

---

# Frühling

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

# Sommer

---

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

---

# Herbst

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

# Winter

---

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