



8/22 ADDRESS GUIDE



DEUTSCHLAND

BAD NEUENAU-AHRWEILER: Steinhauers Restaurant
Zur Alten Post
BAIERSBRONN: Bareiss, Schlossberg
BERLIN: Lorenz Adlon Esszimmer
BODMAN-LUDWIGSHAFEN: S' Äpfle
DRESDEN: ElbUferei
DÜSSELDORF: Pink Pepper
ELMAU: Luce d'Oro
ELTVILLE: Die Adler Wirtschaft Franz Keller

CHEF'S TABLE

SEITE 8



Elmau
Luce d'Oro
Französisch-japanische Spitzenküche ist das Markenzeichen von Chris Rainer, der im Gourmetrestaurant des Alpen-Hideaways Schloss Elmau seine spannungsvollen Kreationen serviert.

●●●●● OT Klais, Elmau 2, 82493 Elmau, Tel. 08823-180, www.schloss-elmau.de, Mi-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 38-56

BODENSEE

SEITE 20



Hotels

● **Caraleon**
Aus dem ehemals biederem „Zum lieben Augustin“ wurde ein elegant gestyltes Designhotel. Die Zimmer sind teilweise recht klein, die geräumigen Suiten haben Seeblick. Innenpool, separate Liegewiese mit „Sunset Lounge“ direkt am See, Restaurant mit Fensterblick auf den Sonnenuntergang.

●●●●● Uferstraße 23, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-98 85 10, hausaussicht-nonnenhorn.de Do-Mo abends geöffnet, Hauptgerichte € 24-36

Pinot

Die schon architektonisch beeindruckende Weinbar des Weinguts Schmidt bietet einen der schönsten Ausblicke auf den See. Zu den hauseigenen Weinen gibt's solide Jausengerichte.

●●●●● In d. Grab 28A, 88131 Lindau, Tel. 08382-504 37 40, valentin-lindau.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-35

Weiss

Kulinarisch spannendste Adresse der Festspiel-Stadt, serviert wird modern österreichische Küche mit Affinität zum Einlegen und Fermentieren. Sonntags gibt's neben Frühstück auch Burger. Weine mit Schwerpunkt naturnahen An- und Ausbau.

●●●●● Anton-Schneider-Straße 5, AT-6900 Bregenz, Tel. 0043-5574-908 59, www.weiss-bregenz.at, Mo, Fr, Sa abends geöffnet, Snacks € 8, Menü € 48, So Frühstück 9-14 Uhr

Restaurants

● **Bürgerbräu**
Hinter historischem Fachwerk führen Katja und Simon Metzler ein modern eschyltes Gasthaus, wie man es sich häufiger wünscht. Aus der Küche kommen bürgerliche Gerichte, von Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle bis zu Zwiebelrostbraten-Variante mit Zwiebelchutney und Aufkupfnudeln.

●●●●● Ueberl. Str. 20, 88662 Überlingen, Tel. 07551 927 40, bb-uebel.de, tgl. 10-18 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 17-30

Haus am See

Das verwinkelte Haus bietet Gastlichkeit über mehrere Ebenen. Äußerst gelungen ist der Restaurantbau vom Frühjahr 2022: Im hellen, schlichten Design wird Anspruchsvolles aus regionalen Produkten serviert. Weinkarte mit fast ausschließlich regionalen Winzern, darunter viele Newcomer.

●●●●● Uferstraße 23, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-98 85 10, hausaussicht-nonnenhorn.de Do-Mo abends geöffnet, Hauptgerichte € 24-36

Pinot

Die schon architektonisch beeindruckende Weinbar des Weinguts Schmidt bietet einen der schönsten Ausblicke auf den See. Zu den hauseigenen Weinen gibt's solide Jausengerichte.

●●●●● In d. Grab 28A, 88131 Lindau, Tel. 08382-504 37 40, valentin-lindau.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-35

Weiss

Kulinarisch spannendste Adresse der Festspiel-Stadt, serviert wird modern österreichische Küche mit Affinität zum Einlegen und Fermentieren. Sonntags gibt's neben Frühstück auch Burger. Weine mit Schwerpunkt naturnahen An- und Ausbau.

●●●●● Anton-Schneider-Straße 5, AT-6900 Bregenz, Tel. 0043-5574-908 59, www.weiss-bregenz.at, Mo, Fr, Sa abends geöffnet, Snacks € 8, Menü € 48, So Frühstück 9-14 Uhr

Geschmacksüberraschungen.

