntna Låxn (Seeforelle)
 Süßkartoffel | Sauvignon Blanc |
 Kletzn | Weiße Ziege

Rosa Hirschrücken
 Heumilchkäse | Pinot Noir | Feige
 | Sellerie

Interpretation vom Cheesecake
 Schwarzwbeere | Alpen-Karamell |
 Chadeau vom Muskateller

Kaslab´n Nockberge
 & Weinhof vlg. Ritter



**SEEGLÜCK
 Hotel Forelle**
 Millstatt am See

Kalb?
 Tatar & Pastrami
 Eigelb? | Rotkraut |
 Buttermilch-Shoyu |
 TrippelGUT „The Gray“ Granité

Drautaler Kasschaumsuppe
 Maroni | TrippelGUT „Marry me“

Kärntna Låxn (Seeforelle)
 Zitronenverbene | Schweins-Goderl
 Latteria Carinziana | TrippelGUT
 „Oachkatzl 2023“

Rebhuhn?
 Terrine & Brust
 Polenta | Schalotten |
 Petersilienwurzel | TrippelGUT
 Merlot

Tarte vom Frischkäse
 Bergkäse | Alter Balsamico |
 Heidelbeere |
 TrippelGUT „Alpenzante“

Kärntnermilch
 & TrippelGUT





€ 84,-
pro Menü

VOM REH ZUM SEE

Freitag, 27.9. & Samstag, 28.9.2024 - 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 wilder 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.

Gezahlt wird direkt bei den Gastronomiebetrieben oder du kaufst dir ein Ticket im Tourismusbüro Bad Kleinkirchheim. Bitte reserviere den Tisch direkt beim Betrieb. Alle Informationen: www.kulinarischenaechte.at

Begrenzte Teilnehmerzahl!

FREITAG | 27. SEPTEMBER VOM REH ZUM SEE



Family- & Sporthotel Kärntnerhof Bad Kleinkirchheim

Terrine vom Damwild
an Bündnerfleisch, Sellerie-
Vanillecreme und Apfelgel

Schaumsuppe von der Pastinake
mit Quittenschaum und
Salami-Croutons

Saltimbocca von der Lachsforelle
auf Kartoffel-Erbsenragout und
Kresseöl

Zart rosa gebratener Hirschrücken
mit Topfen-Serviettenknödel,
Hokkaido-Kürbis,
Essigzetschken und
Kohlsprossen mit Speck

Kärntner Kletzennudel mit
Nussbutter, hausgemachtem
Maroni-Eis und Apfelragout

Mätl Sepp – Familie Schleiner



Familien- & Sportresort Brennsee Feld am See

Carpaccio vom Hirsch
Ruccolacreme | Emulsion von der
roten Rube | Wachtelei | Bauernbrot

Consommé double vom
Damwild
Farce-Nockerl | Sherry

Tatar vom Hirschfilet
Schalotten | Eingelegte Walnuss

Rosa gebratener Hirschrücken
Pastinake | Nidei | Maroni |
Preiselbeere

Lavendel-Grießflammerie
Apfel | Calvados-Espuma

Roland Kerschbaumer



Naturhotel Alpenrose Millstatt am See

Duett von der Forelle aus
Feld am See
und vom heimischen Reh:
Geräucherte Forelle und Terrine
vom Reh mit Salat-Bouquet,
frischen Gartenkräutern und
Sprossen

Feine Fischsuppe mit
knusprigem Blätterteig-Stangerl

Kärntner Fischnudel auf
brauner Butter

Rosa gebratener Rehrücken mit
Herzoginkartoffeln und
gebratene Goldforelle auf
Kürbisrisotto mit Parmesan-Chip

Goldbrauner Fisch-Grießschmarren
auf Schwarzbeer-See

Kärnten Fisch – Fischzucht
Feld am See



**Ortners Eschenhof
Alpine Slowness**
Bad Kleinkirchheim

Gebeizte Lachsforelle mit Panna Cotta vom Ziegenfrischkäse an Erbsencreme, Apfelkren und Radieschen

Schaumsuppe vom Kärntner Zitronengras mit Saiblings-Blini und Saiblings-Kaviar

Kärntner Nudel von den Räucherfischen auf Bio-Fenchelgemüse

Medaillons von Huchen und Goldforelle „Schneeweißchen und Rosenrot“

Schokolade-Soufflé „medium“ mit Beerenragout und Basilikumsorbet

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

Kärnten Fisch – Fischzucht Feld am See & Weingut Kreuzschneider - Hochosterwitz*



Evident Hotel Prägant
Bad Kleinkirchheim

Hausgebeizter Rollmops vom Bachsaibling auf Polenta-Blini und Schalotten-Confit

Kärntner „Tom Kha Pla“-Fischsuppe mit Huchen (Donaulachs), Pak Choi und Zitronengras

