



1/22 ADDRESS GUIDE



DEUTSCHLAND

BERLIN: Fish Klub, Funky Fisch, Seaside Fish & Seafoodbar, Volk
DRESDEN: Kastenmeiers
DÜSSELDORF: Café de Bretagne, Nagaya
DUISBURG: [mod] by Sven Nöthel
FRANKFURT: Bistro/Bar im Frischeparadies, Mon Amie Maxie

HAMBURG: Fischereihafen Restaurant, Jellyfish by Stefan Fäth, RIVE – Fish & Faible, X.O. Seafood Bar
KÖLN: La Societé, Poisson
MANNHEIM: Le Corange
MÜNCHEN: Atlantik Fisch, Dallmayr Bar & Grill, George Prime Steak & Raw Bar, Green Beetle, Maison Culinare Trantirs, Pescheria, Trantirs DNA
NÜRNBERG: Brasserie Nitz
PERL: Victor's Fine Dining by Christian Bau
REGENSBURG: Aska – Traditional Sushi Bar
STUTTGART: Nagare

FRANKREICH:
VERSAILLES: Airelles – Château de Versailles Le Grand Contrôle, Ducasse au Château de Versailles

ITALIEN
ERBUSCO: Ca' del Bosco
MAILAND: Viva Viviana Varese
VENEDIG: Al Baccaro, Ca' di Dio, Cipriani, Cip's Club, Club del Doge, Da Rioba, Daniell, Do Forni, Gio's, JW Marriott Venice Resort & Spa, Sagra, Terrazza Daniell, The St. Regis, Quadri

ÖSTERREICH
KITZBUHEL: Bastian's Bar & Bakery, Café Evi, Chizzo, Legendencafé, Pano, Lebenberg Schlosshotel, Römerhof-Stüberl, Sonnenbühel

CHEF'S TABLE SEITE 10



Bingen
Papa Rhein
Nils Henkel kreiert im Urban-Life-Style-Hotel Papa Rhein eine junge e Produktküche mit hohem Anspruch. Seinen Pure Nature-Stil präsentiert er jetzt im neuen Kochbuch „Flora“.

●●●● Hafenstr. 47, 55411 Bingen am Rhein, Tel. 06786-350 10
www.paparheinhotel.de, Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-30

VENEDIG SEITE 22
Vorwahl Italien: 0039



HOTELS

Ca' di Dio
Der aktuelle Neuzugang unter den Luxus-hotels, unmittelbar beim Arsenal, und herausgeputzt von der spanischen Architektin Patricia Urquiola, die mit klassischen und modernen Designelementen spielt.

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

Cipriani
Lieblingshotel der Hollywoodstars, zugleich mittendrin und doch vornehm distanziert auf der Insel Giudecca. Erstklassiger und aufmerksamer Service, zwei Restaurants, riesiger Pool, bestes Frühstück.

●●●● OT Giudecca, Giudecca 10, IT-30133 Venedig, Tel. 041 24 08 01, www.beimond.com, 96 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

Daniell
Ikonisches Hotel nahe der Seufzerbrücke, dessen Hauptgebäude sich in einem Palazzo aus dem 14. Jahrhundert befindet. Als Hotel feiert das Haus in diesen Tagen den 200. Geburtstag.

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

Grattini Palace
Mehrere Jahre wurde restauriert, 2014 neu eröffnet. Die einstige

●●●● OT San Marco, Campo Santa Maria del Giglio 2467, IT-30124 Venedig, Tel. 041 79 46 11, thegrattinipalace.com, 82 Zi, und Suiten, DZ ab € 830

JW Marriott Venice
Resort & Spa
Ein beeindruckendes Resort außerhalb des Stadtkerns, beim

●●●● OT Castello, Riva degli Schiavoni 4196, IT-30122 Venedig, Tel. 04 15 22 64 80, hoteldaniell.com, 204 Zi, und Suiten, DZ ab € 490

Da Rioba
Familäre Atmosphäre, venezianische Spezialitäten wie Salbei-risotto mit Meerbarben oder Makrelen mit Fenchel. Dazu kommt die Traumlage am Misericordia-Kanal.