Kräuter zieht der Chef im heimischen Garten, die meisten Produkte kommen aus unmittelbarer Nähe. Ideenreiches Menükonzept, alternativ italienisch inspirierte, alternativ italienisch inspirierte Küche mit Affinität zum Einlegen und Fermentieren. Sonntags gibt's neben Frühstück auch Burger. Weine mit Schwerpunkt naturnahen An- und Ausbau.

●●●●● Anton-Schneider-Straße 5, AT-6900 Bregenz, Tel. 0043-5574-908 59, www.weiss-bregenz.at, Mo, Fr, Sa abends geöffnet, Snacks € 8, Menü € 48, So Frühstück 9-14 Uhr

Restaurants

● **Bürgerbräu**
Hinter historischem Fachwerk führen Katja und Simon Metzler ein modern eschyltes Gasthaus, wie man es sich häufiger wünscht. Aus der Küche kommen bürgerliche Gerichte, von Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle bis zu Zwiebelrostbraten-Variante mit Zwiebelchutney und Aufkupfnudeln.

●●●●● Ueberl. Str. 20, 88662 Überlingen, Tel. 07551 927 40, bb-uebel.de, tgl. 10-18 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 17-30

Haus am See

Das verwinkelte Haus bietet Gastlichkeit über mehrere Ebenen. Äußerst gelungen ist der Restaurantbau vom Frühjahr 2022: Im hellen, schlichten Design wird Anspruchsvolles aus regionalen Produkten serviert. Weinkarte mit fast ausschließlich regionalen Winzern, darunter viele Newcomer.

●●●●● Uferstraße 23, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-98 85 10, hausaussicht-nonnenhorn.de Do-Mo abends geöffnet, Hauptgerichte € 24-36

Pinot

Die schon architektonisch beeindruckende Weinbar des Weinguts Schmidt bietet einen der schönsten Ausblicke auf den See. Zu den hauseigenen Weinen gibt's solide Jausengerichte.

●●●●● In d. Grab 28A, 88131 Lindau, Tel. 08382-504 37 40, valentin-lindau.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-35

Weiss

Kulinarisch spannendste Adresse der Festspiel-Stadt, serviert wird modern österreichische Küche mit Affinität zum Einlegen und Fermentieren. Sonntags gibt's neben Frühstück auch Burger. Weine mit Schwerpunkt naturnahen An- und Ausbau.

●●●●● Anton-Schneider-Straße 5, AT-6900 Bregenz, Tel. 0043-5574-908 59, www.weiss-bregenz.at, Mo, Fr, Sa abends geöffnet, Snacks € 8, Menü € 48, So Frühstück 9-14 Uhr

Restaurants

● **Bürgerbräu**
Hinter historischem Fachwerk führen Katja und Simon Metzler ein modern eschyltes Gasthaus, wie man es sich häufiger wünscht. Aus der Küche kommen bürgerliche Gerichte, von Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle bis zu Zwiebelrostbraten-Variante mit Zwiebelchutney und Aufkupfnudeln.

●●●●● Ueberl. Str. 20, 88662 Überlingen, Tel. 07551 927 40, bb-uebel.de, tgl. 10-18 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 17-30

Haus am See

Das verwinkelte Haus bietet Gastlichkeit über mehrere Ebenen. Äußerst gelungen ist der Restaurantbau vom Frühjahr 2022: Im hellen, schlichten Design wird Anspruchsvolles aus regionalen Produkten serviert. Weinkarte mit fast ausschließlich regionalen Winzern, darunter viele Newcomer.

●●●●● Uferstraße 23, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-98 85 10, hausaussicht-nonnenhorn.de Do-Mo abends geöffnet, Hauptgerichte € 24-36

Pinot

Die schon architektonisch beeindruckende Weinbar des Weinguts Schmidt bietet einen der schönsten Ausblicke auf den See. Zu den hauseigenen Weinen gibt's solide Jausengerichte.

ESSEN: Restaurant „1831“

Wasserburg, Tel. 08382-98 00, caraleon.de, 34 Zi., und Suiten, DZ ab € 215

HIRSCHEN HORN

„Refugium“ nennt sich das Hörtel-Hotel, das seit 200 Jahren in Familienbesitz ist. Neben Zimmern und Suiten von kühl-eleganter bis ländlich-gemütlich bietet man auch Ferienwohnungen und ein Ferienhaus, auf Wunsch mit Hotelservice. Schöner Wellnessbereich mit Infinitypool, elegantes Hausgast-Restaurant und gemütliche Wirtschaft.