Sellerie-Ravioli mit Flusskrebssen und Safran-Beurre blanc

Gebratenes Filet von der Goldforelle auf Kürbis-Rösti mit Wasabi-Creme und Wurzelgemüse

Parfait von der warm geräucherten Lachsforelle mit Orangen-Krokant und Honig-Senf-Gel

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

Fischzucht Pogonitsch & Weinhof vlg. Ritter*



**SEEGLÜCK
Hotel Forelle**
Millstatt am See

„Goldenes Ei“
Karfiol | Rote Lachsforelle | Kaviar

Ravioli vom Flusskrebs „Gelbe Suppe“

„Schwarzer Karpfen“
Powidl

Himmel und Erde von der Bachforelle
Blutwurst | Apfel | Kraut

Weißer Schokolade
Weizengras | Apfel | Orange

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

Fischzucht Pogonitsch & TrippelGUT*



**Restaurant mo.wi
Hotel Moserhof**
Seeboden am Millstätter See

Tatar
„Vom Reh zum See“
Dry Aged Forelle | Reh aus heimischem Revier | Rote Rübe | Crème fraîche

Halászlé – Pannonische Fischsuppe
Forelle | Saibling | Mangalitza | Belugalinsen

Wilde Ravioli
Räucherforellen-Wolke

Saibling
Paprika-Polenta | Tomate

Karamell trifft Kaviar

Forellen Jobst



**Restaurant Loystubn
Thermenwelt
Hotel Pulverer**
Bad Kleinkirchheim

Variation vom Metnitztaler Reh
Stachelbeere | Sellerie | Trüffel

Consommé double vom Rotwild
Ravioli von der Wildsalami | Wurzelwerk

Rehragout
Steinpilz-Espuma | Bulgur | Preiselbeere

Nose to Tail vom Hirsch
Kirsche | Karfiol x 3 | Herbsttrompete

Weißer Schokolade & Blaubeere
von Craigher

Johann Gucher



**Charly´s
Mein Restaurant**
Döbriach am Millstätter See

Gebeizte Goldforelle
Gewürz-Couscous | Gurken-Schaum

Rahmsuppe von heimischen Fischen
| Nockerl von der Seeforelle

Struderl vom Saibling
Kürbis-Gnocchi |
„Lusche“-Rahmsauce

Pochiertes Lachsforellenstück
Wirsing | Zitronenrahm

Mascarpone-Mousse
Süße Fischhaut | Beeren

Fischzucht Poganitsch



Trattlers Einkehr
Bad Kleinkirchheim

Tatar vom Huchen mit
Saiblings-Kaviar
Gurkenschaum | Rote Rübe | Spinat

Fischsuppe von der
Regenbogenforelle
Ingwer | Tomate | Safran

Gegarter Kärntna Låxn
Karotten-Kümmel-Schaum |
Basilikum-Öl | Süßkartoffel Blüte |
Spinat | Erbsen | Kartoffelstampf

Surf & Turf
(Kärntner Kalbin & Tigerforelle)
Kürbis-Gemüse |
Rosmarin-Kartoffeln | Bacon |
Thymian-Wacholder-Jus |
Kräuterbutter

Lemontarte
Ribisel-Gel | Baiser-Wolke

Kärnten Fisch – Fischzucht
Feld am See



KULINARISCH REGIONAL AM BERG

An sechs Sonntagen, von 22. September bis 27. Oktober 2024, erwarten die Gäste in den Bergen rund um Bad Kleinkirchheim besondere kulinarische Höhepunkte. Unter dem Motto „Gipfeltreffen des guten Geschmacks“ zaubert Genussland Kärnten Showkoch Marco Krainer an ausgewählten Terminen im Panorama-Restaurant Nock-IN oder dem Bergrestaurant Kaiserburg vor den Augen der Gäste genussvolle Gerichte aus hochwertigen regionalen Produkten. Dabei gibt er auch gerne Tipps zum Nachkochen. Die Kreationen können jeweils von 11:30 bis 15:00 Uhr verkostet werden.

www.kulinarischenaechte.at

Panorama-Restaurant Nock IN

(Bergstation Brunnachbahn)

22., 29. September und 06. Oktober 2024

Das Gericht: „Genussland Kärnten Wild-Pasta“

Pasta mit feiner Kapern-Pilz-Rahmsauce | zarten Stücken vom Måtl Sepp aus Bad Kleinkirchheim | eingelegten Portwein-Vogelbeeren und knusprigen Blattkohl-Chips

Bergrestaurant Kaiserburg

(Bergstation Kaiserburg)