●● OT Cannaregio, Fondamenta Misericordia 2553, Tel. 04 15 24 43 79, www.darioba.com, Di-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 26

Do Forni
Labyrinthisch ziehen sich die Säle durch mehrere Gebäude – ein bisschen geheimnisvoll wie Venedig selbst. Berühmt ist das Risotto „Tiziano“, mit Scampi und Champagner.

Al Baccaro
Gegründet 1902 von Einwandern aus Brindisi, ist die Osteria noch von Einheimischen dominiert. Mit 70 Tischen in vier Sälen eines der größeren Restaurants. Dezentriert venezianische Küche, Spezialität: „seppie nere con polenta“ – Tintenfische in schwarzer Sauce mit Polenta. In der Saison gibt es auch ausge-

zeichnete „moeche“ – frische, weiche Krebse (nach der Häutung), die frittiert werden.

● OT San Marco, San Samuele 3447, Tel. 04 15 28 93 36, baccaro.it/osteria, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 20-32

Quadri
Das historische „Quadri“ gehört nun Italiens Spitzenkoch Massimo Miliano Alajmo. Weiter läuft der Café-Betrieb, eine ambitionierte Speisekarte lockt Genießer in den ersten Stock: Paccheri mit rohem Fisch und Pistazienröschen, Zitronenrisotto mit Kapern und Kaffee, Ravioli mit Burrata, Muscheln, Gamberetti und Tomaten oder der Hummer mit Mango, Pfirsich und Fenchel – alles ist fantasievoll und überraschend, eben typisch Alajmo. Das schräge Design besorgte Alajmo-Kumpel Philippe Starck. Der Tisch am Fenster mit Blick auf den Markusplatz kostet

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 2159, IT-30124 Venedig, Tel. 04 12 40 00 01, www.stregisvenice.com, 169 Zi, und Suiten, DZ ab € 600

●●●● „Gio's“, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-40

150 Euro extra.

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

EXTRA-TIPP
Edipo Re
Bis zu zwölf Personen können sich an Bord des Motorseglers kulinarisch verwöhnen lassen und dabei Venedig auf einmalige Art kennenlernen. Mehr Informationen über die Törns, individuelle Anfragen und Buchung unter www.edipore.com.

Da Rioba
●● OT Cannaregio, Fondamenta Misericordia 2553, Tel. 04 15 24 43 79, www.darioba.com, Di-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 26

Do Forni
Labyrinthisch ziehen sich die Säle durch mehrere Gebäude – ein bisschen geheimnisvoll wie Venedig selbst. Berühmt ist das Risotto „Tiziano“, mit Scampi und Champagner.

●●●● OT San Marco, San Marco 468, Tel. 04 15 23 21 48, www.doforni.it, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 29-37

St. Regis
Sehr schicker Neuzugang (im August 2019 war Eröffnung) in modernem, urbanem Design. Ungewöhnlich große Zimmer und Suiten, einige mit Dachterrassen, feine Küche von Nadiä Sa Frisina.

Do Forni
●● OT Cannaregio, Fondamenta Misericordia 2553, Tel. 04 15 24 43 79, www.darioba.com, Di-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 26

●●●● OT San Marco, Campo Santa Maria del Giglio 2467, IT-30124 Venedig, Tel. 041 79 46 11, thegrattinipalace.com, 82 Zi, und Suiten, DZ ab € 830

●●●● „Gio's“, Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-40

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

●●●● OT San Marco, Piazza San Marco 12, Tel. 04 15 22 21 05, www.caffequadri.it, Mi-Fr abends, Sa, So, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 195-260

SEAFOOD-RESTAURANTS SEITE 40



Hamburg
Fischereihafen Restaurant
Die Traditionsadresse für hervorragende Fischgerichte: Austernkarte, Kaviar, Hummer in verschiedenen Variationen. Als Hauptgerichte Steinbutt, Seezunge klassisch und Seeteufel mit spanischen Akzenten. Der schöne Elbblick ist inklusive.

●●●● OT Altona, Große Elbstr. 143, 22767 Hamburg, Tel. 040-38 18 16, www.fischereihafenrestaurant.de, Mi-So ab 11:30 Uhr durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 17-65

Jellyfish by Stefan Fäth
Mitten in Eimsbüttel hat sich diese Adresse für gehobene Fischkultur etabliert. Bei der Qualität werden keine Kompromisse gemacht: Fisch aus Wildfang und nachhaltiger Fischerei, kreativ interpretiert: etwa Hummer mit Karotte, Kokos und Mango.