●●●●● Kirchgasse 3, 78343 Gaienhofen-Hörn, Tel. 07735-933 80, hotelhirschenhorn-boden-see.de, 77 Zi., und Suiten, DZ ab € 242

Wirtshaus

●●●●● tgl. mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 15-37

Villino

Mediterran-gepflegter Klassiker zwischen den Obstplantagen am Hoyerberg, dessen Illusion auch durch den parkähnlichen Garten wirkt. Die Zimmer sind klein und verspielt, aber nicht kitschig eingerichtet. Wellnessbereich. Herausragendes Restaurant mit fernöstlich inspirierter, mediterraner Grundriener Fusionküche.

●●●●● Mittenbuch 6, 88131 Lindau, Tel. 08382-934 50, www.villino.de, 21 Zi., und Suiten, DZ ab € 210

Torkel

Innen rustikal, außen südlich: Das Hotel-Restaurant am Nonnenhorner Bahübergang setzt nicht nur optisch auf Verbindungen aus regionalen Produkten und zeitgenössischen Einflüssen. Beachtliche, überregional besetzte Weinkarte mit besonderem Fokus auf dem Bodensee.

●●●●● Seehalde 14, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-986 20, www.hotel-torkel.de, Do-Di mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 19-35

Valentin

Daniel Sieberts Restaurant ist eine Wunderkammer und voller

●●●●● Hattnau 62, 88142 Wasserburg, Tel. 08382-943 21 74, schmid-am-bodensee.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 13-17

S' Äpfle

Nach Kevin Leitner führt nun Aljoscha Fützig die Küche des Seehotels. Der bisherige Sous-chef des Restaurants hat internationale Erfahrung und will die Gourmetküche auf vertrautem Niveau weiterführen – wir bleiben gespannt.

●●●●● Kaiserpfalzstr. 50, 78351 Bodman-Ludwigshafen, Tel. 0773-95 99 30, www.seehotelvillain.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 32-56

Torkel

Innen rustikal, außen südlich: Das Hotel-Restaurant am Nonnenhorner Bahübergang setzt nicht nur optisch auf Verbindungen aus regionalen Produkten und zeitgenössischen Einflüssen. Beachtliche, überregional besetzte Weinkarte mit besonderem Fokus auf dem Bodensee.

●●●●● Seehalde 14, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-986 20, www.hotel-torkel.de, Do-Di mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 19-35

Valentin

Daniel Sieberts Restaurant ist eine Wunderkammer und voller

●●●●● Hattnau 62, 88142 Wasserburg, Tel. 08382-943 21 74, schmid-am-bodensee.de, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 13-17

Weingüter

●●●●● **Aufricht**
Seit der 28-jährige Johannes Aufricht für die Kellerarbeit zuständig ist, sind die Weine deutlich besser geworden. Schwerpunkt liegt auf Burgunder-Reborten, vom frischen Auxerrois bis zum zartkaramelligen Lager-Weißburgunder „Sommerla“. Aktuelles Projekt ist der Aufbau eines Mini-Weinguts unter eigenem Namen. Die Beseenwirtschaft „Fräulein Segucker“ betreibt seine Schwester Sophia.

●●●●● Höhenweg 8, 88719 Stetten bei Meersburg, Tel. 07532-24 27, www.aufricht.de, Mo-Sa 10-12 und 14-18 Uhr

Teresa Deufel

Auf aktuell drei Hektar bewirtschafteter Fläche hat die Bio-

hau sküche; die Gerichte basieren auf Produkten von ausgesuchter Qualität (Fleisch aus eigener Zucht) und werden schnörkelfrei angerichtet.

●●●●● OT Hattenheim, Hauptstr. 31, 65347 Etlville, Tel. 06723-79 82, www.franzkeller.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 54-86

Markus und Lukas Mraz Mraz & Sohn

Die Lage im 20. Bezirk ist wie andere als zentral, doch der Weg lohnt sich für die Vater-und-Sohn-Küche mit fundiertem Handwerk, außergewöhnlicher Kreativität und eigenwilliger Handschrift. Sehr gute Weinkarte!

●●●●● Wallensteinstraße 59, AT-1200 Wien, Tel. 0043-1-330 45 94, www.mraz-zohn.at, Mo-Fr abends geöffnet, Menü € 155,55

Harald Rüssel und Sohn Max Rüssels Restaurant

Regionale Produkte bilden den Mittelpunkt der kreativen Küche, für die Harald Rüssel und auch sein Sohn Max stehen. Die beiden verbindet die Leidenschaft für die Jagd – unbedingt die Wildgerichte probieren!