13., 20. und 27. Oktober 2024

Das Gericht: „Genussland Kärnten Risotto-Teller“

Cremiges Rollgerstl-Risotto mit Safran | Herbstliches Gemüse | rosa gebratenem Nockberge Almrind und bunten Sprossen vom Ottingerhof





€ 84,-
pro Menü

KÄRNTNER KORN, KRAUT & RUABN

Freitag, 4.10. & Samstag, 5.10.2024 - 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, und satten Farben, die das Auge erfreuen. Obst, Gemüse, Korn, Kraut und Ruabn schmecken dort am besten, wo sie „wurzeln“ - wo der Genuss zu Hause ist. Schon einmal eine Kärntner Pfeffer-Honigmelone, außergewöhnliche Kartoffelsorten oder die weiße Kärntner Ruabn kennengelernt? Hier nehmen wir uns ZEIT, unseren Geschmackshorizont zu erweitern.

Gezahlt wird direkt bei den Gastronomiebetrieben oder du kaufst dir ein Ticket im Tourismusbüro Bad Kleinkirchheim. **Bitte reserviere den Tisch direkt beim Betrieb.** Alle Informationen: www.kulinarischenaechte.at

Begrenzte Teilnehmerzahl!

FREITAG | 4. OKTOBER KÄRNTNER KORN, KRAUT & RUABN



Family- & Sporthotel Kärntnerhof Bad Kleinkirchheim

Hausgebeizte Lachsforelle mit
Gin und Roten Rüben
mit Kartoffel-Kren-Terrine und
Zitronen-Topfencreme

„Baked Potato“ Schaumsuppe
von der Agria-Kartoffel
mit Crème fraîche-Nockerl
und Speck-Popcorn

Gnocchi mit geschmortem Kürbis
und KuZi-Käse von der Kaslab'n
Nockberge

Entrecôte double in der
Kräuter-Speckkruste
an Dinkel-Risotto mit Nüssen,
zweierlei Karottengemüse
und blauem Zweigelt-Jus

Heidelbeer-Dinkelschmarren
mit karamellisiertem Popcorn
und Zwetschenröster

Voltischhof – Familie Oschgan



Maltschacher Seewirt Maltschach am See, Feldkirchen

Kalte Rohnenschale
Saibling | Kren | Kresse |
Forellenkaviar

Karotten-Cremesuppe
Ingwer | Kokos | Falafel

Fisch-Burger
Brioche | Coleslaw | Kräuter-Mayo

Kärntna Låxn (Seeforelle)
„Wellington“
Sauce Rouille | Limonen-Seitling |
Erdäpfel | Erbse

Schokolade
Minze | Karotte

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

Kärnten Taufrisch
& Weingut Maltschnig*



Ortner Eschenhof Alpine Slowness Bad Kleinkirchheim

Beef Tatar auf Sauerrahm-Dip
mit eingelegtem Gemüse und
Brot-Chip

Bio-Stundenei auf Rahmspinat mit
Kartoffel- Mousseline,
Speckgrammeln und Trüffelkäse

Hörnchen-Lasagne auf
Steinpilz-Creme
mit frittiertem Lauch

Trilogie vom Bio-Angusrind mit
Polenta-Palatschinken-Roulade
und Pastinake

Gewürz-Crème brûlée mit
Birnen-Ragout und
Preiselbeer-Sorbet

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

Biohof Obereder
& Weingut Kreuzschneider -
Hochosterwitz*



**Familien- & Sportresort
Brennseehof**
Feld am See

Mousse vom Hokkaido-Kürbis
Tomate | Physalis | Rote Rübe

Cremesuppe vom Kärntner
Knoblauch | Speck-Chips

Konfiertes Kärntna Låxn
(Seeforelle)
Mangold | Süßkartoffel |
Zitronengras

Rosa gebratener Rücken vom
heimischen Kalb
Zweierlei Sellerie | Pimentos
de Padrón | Whisky-Sauce

Mousse von der weißen
Schokolade „Sweet
Dumpling“-Kürbis | Gurke

Biohof Tauschitz „Gut Nußhof“



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

Waldschinken mit
Hagebutten süß-sauer

Klare Suppe mit Cherry und
Spitzwegerich-Nockerl

Sorbet vom Holunder-Koch

Wildes vom Hirsch
mit Vogelbeeren in Portwein,
Rotkrautstrudel und Schupfnudeln

Wildbeeren | Schokolade | Maiwipferl

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

Kärntner Wildbeeren & Co
& Weingut Maltschnig*



**Gourmetstuben im
Landhotel Lindenhof**
Feld am See

Gebackene Frühlingsrolle
Lavantaler Ente | Walnuss-Mayo |
Rotkraut-Salat

Kürbiscremesuppe
Buchweizen-Tascherl, Kürbiskernöl

Seesaibling
Leindotter-Hollandaise |
Romanesco | Jungkarotte

Zweierlei Millstätter Lamm
Erdäpfel-Hadn-Buchtel | Paprika |
Artischocke

Variation vom Bauertopfen
Erdbeersorbet | Erdbeernektar

*Veganes Menü
auf Vorbestellung
möglich!*

Bauernhof Gams – Familie Mikl



Trattlers Einkehr
Bad Kleinkirchheim

Gebeizter Hirschrücken
Rote Rübe | Zitronengras |
Konfiertes Bio-Eidotter |
Tasmanischer Pfeffer | Kartoffelchip
von der blauen St.Galler

Kartoffel-Kokos-Suppe von der
Marabell-Kartoffel
knackiges Gemüse

Leicht geräucherter &
gebratener Wels
Kren-Preiselbeer-Parfait |
Navette | Pommery-Senf-Sauce |
Stampf von der Anuschka-Kartoffel

Filet von der Kärntner Kalbin
Melanzani Crema |
Tomaten-Rucola-Babygemüse |
Glacierte Bernina-Kartoffel

Schoko-Panna Cotta
Waldbeeren-Ragout | Rotwein

Erdäpfelhof Mischkulnig

SAMSTAG | 5. OKTOBER
KÄRNTNER KORN, KRAUT & RUABN



Unterwirt Hüttn
Bad Kleinkirchheim

Tatar vom „Mirnock-Lachs“,
Gemüse-Carpaccio
Schwarzbrot und Curry-Mayonnaise

Erdäpfel-Cremesuppe mit
Zwiebelschaum
und Speckbröseln

Kürbis-Gnocchi mit Blattspinat,
Feta und Kresse

Rosa gebratenes Schweinefilet,
Variation von
der Karotte und Polenta

Duett von
Schokolade und Zwetschke

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

Vitalgarten powered by
Kärnten Tafelberg



Evident Hotel Prägant
Bad Kleinkirchheim

Milder Ziegenfrischkäse auf
Sellerie-Salat mit Quitten-Senf und
Sanddorn-Gelee

Cappuccino von gelben und
roten Rüben mit Schlehdorn-
Ravioli

Gebratene Entenbrust auf
mariniertem Holler-Rotkraut
mit Maroni-Polenta

Rinderfilet „Sweet & Hot“ mit
Preiselbeeren und Kren
auf cremigen Rollgerstln und
Zucchini-Mikado

Weißes Schokolademousse mit
Buchweizen, Tannensorbet und
kandierte Vogelbeeren

Kärntner Wildbeeren & Co





€ 84,-
pro Menü

FEINES AUS RAUCHKUCHL & SELCH

Freitag, 11.10. & Samstag, 12.10.2024 - 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.

Gezahlt wird direkt bei den Gastronomiebetrieben oder du kaufst dir ein Ticket im Tourismusbüro Bad Kleinkirchheim. Bitte reserviere den Tisch direkt beim Betrieb. Alle Informationen: www.kulinarischenaechte.at

Begrenzte Teilnehmerzahl!

FREITAG | 11. OKTOBER FEINES AUS RAUCHKUCHL & SELCH



Genießerhotel Das Moerisch

Seeboden am Millstätter See

Leberpraline
Zwiebel-Marmelade | Himbeere |
Hirschsalam

Gelbe Suppe vom Ziegenkitz
Zimtgebäck

Mille feuille von Pasta & Wurst
Hokkaido-Kürbis

Schweinebauch
Liaison von Karotte &
Speck-Allerlei | Birne

Duett von Honig & Bauchspeck

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

Gutzingerhof
& Weinhof vlg. Ritter*



Family- & Sporthotel Kärntnerhof

Bad Kleinkirchheim

Tatar vom Nockberge Almrind
mit Kürbis-Chilicreme und
Sauergemüse

Klare Gemüse-Pilz-Essenz
mit Speckknödel,
Karotten-Lauch-Julienne
und Kerbelöl

Cannelloni mit Kalbfleisch-
Bolognese gefüllt,
Ottingers Sprossengrün und
Tomaten-Gemüsesauce

Zweierlei vom Nockfleisch-Schwein
(Filet und geschmortes Backerl)
mit Rollgerstl-Risotto, rotem
Zwiebel und geschmortem
Wurzelgemüse

Kürbis-Küchlein und Mousse von der
Zartbitterschokolade
mit Kürbiskernöl-Eis und
Preiselbeeren

Bäuerliche Vermarktung
Nockfleisch



Evident Hotel Prägant

Bad Kleinkirchheim

Zart geräuchertes Allerlei vom Mätl
Sepp mit Birnen-
Safran-Confit und Topfennockerl