●●●● OT Eimsbüttel, Weidenallee 12, 20357 Hamburg, Tel. 040-410 54 14, www.jellyfish-restaurant.de, Mi abends, Do-So mittags und abends geöffnet, Menü € 90-179

RIVE – Fish & Faible
„Jewels of the Sea“ heißt die große Meeresfrüchte-Etagère

gehend geöffnet, Hauptgerichte € 32-58

Berlin
Fish Klub
Das Ambiente der Bar in der Markthalle Neun verströmt Industriecharme, die Qualität des Fisch- und Austernhändlers ist tadellos. Meeresfrüchte von kleinen Produzenten aus Frankreich.

●● OT Kreuzberg, Markthalle Neun, Eisenbahnstr. 42/43, 10997 Berlin, www.fishklubberlin.com, Mi, Do 12-18 Uhr, Fr 11-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr geöffnet, Gerichte € 6-25 und nach Gewicht

Funky Fisch
Moderne Brasserie von Szenegastronom The Duc. Aus der großen gläsernen Theke kann man Fisch und Zubereitungsart wählen, das Ganze kommt dann mit Remoulade, Salsa Brot und Gemüse. Die Karte bietet alles mit Seafood – von Salat, über Burger, Pasta und Risotto.

●●●● OT Charlottenburg, Kantstr. 135-136, 10625 Berlin, Tel. 0163-938 22 15, www.funkyfisch.de, Di-Sa ab 12 Uhr durchgehend geöffnet, Gerichte € 9-35

Seaside Fish & Seafoodbar
Am Gendarmenmarkt können sich die Gäste an der Theke inspirieren lassen und selbst eine Auswahl zusammenstellen. Fisch und Meeresfrüchte kommen von der Grillplatte. Vorab Austern am Marmortresen.

●●●● OT Mitte, Mohrenstr. 17, 10117 Berlin, Tel. 030-320 91 73 54, www.seaside-fish.com, Mo-Fr mittags und abends, Sa, So ab 13 Uhr durchgehend geöffnet, Fischgerichte zu Tagespreisen

Volk
Austernbar und Bistro im lässigen französischen Stil. Küchenchefin Margaux Arabian hat beste Verbindungen nach Frankreich. Ihre Meeresfrüchteplatten sind sehr gut bestückt – mit Austern, Muscheln, Schnecken, Taschenkreb und Hummer.

●●●● OT Mitte, Brunnenstr. 182, 10119 Berlin, Tel. 0173-686 38 83, volkmitte.de, Di-So ab 12 Uhr durchgehend geöffnet, Meeresfrüchteplatten € 66-99, Hauptgerichte € 13-22

Düsseldorf
Café de Bretagne
Unkompliziertes Bistro im französischen Stil: Austern, Venusmuscheln, Schwertmuscheln und Moules frites in mehreren Variationen.

●●●● OT Carlstadt, Benrather Str. 7, 40213 Düsseldorf, Tel. 0211-56 94 07 10, Mo abends, Di-Do ab 11 Uhr durchgehend, Fr, Sa ab 10 Uhr durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 15-39

Nagay
Im hellen puristisch gestalteten Restaurant sind Fisch und Meeresfrüchte für Sushis und Sashimi von ausgesuchter Qualität. Car-

Do abends, Fr, Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 59, Menü € 69-159

Frankfurt
Bistro/Bar im Frischeparadies
Das Bistro bietet drei Sorten Kaviar, eine Meeresfrüchteplatte auf Vorbestellung und eine wunderbare Bouillabaisse. Der Feinkosthändler unterhält zehn Filialen in Deutschland.

●●●● OT Friedrichshain, Lärchenstr. 101, 65933 Griesheim am Meer, Tel. 0169-380 32 30, www.frische-paradies.de/frankfurt, Di-Sa 11-16 Uhr, Gerichte € 14-99

Mon Amie Maxie
Die uppig dekorierte Brasserie bietet eine Austernbar und eine reich bestückte Seafoodtheke – auf der Karte Plateaus de Fruits de Mer in verschiedenen Größen und Fischgerichte.

