

Frühling

Kürbis-Gnocchi mit Schmelztomaten, Ziegenfrischkäse und Rucola (Cooking Catrin)	12
Moderner Reindling (Cooking Catrin)	14
Kräuterpalatschinken (Dani Sternad)	17
Kohlrabisalat (Paul Ivić)	22
Kartoffelpizza (Paul Ivić)	24
Confiertes Saibling mit Buttermilch-Schnittlauch-Vinaigrette (Max Natmessnig)	28
Rehrücken mit Rahmpolenta, grünem Spargel und Fichtenwipferlhonig (Max Natmessnig)	30
Parmesankroketten mit Basilikummayonnaise (Lukas Kienbauer)	34
Grüne Gazpacho / Gurke / Apfel / Fencheljoghurt (Lukas Kienbauer)	36
Kichererbsencurry (Michael Schottenberg)	40
Indisches Huhn mit Mandeln (Michael Schottenberg)	42
Tapioka mit Gurke und Avocado (Christian Rescher)	45
Koreanische Somennuheln mit Eierschwammerln (Sohyi Kim)	48
Kimchi (Sohyi Kim)	50
Dinkelvollkornlaibchen (Christian Ofner)	53

Sommer

Rosa Kalbfleisch mit Tortellini, Schmortomaten und brauner Butter (Thomas Huber)	58
Topfensoufflé (Thomas Huber)	60
Limetten-Himbeer-Tarte (Christian Göttfried)	65
Melanzeni-Tarte mit Rispenparadeisern und Honig auf Wildkerbelrahm (Toni Mörwald)	68
Karfiol in Ringelblumen auf Grillpaprikacreme mit gerösteten Haselnüssen und Schnittlauch (Toni Mörwald)	70
Pfirsich-Streusel-Tarte (Hannes Müller)	73
Kärntner Ritschert (Robert Kogler)	76
Apfelstrudel (Robert Kogler)	78
Himbeerkardinalschnitte nach Tante Herta (Richard Rauch)	84
Schokolade-Käferbohnen-Mousse mit Äpfeln und Rumrosinen (Richard Rauch)	86
Rehydrierte Tomatenraritäten mit lauwarmem Schafskäse und Frühlingskräutern (Philipp Stohner)	90
Pulled Zicklein mit BBQ-Sauce und cremigem Krautsalat (Philipp Stohner)	92
Briam (griechisches Gemüseragout) (Thomas Stipsits)	95
Pimientos de Padrón mit Schafskäse (Wolfgang Ensbacher)	98
Gemüse-Fisch-Bowl (Wolfgang Ensbacher)	100
Ochsenherzparadeiser-Carpaccio (Dietmar Silly)	108
Weingartenhendl mit Ofengemüse und Salat (Dietmar Silly)	110
Saibling-Ceviche mit Holunder und Gurke (Jonathan Burger)	114
Gebackene Melanzani mit selbstgemachtem Ajvar und Gartenkräutern (Jonathan Burger)	116
Eierteigtaschen mit Erbsenfüllung und Zitronenemulsion (Luca Marchini)	119

Herbst

Marinierter Saibling mit Senfkaviar (Gottfried Koller)	124
Rehragout mit gebackenen Semmelknödeln und Rotkraut (Gottfried Koller)	126
Windauer Bergheusuppe (Michael Grafl)	132
Geschmortes Lammstelzerl mit gratinierter Zucchini-Kartoffel (Michael Grafl)	134
Geschmorte Putenbrust mit Hokkaido-Kürbis (Rudi Obauer)	138
Walnusstorte mit Likörglasur (Rudi Obauer)	140
Rindscarpaccio mit Honig-Paradeiser-Sauce, Ofenparadeisern und Parmesanchips (Hubert Wallner)	144
Topfenknödel auf Beerenröster (Hubert Wallner)	146
Crème brûlée mit Steinpilzen (Christoph Held)	150
Rote-Rüben-Naan-Brot mit Goiserer Schafsricotta, Thymian und Orange (Christoph Held)	152
Gebackenes Forellenfilet auf Gemüse-Mayonnaise-Salat (Lydia Maderthaner)	156
Kernölzugelhupf (Lydia Maderthaner)	158

Winter

Saibling in Saor (Andreas Döllerer)	164
Blunzn Döllerer mit karamellisiertem Paprikakraut (Andreas Döllerer)	166
Alpenrisotto (Thomas Ensinger)	169
Brotsuppe mit Essiggurkerln, Speck, Senf, Miso und Hanföl (Lukas Nagl)	172
Zelten mit Crème fraîche, Selchfisch, Salzzitrone und Rucola (Lukas Nagl)	174
Minestrone mit Rucolapesto (Karin Kaufmann)	178
Gefüllter Nusszopf (Karin Kaufmann)	180
Gefüllte Pasta mit flüssigem Dotter, Spinat und Specksauce (Tamara Lerchner)	184
Hirschrücken im Wildkräutermantel (Tamara Lerchner)	186
Bosnische Sarma (Max Stiegl)	190
Burgenländische Kipferl (Max Stiegl)	192
Buchwezentorte (Bernd Matschnig)	195
Salzburger Nockerl (Michaela Kirchgasser)	197
Gefüllte Feige im Speckmantel auf Wintersalaten, Rote-Rüben-Orangen-Dressing und Brotchips (Markus Fuchs)	200
Lebkuchen-Panna-Cotta mit Ingwerweichseln und Zimt-Christbaum (Markus Fuchs)	202
Fleischkrapfen mit Kraut (Bernhard Quehenberger)	205
Holzknechtnocken (Goiserer Goldhaubenfrauen)	209
Zillertaler Graukassuppe (Helmut Kröll)	212
Tiroler Leber (Helmut Kröll)	214
Krenschaumsuppe mit Roten Rüben (Martina Krenn)	218
Krenfleisch vom Waldviertler Weiderind mit Erdäpfelknödeln (Martina Krenn)	220
Überbackener Alpensaibling mit Störkaviar (Sigi Ratgeb)	224
Tomahawk-Steak mit Erdäpfelnidei und Wintergemüse (Sigi Ratgeb)	226