Cappuccino von der Süßkartoffel
mit Salami-Loempia

Bananen-Blutwurst-Auflauf mit
Wildschinken
und Zitronencreme

Dreierlei vom Damwild auf
Kürbispüree mit glacierten
Maroni und Preiselbeeren

Toffee-Pudding auf Apfel-Tatar
mit Honig-Speck-Chips, weißem
Zimteis und süßen Grammeln

Mätl Sepp - Familie Schleiner



Trattlers Einkehr
 Bad Kleinkirchheim

Vitello „mal anders“
 heimisches Filet

Eierschwammerl-Süppchen
 Ochsenchwanz | frittierter Rucola

Fledermaus
 Rote Rübe | Chicoree |
 Tagliatelle | Ingwer-Thymian Saftl |
 geschmorte Tomaten

Beiriedschnitte im Speckmantel
 gebraten | Kartoffel-Birnen-Gratin |
 Kärntner Baby-Gemüse |
 Rotwein-Zwiebel | Thymian-Jus

Heidelbeer-Knödel
 Sabayon | Speck-Marmelade

Gutzingerhof –
 Familie Unterweger



Restaurant Loystubn
Thermenwelt
Hotel Pulverer
 Bad Kleinkirchheim

Tatar vom geselchten Rindsfilet
 Osso Collo | Schwarze Nüsse |
 Nussbrot | Kletzen

Ravioli vom Hauswürstel
 Erdäpfel-Speck-Schaum |
 Holzkohle-Öl

BBQ-Briskett vom Black Angus
 Schnittlauch | Selchfleisch
 Cannelloni
 Deep Purple-Karotte | Vogelbeere

Flanksteak 54 Grad vom Almochsen
 Liebstöckel | Perlzwiebel |
 Gepickelte Melone | Pumpernickel |
 Speck-Crunch

Dunkle Schokolade & Pastinake
 Toffee | Crunch | Buddhas Hand

Hübelbauer –
 Familie Walder



Charly´s
Mein Restaurant
 Döbriach am Millstätter See

Tatar von der roten Rübe
 Bündnerfleisch | Pinienkerne

Klare Wildsuppe |
 Grammel-Äpfel | Ravioli

Soufflé vom Meer Blunzn
 Knoblauch-Schneebrot | Senfcreme

Duett vom Nockberge Almrind
 Rosmarin-Kartoffeln | Gemüse |
 Schalotten-Jus

Süße Zwetschken-Knödel
 Nockberge Bauchspeck | Zimteis

Bäuerliche Vermarktung
 Nockfleisch



GENUSS-MARKT DER REGIONALITÄT

Genussland Kärnten ProduzentInnen ...

... laden ab 21. September jeden Samstag von 14:00 - 18:00 Uhr zu einem geschmackvollen Markt-Nachmittag in entspannter Atmosphäre im Kurpark gegenüber der Familien- & Gesundheitstherme St. Kathrein in Bad Kleinkirchheim ein.

Bei stimmungsvoller Musik können die **regionalen Produkte** der Genussland Kärnten ProduzentInnen und Produzenten verkostet und gekauft werden! So kannst du die wunderbaren Schmankerln auch täglich zu Hause genießen. Heimische Getränke - vom Grantwasser bis zum köstlichen Kärntner Wein - bringen Erfrischung.

www.kulinarischenaechte.at

Änderungen vorbehalten!



Kulinarische Nächte

UNSERE GASTGEBER/INNEN & PRODUZENT/INNEN

IHRE GASTGEBER/INNEN DER KULINARISCHEN NÄCHTE



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 27.9. | FR 4.10.



„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



Charly's - Mein Restaurant

„Von der Welt inspiriert - kärntnerisch aufgeköchelt“. So präsentiert sich Charly's - Mein Restaurant in Döbriach am Millstätter See seit bereits knapp 20 Jahren. Wir sind Gastgeber mit Herzblut und Liebe zum Beruf und das spürt man im gesamten Restaurant, denn auch das Auge isst mit. Wir legen großen Wert auf die Herkunft unserer Produkte und unser kreatives Küchenteam zaubert immer wieder neue kulinarische Kreationen.

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



Kulinarische Nächte:
SA 28.9. | SA 12.10.



„Gruß aus der Küche“

Gemeinsam kreieren die zwei Küchenchefs immer wieder neue kulinarische Highlights. Gerne wird Altbewährtes & Traditionelles modern interpretiert, genauso wie man sich von der Welt inspirieren lässt. Ihr Credo: Regional, saisonal & frisch! Eva leitet die Küche seit Beginn und ist frisch gebackene Küchenmeisterin. Andi bereichert unser Küchenteam seit über 6 Jahren. Am liebsten werden die heimischen Produkte „from nose to tail“ verarbeitet...