●●●● OT Westend, Bockenheimer Landstr. 31, 60325 Frankfurt am Main, Tel. 069-71 40 21 21, www.mook-group.de/monamiemaxie, Mo-Fr, So mittags und abends, Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 23-120

Perl
Victor's Fine Dining
Christian Bau ist Perfektionist und verwendet nur das Beste aus aller Welt – die Qualität seiner Fische und Meeresfrüchte ist exzellent: sei es Atlantik-Steinbutt oder portugiesischer Carabineiro.

●●●● OT Westend, Schlossstr. 27-29, 66706 Perl, Tel. 06866-791 18, www.victors-fine-

dining.de, Do, Fr abends, Sa, So mittags und abends geöffnet, Menü € 225-265

München
Atlantik Fisch
Seit vielen Jahren schon zieht das Bistro ein Fisch liebendes Publikum an. Die Austern kommen frisch aus dem eigenen Becken. Auf der Karte bretonische Seezunge, Dorade und Loup de Mer, im Ganzen serviert.

●●●● OT Ludwigsvorstadt-Isarvorstadt, Zenettstr. 12, 80337 München, Tel. 089-74 79 8036 10, www.atlantik-muenchen.de, Di-Do, Sa abends, Fr mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 33-150

Dallmayr Bar & Grill
Das Bar-Restaurant hat auch nach Ladenschluss noch geöffnet und bietet Austern, Fisch vom Grill und Meeresfrüchteplatten in bester Qualität.

●●●● OT Altstadt-Lehel, Dienersstr. 14-15, 80331 München, Tel. 089-213 51 12, www.dallmayr.com, Mo-Sa ab 9:30 Uhr durchgehend geöffnet, Hauptgerichte € 22-39

George Prime Steak & Raw Bar
Die Meeresfrüchtebar mit Austern, Alaska King Crab, Jakobsmuscheln und Hummer ist auf Eis spektakulär in Szene gesetzt. Ein Schwerpunkt des Restaurants ist – außer Steak – die Nikkei-Küche auf Fischbasis.

●●●● OT Maxvorstadt, Maximiliansplatz 9, 80333 München, Tel. 089-215 36 777, www.georgeprimesteak.com, Di-Sa abends

KOCH DES MONATS SEITE 54



Mailand
Viva Viviana Varese
Viva Viviana Varese setzt sich gegen Diskriminierung ein: am Herd, im Saal und überall sonst. In ihrem Restaurant arbeiten 20 Mitarbeiter jeder Hautfarbe, jeder Religion und jeder sexuellen Ausrichtung. Nach Corona reduzierte sie in ihrem frisch eröffneten Restaurant die Karte von 24 auf 12 Gerichte, die Preise eines Menüs um fast die Hälfte. Und praktiziert eine neue Einfachheit – „zurück zu den Pfannen, weg vom Vakuumierer“ – , erwaubt Pasta e Patumi mit getauchten Kartoffeln und Pistazienpesto.

●●●● Piazza XXV Aprile 10, IT-20121 Mailand, Tel. 0039-249 49 73 40, www.vivavivianavarese.it, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 55-130



WINZER-PORTRÄT SEITE 98



Erbusco/Lombardei
Ca' del Bosco
Franciacorta, ein rechtlich geschützter Begriff wie Champagne, ist im Ausland eigentlich nur Kennern ein Begriff. Auch weil die Italiener 80 Prozent ihrer besten Schaumweine selbst trinken. Dies hat Maurizio Zanella, Besitzer des gefeierten Franciacorta-Weinguts Ca' del Bosco, das 2022 sein 50-jähriges Bestehen feiert, geändert. Heute werden von 240 Hektar 1,7 Mio. Flaschen produziert, bio-zertifiziert und nach der klassischen Champagnermethode.

●●●●● OT Erbusco, Via Albano Zanella 13, IT-25030 Erbusco (BS), Tel. 0039-03 07 76 61 11, www.cadelbosco.com, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa, So 9-17 Uhr



UNTERWEGS SEITE 122



NEUERÖFFNUNG
München
Maison Culinare Trantirs
Die Ikone, deutlich verjüngt in Esprit und Küchenstil: Zwei Menüs stehen zur Wahl, beiden gemeinsam ist die klare, angenehme reduzierte Optik, der konzeptionelle wie aromatische Mut und die französische Seele, höchst zeitgemäß interpretiert. Benjamin Chmura hat das Zeug zur absoluten Spitze!