●●●●● OT Büdlicherbrück, Büdlicherbrück 1, 54426 Naurath (Wald), Tel. 06509-914 00, www.ruessels-landhaus.de, Mo, Do abends, Fr-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 35-48

xime seines Vaters treu; Gäste können sich ihr Menü ganz undogmatisch aus der Gasthaus- und der Gourmetkarte selbst zusammenstellen, die Basis der meisten Gerichte ist beste Regionalküche.

●●●●● OT Neviges, Kuhlendahlstr. 295, 42553 Velbert, Tel. 02053-56 49, www.stemberg.tv, Mo-Mi abends, Sa, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 21-59

KOCH DES MONATS

SEITE 52



Wernigerode

Robin Pietsch verknüpft Erinnerungen aus seiner Kindheit mit Aromen und Küchentechnik aus Fernost. Das Spektakel in 16 Gängen lockt Gäste von weit her ins beschauliche Wernigerode.

●●●●● Breite Str. 53a (Zugang Brunnenhof), 38855 Wernigerode, Tel. 03943-553 60 53,

Wernigerode



hau sküche; die Gerichte basieren auf Produkten von ausgesuchter Qualität (Fleisch aus eigener Zucht) und werden schnörkelfrei angerichtet.

●●●●● OT Hattenheim, Hauptstr. 31, 65347 Etlville, Tel. 06723-79 82, www.franzkeller.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menü € 54-86

Markus und Lukas Mraz Mraz & Sohn

Die Lage im 20. Bezirk ist wie andere als zentral, doch der Weg lohnt sich für die Vater-und-Sohn-Küche mit fundiertem Handwerk, außergewöhnlicher Kreativität und eigenwilliger Handschrift. Sehr gute Weinkarte!

●●●●● Wallensteinstraße 59, AT-1200 Wien, Tel. 0043-1-330 45 94, www.mraz-zohn.at, Mo-Fr abends geöffnet, Menü € 155,55

Harald Rüssel und Sohn Max Rüssels Restaurant

Regionale Produkte bilden den Mittelpunkt der kreativen Küche, für die Harald Rüssel und auch sein Sohn Max stehen. Die beiden verbindet die Leidenschaft für die Jagd – unbedingt die Wildgerichte probieren!

●●●●● OT Büdlicherbrück, Büdlicherbrück 1, 54426 Naurath (Wald), Tel. 06509-914 00, www.ruessels-landhaus.de, Mo, Do abends, Fr-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 35-48

xime seines Vaters treu; Gäste können sich ihr Menü ganz undogmatisch aus der Gasthaus- und der Gourmetkarte selbst zusammenstellen, die Basis der meisten Gerichte ist beste Regionalküche.

●●●●● OT Neviges, Kuhlendahlstr. 295, 42553 Velbert, Tel. 02053-56 49, www.stemberg.tv, Mo-Mi abends, Sa, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 21-59

KOCH DES MONATS

SEITE 52



Wernigerode

Robin Pietsch verknüpft Erinnerungen aus seiner Kindheit mit Aromen und Küchentechnik aus Fernost. Das Spektakel in 16 Gängen lockt Gäste von weit her ins beschauliche Wernigerode.

●●●●● Breite Str. 53a (Zugang Brunnenhof), 38855 Wernigerode, Tel. 03943-553 60 53,

Wernigerode



las ist berühmt für seinen Assyrtiko in der blauen Flasche. Weinproben im Innenhof.

●●●●● Megalochori, GR-Santorin 84700, Tel. 22 86 03 14 89, www.gavalaswines.gr, Besuch: Mo-So 11-20 Uhr

Hatzidakis

Nach dem Tod von Haridimos Hatzidakis führen seine Frau Konstantina und Tochter Stella das Weingut weiter, für das der alte Keller erweitert wurde. Dort finden auch die Weinkostungen statt. Der Vinsanto ist einer der beeindruckendsten der Insel.

●●●●● Pyrgos Kallistis, GR-Santorin 84700, Tel. 681120 71 80, www.hatzidakiswines.gr, Besuch: Mo-Fr 9-17 Uhr

Oeno P

Der legendäre Paris Sigalas hat seine Domäne verkauft und sein Privathaus am Strand von Baxedes bei Oia um ein kleines Weingut erweitert, wo er vorwiegend mit Amphoren arbeitet. Das Haus steht nicht für Besucher offen. Der erste Wein, Tria Ampelia – eine sehr puristische Interpretation von Assyrtiko –, kommt noch dieses Sommer auf den Markt.

●●●●● Oeno, Baxedes, Oia GR-Santorin 84700

Santo Wines

Die Kooperative von Santorin, der aus alter sozialistischer Tradition heute noch fast alle Weinbauern und Winzer angehören.

●●●●● Main Street, GR-Oia Santorin 84702, Tel. 22 86 07 12 14, www.katikiess.com/kirinisanTORINI 26 Zi., DZ ab € 900

●●●●● „Terasia“, abends geöffnet, Hauptgerichte € 44-58

Katikiess Santorini

Im Zentrum von Oia, die großen Zimmer und Suiten liegen verteilt über den Steilhang, dazwischen kleine Pools. Kleiner Spa. Im Restaurant setzt Spitzenkoch Ettore Botrini griechische Küche mit italienischen Akzenten um, etwa Fisch mit Tzatziki-Perlen. Dazu die besten Assyrtiko.

●●●●● Nik. Nomikou (Main St), GR-Oia Santorin 84702, Tel. 22 86-07 23 82, www.katikiess.com/katikiesssantorini, 34 Zi., DZ ab € 900

●●●●● „Botrini“, www.botrinisantorini.com, abends geöffnet, Menü € 150-210

Pink Pepper

Benjamin und Ramona Kriegel (vorher „Fritzi's Frau Franzl“) wirken weiter als Team – jetzt im Wintergarten des Steigenberger. Kriegel kocht zeitgemäß, kreativ und integriert globale Einflüsse: etwa Kalbskopfsuppe mit knusprigem Kalbsribs und Düsseldorf-er Senf-Jus als Amuse-Gueule.

●●●●● Im Steigenberger Park-Hotel, Königsallee 1a, 40212 Düsseldorf, Tel. 0211-138 16 11, www.steigenberger.com/pink-pepper, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 139-174

Krasserie

Philipp Rummele serviert im lässigen Ambiente aus Gussböden und blanken Betonwänden in der ehemaligen Jaquard-Textilfabrik ein breitgefächertes kulinarisches Programm: saisonal, klassisch oder ambitioniert wie hausgebeizter Lachs mit Kimchi-creme und gepickeltem Rettich.

●●●●● OT Dießem/Lehmdeide, Zur Feuerwache 5, 47805 Krefeld, Tel. 02151-936 08 00, www.verve.de, Di-Sa abends geöffnet, Hauptgerichte € 15-35

ElbUferei

„Das Mittelmeer an die Elbe holen“ ist hier das Motto – dazu gehören Tapas und Gerichte wie Dry Aged Rib-Eye mit Chimichurri. Maritimes Ambiente am Fluss.

●●●●● Im Arcotel HafenCity, Leipziger Straße 29, 101097 Dresden, Tel. 0351-448 11 10, www.hafen-city.com

48 STUNDEN IN URBINO

SEITE 124

Vorwahl: 0039

Hotels

●●●●● **Albergo San Domenico**
Das Traditionshotel liegt mitten im Zentrum – alle Sehenswürdigkeiten sind gut zu Fuß zu erreichen. Parkmöglichkeit.

●●●●● Piazza Rinascoia 3, IT-61029 Urbino, Tel. 07 22 26 26, www.viphotels.it, 32 Zi., und Suiten, DZ ab € 110

Restaurants

●●●●● **Caffè Basili**
Die Terrassenplätze sind sowohl für den Aperitif, für den Nachmittags-Cappuccino als auch fürs Frühstück sehr einladend.

●●●●● Piazza della Repubblica, IT-61029 Urbino, Tel. 07 22 24 48, tgl. geöffnet

Dolci di Bastista (Caffetteria Fili Boni)

Kleine Bar-Caffetteria, ideal für den Sundaybrunch am Abend.

●●●●● Via Raffaello, Urbino, Tel. 072 23 29 89, www.latrattorialeoneone.it, Mo-Sa abends, So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte um € 15

EINKAUFEN

●●●●● **Casa del Formaggio**
Die zahlreichen lokalen Sorten werden auch vakuumiert.

●●●●● Via Giuseppe Mazzini, 47, IT-61029 Urbino, Tel. 034 80 11 02 37, Mo-Mi 7-13 Uhr und 17-19.30 Uhr, Do-Fr 7-13 Uhr und 17-19.30 Uhr geöffnet

Raffaello Degusteria

Spezialitäten wie Wildschweinsalami, Prosciutto di Carpegna oder Käse Caciotta di Urbino.

●●●●● Via Bramante 6-10, Tel. 0722-32 95 46, www.raffaellodegusteria.it, Mo-Sa 9-13 und 16-20 Uhr, So 10-30-18 Uhr

Urbino

UNSER BEWERTUNGSSYSTEM:

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.

RESTAURANTS:

●●●●● In jeder Hinsicht perfekt