Eva Bruckmüller
& Andreas Meier



Wasserfallweg 12
9546 Bad Kleinkirchheim
Reservierung: T +43 4240 8262
www.eschenhof.at



Kulinarische Nächte:
FR 27.9. | FR 4.10.

Ortner Eschenhof - Alpine Slowness

„Alpine Slowness“, dieses Leitthema des Hotels Eschenhof spiegelt sich auch in den kulinarischen Köstlichkeiten dieses Hauses wider. „Alpine Slowness“ bedeutet eine ganzheitliche Ess- und Trinkkultur mit einer besonderen Wertschätzung für heimische Lebensmittel. Damit wird garantiert, dass nur Produkte mit bester Bio-Qualität verarbeitet werden. Das Kulinarium wurde deshalb auch mit der grünen Haube ausgezeichnet.



Horst Mitterschaidler

„Gruß aus der Küche“

Gesunde aber auch schmackhafte Ernährung steht bei uns im Genusshotel an erster Stelle. Hohe Qualität und transparente Herkunft der Produkte sind oberstes Gebot! Ich bin sehr stolz, mit derart hochwertigen Produkten, die von biologisch geführten Landwirtschaften aus der Region stammen, arbeiten zu dürfen!

Ein wichtiger Grundsatz von mir: Regional, saisonal und frisch! So bereite ich mit meinem Team Tag für Tag kulinarische Hochgenüsse für die Gäste im Eschenhof!



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



Kulinarische Nächte:
FR 27.9. | FR 4.10. | FR 11.10.

Family- & Sporthotel Kärntnerhof

Entdecken Sie die Kärntner Lebensfreude, die hier geschmackvoll auf dem Teller landet. Hochwertige regionale Produkte, alte Rezepte und ein kreatives Küchenteam begeistern mit Kreationen der Alpen-Adria-Kulinarik. Dabei stets auf Bodenständigkeit bedacht, mit mediterraner Leichtigkeit verfeinert und die Esskultur dreier Länder widerspiegelnd.



Markus Ebner

„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.



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



Kulinarische Nächte:
SA 21.9. | SA 5.10.

Landhotel Lindenhof - Gourmetstuben

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.



Martin Schretter

„Gruß aus der Küche“

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



Tangern 2,
9871 Seeboden am Millstätter See
Reservierung: T +43 4762 81372
www.moerisch.at



Kulinarische Nächte:
SA 21.9. | FR 11.10.

Hotel Das MOERISCH

Das Genießerrefugium am Millstätter See. Hier lässt es sich gediegen genießen! Bei Hauben-Kulinarik aus der ALPEN-ADRIA-Küche mit dem gewissen Etwas aus Tangern und einem 18-Loch-Grün direkt vor der Haustüre, das Golferherzen höherschlagen lässt, wird das Leben fast schon kitschig. Der entspannte Blick aus dem in Edelstahl gefassten 18-Meter-langen Indoor-, Outdoor- & Whirlpool und die atemberaubende Szenerie des GARTEN EDEN inmitten von Palmen und Daybeds laden zum Tagträumen ein.



Julia Kerschbaumer

„Gruß aus der Küche“

*Nach der Absolvierung der landwirtschaftlichen Fachschule Drauhofen, begann Julia Kerschbaumer die Lehre als Köchin im DAS MOERISCH****S, die sie mit Bravour absolvierte. Danach begannen Wanderjahre in renommierte Restaurants und die Rückkehr mit 22 Jahren in unser Haus. In diesem Jahr übernahm Julia mit 22 Jahren die Rolle als Küchenchefin und krönte dies gleich mit zwei Hauben im Gault Millau! Chapeau!*



Restaurant mo.wi - Hotel Moserhof

Das Hotel in Seeboden lebt den Alpe-Adria-Lifestyle mit der Leichtigkeit des Südens. Nur wenige Schritte vom idyllischen Millstätter See entfernt, empfängt Sie ein stilvolles und modernes 4-Sterne-Boutiquehotel eines Familienunternehmens mit Tradition. mo.wi-Restaurant für À La Carte-Kreationen aus der Kochwerkstatt - Slow food - Produzenten rund um den Millstätter See sind in der Küche unsere erste Wahl.

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



Kulinarische Nächte:
SA 28.9.



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.



Hotel zur Post & Restaurant Postskriptum

REGIONAL 40 - Unserem Betrieb liegt Regionalität und Qualität sehr am Herzen, weswegen wir uns dazu entschlossen haben, unser Konzept auch darauf auszubauen:

Alle unsere Hauptzutaten kommen aus einem Umkreis von nur 40 km von unserem Restaurant. Unsere Speisen sind zum Großteil hand- & hausgemacht und wir verwenden keine Industriewaren oder Convenience Produkte.

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



Kulinarische Nächte:
SA 21.9. | FR 4.10.



