



11/22 ADDRESS GUIDE



DEUTSCHLAND
HOFHEIM AM TAUNUS: 1811 Carmelo Riccardo Cali
KOBLENZ: Gotthardt's
MÜNCHEN: Alois – Dallmayr Fine Dining, Schreiberei
ODENTHAL: Zur Post Gourmet-restaurant
SINZIG: Feinschliff
STROMBERG: Das Kilger

SÜDTIROL
SEITE 20
Vorwahl: 0039

Hotels
1 Kronsteiner Hotel Kronplatz
 Nahe der Kronplatz-Talstation nahe der lichtdurchflutete Bau von Stararchitekt Matteo Thun. Stilvolle Zimmer, großzügiger Spa, engagierte Kulinarik. Im großzügigen Restaurant kombiniert Küchenchefin Juliana Barrera regionale Produkte und

Tel. 04 73 27 95 70, www.sanluis-hotel.com, 16 Baumhäuser und 29 Chalets ab € 390 (p. P. mit Halbpension)

Restaurants
4 AlpiNN
 Eindrucksvoller Rundumblick über 2000 Meter Höhe, dazu ultramoderne Architektur und Norbert Niederkofler's „Cook the Mountain“-Philosophie in einer lockeren Gasthaus-Variante.

5 AO
 Das junge Team steht für eine kreative, engagierte Küche mit Eisacktaler DNA, vieles ist selbst gezogen oder gesammelt. Zu

6 Milil
 Stimmungsvolles Restaurant in einer alten Mühle. Kreativ-leichte Küche mit Schwerpunkt auf Produkten der Region und aus dem Garten. Tiere werden nur im Ganzen eingekauft. Sehr gute, fair kalkulierte Weinkarte.

7 Johannesstube
 Innovative Gastronomie im klassischen Ferienhotel: Theodor Falser holt die umliegende Natur auf den Tisch – für maximale 12 Gäste. Vieles ist hausgemacht, alle Zutaten stammen aus der Region. Gute Weinkarte mit Südtirol-Schwerpunkt.

8 St. Hubertus
 So geht Südtiroler Haute Cuisine: Norbert Niederkofler verzichtet auf alle Zutaten, die nicht aus den Alpen stammen. Hier entdeckt man Forelle, Rote-Bete-Gnocchi oder Kalbsriesen ganz neu. Stilvoll-puristisches Ambiente, exzellente Weinauswahl.

9 Hotel Rosa Alpina
 Strada Micurá de Rù, 20 IT-39036 St. Kassian, www.rosaalpina.it, Mi-So abends geöffnet, Menü 320

10 Cantina Tramin
 Im rundum verglasten Verkostungsraum lassen sich die Weine genussvoll entdecken.

11 Kohl Bergapfelsäfte
 Naturhaft gewachsen, sortenrein abgefüllt: Thomas Kohls Säfte aus alten Sorten wie Ananasrenette oder Wintercalville sind eine seltene Delikatesse.

12 Pur Südtirol
 Einkaufen wie auf dem Bauernmarkt: Alle Produkte stammen aus der Region.

13 Alte Landstr.
 IT-39022 Alung, Tel. 04 73 447 1 03, www.blauetraube.it, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 29-33

14 St. Andrew's Road
 #01-04, Singapur 178957, Tel. 0065-63 85 04 98,

15 Fleur de Loire
 Das Hotel von Christophe Hay ist die erste seriöse luxuriöse Neueröffnung seit Jahren in der Region. Für beide Restaurants verwendet der Chefkoch Topprodukte aus dem Loiretal und dem eigenen Garten.

16 Quai Villebois Mareuil
 FR-41000 Blois,

17 Feinschliff
 Küchenchef Paul Heuser und Gastgeberin Victoria Lölsberg servieren abends ein Vier-Gänge-Menü für alle, Beginn ist 18.30 Uhr. Heuser pflegt einen puristischen Stil mit asiatischem Akzent. Seine Gerichte bieten eine gelungene Mischung aus Texturen, die Aromen fein austariert. Mittagstisch.

1811 Carmelo Riccardo Cali
 Carmelo Riccardo Cali hat nun seine eigene Location im Gebäudeensemble Neue Stadtbücherei. Der Name „1811“ steht für: 1 Tisch, 8 Gäste, 1 Menü, 1 Koch. Inzwischen ist die Zahl der Gäste gewachsen, man sitzt aber immer noch an gemeinsamen Tischen und genießt die differenziert und fantasievollen Gerichte. Cali bedient sich der Aromen der Welt.

19 Schreiberei
 Mit der Brasserie im Erdgeschoss ist Tohru Nakamura's „Schreiberei“-Projekt komplett: im ersten Stock Fine Dining, unten französisch-japanisch inspiriertes Soulfood. Die Speisekarte lässt dem Gast alle Freiheit, vom raschen Snack bis zum abendfüllenden Menü.