●●●● OT Schwabing, Johann-Fichte-Str. 7, 80805 München, Tel. 089-316 95 90, www.trantirs.de, Mi-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 230-295

Trantirs DNA
Der Gartensalon wurde zum intimen A-la-carte-Restaurant. Evergreens des Hauses (Hans Haas' Lauchpüree mit Kaviar, Witzgimmens Kalbsbraten Rumohr) und der klassisch französischen Küche (Hechtnocken Sauce Nantua), aktuell adaptiert.

●●●● OT Schwabing, Johann-Fichte-Str. 7, 80805 München, Tel. 089-361 95 90, www.trantirs.de, Fr-Di mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 74-92

●●●● OT Feuerbach, Feuerbacher-Tal-Str. 34, 70469 Stuttgart, Tel. 0711-93 54 12 90, www.restaurant-nagare.de, Do-So abends geöffnet, Gerichte € 4-16

München
Green Beetle
Feinkost Käfer wird grün: Vegetarisch bis vegan, saisonal, biologisch, regional und vor allem nachhaltig.

●●●● OT Bogenhausen, Schumannstr. 9, 81679 München, Tel. 0176-14 16 80 23, www.feinkost-kaefer.de/greenbeetle, Mo-Sa abends, So 11-14 Uhr (Brunch) geöffnet, Hauptgerichte € 24-29

EUROPA

Frankreich
Airelles – Château de Versailles Le Grand Contrôle
Individuell mit Stuck, Parkett und floralen Tapeten und Stoffen gestaltete Zimmer in einem Backsteinhaus aus dem 17. Jahrhundert. Im Restaurant lässt Alain Ducasse die Zeit von Louis XIV wieder aufleben.

●●●● 12 Rue de l'Indépendance Américaine, 78000 Versailles, Tel. 0033-185 36 05 50, www.airelles.com/fr/destination/chateau-de-versailles-hotel, 14 Zi, und Suiten, DZ ab € 1100

●●●●●● Ducasse au Château de Versailles, Tel. 0033-185 36 05 77, Mo-Sa mittags und abends, So abends geöffnet, Menü € 280

150 Zi, und Suiten, DZ ab € 140

RESTAURANTS/CAFÉS

Bastian's Bar & Bakery
Kaffeefair mit hohen Wänden und großen Fenstern. Sehr guter Cappuccino.

• Vorderstadt 21, Tel. 535 67 16 46 11, www.bastians.at, Mo-So 7:30-19 Uhr

Café Evi
Nicht nur guter Kaffee, sondern auch immer wieder kleine, feine Gerichte
• Hornweg 5, Tel. 535 66 33 39, www.facebook.com, Mo-Fr 6-15 Uhr, Sa 8-12 Uhr

UNSER LEITUNGSSYSTEM:

Alle Adressen sind von erfahrenen FEINSCHMECKER-Redakteuren und Autoren getestet. Hier finden Sie alle Informationen zu den in dieser Ausgabe vorgestellten Restaurants, Hotels und Weingütern.

WEINGÜTER:

●●●●● Einer der besten Weinproduzenten
●●●●● Herausragende Weinqualität
●●●●● Sehr gute Weinqualität
●●●●● Gute bis sehr gute Weinqualität
●●●●● Gute Weinqualität
●●●●● Halber Punkt

SYMBOLE:

Bar
Beechboget
Garage oder Parkplatz
Mittags geöffnet
Pool
Gutes vegetarisches Angebot
Terrasse und/oder Garten
Imbiss/Bistro/Weinstube
übernehmbar möglich
besonders Weinangebot
Wi-Fi gratis
Zimmerservice
EC-Cash
Kreditkarte
Nur Barzahlung

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet

●●●●● In jeder Hinsicht perfekt
●●●●● Aussergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
●●●●● Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlfühlend
●●●●● Sehr guter Komfort, freundliche Atmosphäre
●●●●● Güter Komfort und freundliche Atmosphäre
●●●●● Sympathische Unterkunft
●●●●● Bewertung ausgesetzt