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.



Evident Hotel Prägant Wie schmeckt der Sinn?

Bei uns geht Kulinarik über das reine Sättigen des Magens hinaus. Unsere Küche zelebriert den Sinn des Essens nicht nur als eine Notwendigkeit, sondern auch als Genuss und Möglichkeit, die regionalen Traditionen und die Bräuche zu erleben.

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



Kulinarische Nächte:
SA 21.9. | FR 27.9. | SA 5.10. | FR 11.10.



Christian Tasotti

„Gruß aus der Küche“

Herr Tasotti arbeitet seit 35 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.



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/hauben-restaurant-loystubn



Kulinarische Nächte:
SA 28.9. | SA 12.10.



Tino Bahn

„Gruß aus der Küche“

Tino Bahn zählt ab nun 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



Christian Müller

„Gruß aus der Küche“

Mir ist wichtig: Ehrliche Küche ohne Geschmacksverstärker - Alten Gerichten einen modernen Touch zu verleihen. Ich bin Koch aus Leidenschaft und habe mein Hobby zum Beruf gemacht. Regionale Produkte zu verarbeiten ist mir wichtig.

Kulinarische Nächte:
SA 21.9. | SA 28.9.



Maltschacher Seewirt

Bereits in 3. Generation von Familie Spieß mit viel gastronomischer Leidenschaft geführt. 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-spiess.com



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!

Kulinarische Nächte:
FR 4.10.



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 Kreativationen veredelt.

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



Wolfgang Wiegele

„Gruß aus der Küche“

Wolfgang Wiegele sorgt seit 2023 für kulinarische Genüsse in Trattlers Einkehr und bereitet für Sie ein genussvolles Repertoire an regionalen Slow-Food Schmankerln zu! Dabei ist ihm die Herkunft der Produkte ebenso wichtig, wie der nachhaltige Umgang: unter dem Motto: „From nose to tail“ verarbeitet er Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukte im Ganzen - am liebsten von Lieferanten aus der Region. Diese Liebe zum Beruf und den Produkten schmeckt man, etwa bei seinen Fischgerichten, frisch aus dem Einkehr Fischteich!

Kulinarische Nächte:
SA 21.9. | SA 28.9. | SA 5.10. | SA 12.10.



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



Kacper Stopyra & Manfred Missbichler

„Gruß aus der Küche“

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

Kulinarische Nächte:
SA 21.9. | SA 5.10.



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 27.9.



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.

WEINHOF VLG. RITTER

Sabine David, Loschental 8, 9470 St. Paul
T: +43 680 3027100, www.vulgoritter.at
In ehrlicher Handarbeit und mit viel Leidenschaft werden Spitzenweine gekeltert. „Wir wollen ganz einfach sehr guten Wein in Kärnten produzieren.“

WEINBAU KÖCK

Gerhard Köck, Pollenitz 6, 9560 Feldkirchen
T: +43 664 4820887, 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.

STERNBERG - WEINGUT EGGER

Alexander Egger, Feldweg 6, 9241 Wernberg
T: +43 664 1601630, 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.

WEINGUT MALTSCHNIG

Christoph Maltschnig, T: +43 650 6008189 &
Christina Maltschnig, T: +43 664 4303212
Lebmach 1, 9556 Liebenfels, www.weingut-maltschnig.at
Rund drei Hektar Rebfläche werden bewirtschaftet um mit regionaler Genusswertschöpfung qualitativ hochwertige Weine und Schaumweine zu keltern!

WEINGUT KREUZSCHNEIDER - HOCHOSTERWITZ

Johannes Bodner, St. Sebastian 10, 9314 Launsdorf
T: +43 660 4631548, 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.

WEINBAU HRIBERNIG

Adolf Hribernig, Wutscheiner Str. 52, 9064 Pischeldorf
T: +43 664 5461201, www.weinauskaernten.at
Der Qualitätswein gedeiht auf einem nach Süden ausgerichteten Hang und wird ausgebaut, wie er gewachsen ist.

WEINGUT TRIPPELGUT

Familie Trippel, Hubertusweg 4, Maltschacher See, 9560 Feldkirchen, T: +43 4276 93080, 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
Am Fuße des Magdalensberges entstehen Weine, die alle Eigenschaften dieses wunderschönen Ortes Virunum in Farbe, Geschmack und Aroma verbindet. Naturnah, in Handarbeit und mit dem Bewusstsein, dass wir nur Gast auf dieser Erde sind.



PRODUZENT/INNEN - verantwortlich für feinste Zutaten



GUTZINGERHOF

Thomas Unterweger, St. Oswalder 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.

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.

JOHANN GUCHER

Vellach 21, 9363 Metnitz, T: +43 664 4133190
www.zirbenturm.at

Die Hege und Pflege des Wildes, das in der naturbelassenen Weitläufigkeit durch die Wälder streift, ist meine Passion. Ich habe große Hochachtung vor der Natur und ihrer Schöpfungskraft, betont der passionierte Jäger.

MALLHOF – DIE BIOBAUERN

Ing. Christian Mayrbrugger, Dorfstraße 29,
9546 Bad Kleinkirchheim, T: +43 4240 8332,
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.

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.

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.

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.

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.

KASLAB'N NOCKBERGE

Mirnockstraße 19, 9545 Radenthein
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.

KÄRNTNERMILCH reg.Gen.m.b.H.

Villacher Straße 92, 9800 Spittal/Drau
T +43 4762 61061-0, www.kaerntnermilch.at

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

PRODUZENT/INNEN - verantwortlich für feinste Zutaten



SCHAFMILCHPRODUKTE HOPFGARTNER

Kleblach 18, Kleblach, T: +43 650 2525263,
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.

KÄRNTNER WILDBEEREN & CO

Claudia Oschounig, Jasminweg 11, 9241 Wernberg,
T: +43 664 4505857,
www.kaerntnerwildbeerenundco.at

Ich sammle Wildfrüchte und -kräuter. Diese Früchte/Kräuter in naturbelassener Qualität, die ohne unser Zutun in der Sonne reifen, werden handverlesen gepflückt und dann liebevoll zu feinen Fruchtaufstrichen, Gelees, Chutneys und anderen Köstlichkeiten verarbeitet.

BIOHOF TAUSCHITZ „GUT NUSSHOF“

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

Wir schauen aufs Ganze - Bio, regional und sicher. Äpfel, Beerenobst, Blatt-, Fruchtgemüse, Essig, Gärmol, Hühnereier, Hülsenfrüchte, Jungpflanzen, Kartoffeln, Kohlgemüse, Kräuter und Gewürze. Melonen, Nüsse, Speisemais, Stängelgemüse, Steinobst, Wurzel- und Zwiebelgemüse.

VOLTITSCHHOF - FAMILIE OSCHGAN

Höfling 5, 9584 Finkenstein, T: +43 650 5915000
www.genussregionen.at/de/betrieb/voltitsch-hof-oschgan
Maria und Daniel Oschgan bewirtschaften rund 35 ha Ackerfläche und haben 2017 damit gestartet, Puffmais anzubauen – nur diese Sorte eignet sich für das allseits beliebte Popcorn.

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!

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.

BIOHOF OBEREDER

Gnesau 13, 9563 Gnesau, T: +43 676 3763410,
www.bioei.at

Ein 5- Sterne-Hühnerhotel auf 1.000m Seehöhe, dazu eine hervorragende Luftqualität und bergfrisches Wasser aus der eigenen Quelle – Luxus pur für die Hühner der Familie Obereder. „Transparte Tierhaltung ist uns wichtig“, erklärt Dieter Obereder.

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.

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.

BIO- & VITALBAUERNHOF BACHERHOF

Obermillstatt 30, 9872 Obermillstatt
T: +43 4766 2415, www.biohauernhof-kaernten.at

Am Bacherhof werden nicht nur frische Milch- und Käseprodukte hergestellt, sondern auch das Brot selbst gebacken und der feine Osso Collo, die köstliche Leberstreichwurst und noch vieles mehr selbst produziert.

BIOHOF TAUCHHAMMER

Regin 6, 9560 Feldkirchen
T: +43 660 7671836, www.tauchhammer.com

Neben vier Generationen tummeln sich hier auch Schweine, Rinder, ein Stier, viele Kälbchen. Die köstliche Rohmilch wird in der hofeigenen Käserei zu Frischkäse, Joghurt, aber auch Schnittkäse und Camembert verarbeitet. Aber auch die feinen Fleischprodukte haben unzählige Anhänger. Familie Tauchhammer produziert köstlichen Speck, Salami, Streichwurst und vieles mehr!



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 Wilpernig, Marco Krainer, Carletto Photography, Martin Hofmann, Kärnten Werbung, Arnold Poeschl, Genussland Kärnten: Karlheinzfessl.com, Pirker Pleschberger, Thermenwelt Hotel Pulverer, Landhotel Lindenhof, Ortner's Eschenhof - Alpine Slowness, Familien - Sportresort Brennseehof, Evident Hotel Prägant, Hotel Trattlerhof, Family & Sporthotel Kärntnerhof - Tomm Lamm, Unterwirt Hüttn, Hotel zur Post, Hotel Das MOERISCH, Naturhotel Alpenrose, Maltschacher Seewirt, SEEGLÜCK Hotel Forelle, Hotel Moserhof, Charly´s - Mein Restaurant. 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: 08|2024