20 Casa Guedes Tradicional
 Spezialität der einfachen Kneipe sind seit 1987 Sandes de Pernil: Stücke saftiger, geschmorter Schweineschulter im Brätchen. Praços do Povoires 130, PT-4000-393 Porto, Tel. 22-200 28 74, www.casaguedes.pt, tgl. ab 10 Uhr geöffnet

21 Cervejaria Gazela
 (Cachorrinhos) aus pikanter Bockwurst im knusprigen Brot

FRANKREICH
BLOIS: Amour Blanc, Christophe Hay, Fleur de Loire

ITALIEN
ALGUNO: Zur blauen Traube
BRUNECK: AlpiNN, b.local, Falkensteiner Hotel Kronplatz, 7Summit
BOZEN: Parkhotel Laurin,
BRIXEN: AO
GRADO: Laguna Faro Suites
HAFLING: San Luis
MERAN: Pur Südtirol
ORTA SAN GIULIO: La Darbia
ST. KASSIAN: St. Hubertus
TRAMIN: Cantina Tramin
TSCHERMS: Milil
UNTERINN AM RITTEN: Kohl Bergapfelsäfte
WELSCHNOFFEN: Johannesstube

GRIECHENLAND
SANTORIN: Botrini

PORTUGAL
PORTO: Blind, Café Majestic, Casa Guedes Tradicional, Casa Guedes Tradicional, Cervejaria Gazela, Domo, Euskalduna Studio, O Gaveto, Prova, Fernandes, Mattos & Ca
VILA NOVA DE GAIA: Hotel Vincci Ponte de Ferro, Vinum

SINGAPUR
SINGAPUR: Claudine, Odette

22 Seilbahnstr. 1c,
 IT-39031 Bruneck, Tel. 04 74 86 24 00, www.falkensteiner.com
23 97 Zi, und Suiten, DZ ab € 330

24 Parkhotel Laurin
 Die kleine Grandhotel im Stadtzentrum ist eine Ikone, vom Art-déco-Flair der Zimmer über die beliebte Laurin-Bar bis zum großzügigen Garten mit Pool und Lounge Bar. Gute italienische Küche im Restaurant „Laurin“. Neuzugänge im restaurierten Gewächshaus im Park: Man sitzt im „ConTamina“ auch im Winter im Grünen; Matteo Taccinis Küche ist naturhaft, experimentell und immer überraschend.

25 Laurinstr. 4,
 IT-39100 Bozen, Tel. 04 71 31 10 00, www.laurin.it, 100 Zi, und Suiten, DZ ab € 220

26 ConTamina,
 Menüs € 78-185

27 San Luis
 Auf dem Meraner Sonnenplateau, rund 1400 Meter hoch, liegt das idyllisch-kleine Resort im Stil eines Bergdorfs rund um einen Naturbadeteich. Gutes Spa-Angebot, viel Ruhe, weitverzweigtes Wandernetz vor der Haustür.

28 Vöranerstr. 5,
 IT-39010 Hafling,

29 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

30 Michael Pacher Str. 6,
 IT-39031 Bruneck, Tel. 04 74 83 52 22, www.local.it, Di abends, Mi-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-31

31 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

32 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

33 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

34 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

35 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

36 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

37 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

38 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

39 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

40 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

41 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

42 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

REISEN FÜR INDIVIDUALISTEN
SEITE 38

La Darbia
 Ho über dem stillen Ortasee haben zwei Architekten ein geschmackvolles Urlaubsdomizil in einem traditionellen italienischen Anwesen errichtet – mit eigenem Weinberg. Im Restaurant wird frisch und kreativ gekocht. Frühstück mit saisonalen Produkten, Pool.

Via per Miasino,
 IT-28016 Orta San Giulio, Tel. 0039-38 93 11 38 13, www.ladarbia.de, 20 Apts. ab € 190

43 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

44 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

45 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

46 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

47 b.local
 Thomas Gantlioter führt im kleinen, puristisch gestalteten Bistro in der Altstadt fort, was er bei Niederkofler lernte: die Arbeit mit Produkten von kleinen Höfen und aus dem eigenen Garten. Engagiertes Naturweingangebot.

INTERVIEW
SEITE 54

Max Natmessing
Alois – Dallmayr Fine Dining
 Das Feinkosthaus Dallmayr verpflichtete für die Neueröffnung seines Fine Dining den österreichischen Spitzenkoch Max Natmessing. Er wird ein Menü aus 18-20 kleinen Gängen servieren.

48 Dienerstr. 14-15,
 80331 München, Tel. 089-21529172, Mi abends, Do-Sa mittags u. abends geöffnet, Menü abends € 250

KOCH DES MONATS
SEITE 60

Julien Royer
Odette
 Im imposanten Gebäude der National Gallery verbindet der Franzose die Eleganz und Raffinesse der französischen Haute Cuisine mit asiatischen Elementen. Das Innendesign ist so spektakulär wie seine Küche.

49 St Andrew's Road
 #01-04, Singapur 178957, Tel. 0065-63 85 04 98,

50 Fleur de Loire
 Das Hotel von Christophe Hay ist die erste seriöse luxuriöse Neueröffnung seit Jahren in der Region. Für beide Restaurants verwendet der Chefkoch Topprodukte aus dem Loiretal und dem eigenen Garten.

51 Quai Villebois Mareuil
 FR-41000 Blois,

UNTERWEGS
SEITE 118

Neueröffnung des Monats Frankreich
Fleur de Loire
 Das Hotel von Christophe Hay ist die erste seriöse luxuriöse Neueröffnung seit Jahren in der Region. Für beide Restaurants verwendet der Chefkoch Topprodukte aus dem Loiretal und dem eigenen Garten.

52 Quai Villebois Mareuil
 FR-41000 Blois,

53 Feinschliff
 Küchenchef Paul Heuser und Gastgeberin Victoria Lölsberg servieren abends ein Vier-Gänge-Menü für alle, Beginn ist 18.30 Uhr. Heuser pflegt einen puristischen Stil mit asiatischem Akzent. Seine Gerichte bieten eine gelungene Mischung aus Texturen, die Aromen fein austariert. Mittagstisch.

54 1811 Carmelo Riccardo Cali
 Carmelo Riccardo Cali hat nun seine eigene Location im Gebäudeensemble Neue Stadtbücherei. Der Name „1811“ steht für: 1 Tisch, 8 Gäste, 1 Menü, 1 Koch. Inzwischen ist die Zahl der Gäste gewachsen, man sitzt aber immer noch an gemeinsamen Tischen und genießt die differenziert und fantasievollen Gerichte. Cali bedient sich der Aromen der Welt.

55 Schreiberei
 Mit der Brasserie im Erdgeschoss ist Tohru Nakamura's „Schreiberei“-Projekt komplett: im ersten Stock Fine Dining, unten französisch-japanisch inspiriertes Soulfood. Die Speisekarte lässt dem Gast alle Freiheit, vom raschen Snack bis zum abendfüllenden Menü.

56 Casa Guedes Tradicional
 Spezialität der einfachen Kneipe sind seit 1987 Sandes de Pernil: Stücke saftiger, geschmorter Schweineschulter im Brätchen. Praços do Povoires 130, PT-4000-393 Porto, Tel. 22-200 28 74, www.casaguedes.pt, tgl. ab 10 Uhr geöffnet

57 Cervejaria Gazela
 (Cachorrinhos) aus pikanter Bockwurst im knusprigen Brot

EUROPA
Italien
Laguna Faro Suites
 Das neue Suitenhotel, von der spanischen Stararchitektin Patricia Urquiola entworfen, wirkt wie eine frische Meeresbrise: nageleu, mit allen erdenklichen technischen Innovationen ausgestattet, zudem üppig geschnitten. Alle Suiten bieten entweder Lagunen- oder Meerblick, und die Corner Suites sogar beides.

58 Riva Brioni 43,
 IT-34073 Grado, Tel. 0039-043 11 93 80 87, www.lagunafarosuites.it, 34 Suiten, € 250-530

Griechenland
Botrini
 Die Aussicht auf die Caldera von Santorin ist atemberaubend, und doch schafft es Ettore Botrini, die ganze Aufmerksamkeit auf das Essen zu lenken, etwa mit rohen Muscheln auf einer Tartelette mit rohen Erbsen. Große Weinkarte mit dem Besten von Santorin.

59 im Hotel Katikies Santorini,
 Nik. Nomikou (Main St.), GR-Oia Santorin 84702, Tel. 0030-22 86 07 23 82, www.botrinisantorini.com, abends geöffnet, Menü € 150-210

60 Café Majestic
 Neben den omnipräsenten Pastéis de Nata sind reichhaltige Arme Ritter mit getrockneten Früchten und Nüssen köstlich. Allein das spektakuläre Jugendstil-Interieur mit Spiegeln und Kronleuchtern lohnt den Besuch.

61 Rua Santa Catarina 112,
 4000-442 Porto, Tel. 22-200 38 87, www.cafemajestic.com, Mo-Sa 9-23 Uhr

62 Casa Guedes Tradicional
 Spezialität der einfachen Kneipe sind seit 1987 Sandes de Pernil: Stücke saftiger, geschmorter Schweineschulter im Brätchen. Praços do Povoires 130, PT-4000-393 Porto, Tel. 22-200 28 74, www.casaguedes.pt, tgl. ab 10 Uhr geöffnet

63 Cervejaria Gazela
 (Cachorrinhos) aus pikanter Bockwurst im knusprigen Brot

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 Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich
 Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
 Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel
 Gute Küche, ansprechendes Ambiente
 Solide Küche, sympathisches Lokal
 Bewertung ausgesetzt

HOTELS:

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

WEINGÜTER:

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

SYMBOLS:

 Bar
 Biobrot
 Garage oder Parkplatz
 Mittags geöffnet
 Pool
 gutes vegetarisches Angebot
 Terrasse und/oder Garten
 Imbiss/Bistro/Weinstube
 Übernachtung möglich
 Weinangebot
 WLAN gratis
 Zimmerservice
 EC-Cash
 Kreditkarten
 Nur Barzahlung

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet