

Keine Buschenschank. Kein Heuriger. Sondern Josepha.



Josepha in Salzburg serviert mehr als Spritzwein, Brat'l und Jausenbrettl. Josepha ist ein lebhafter Treffpunkt mitten in der Altstadt und ein Kurztrip in die Weinberge des Landes. Ob als Achterl oder Doppler: Wein muss schmecken, dafür sorgt Josepha. Und auch bei den Speisen wird jeder Bissen zum grenzenlosen Genuss.

Neu in der Salzburger Altstadt: Das Josepha-Team verwöhnt Gäste.

Christian Kirnbauer im Weissen Rössl



Von kulinarischen Genüssen der Welt inspiriert und dennoch die Heimatwurzeln niemals aus den Augen verloren. Das ist die neue Casual Cuisine im Weissen Rössl im Zentrum von Reith bei Seefeld. Nicht fehlen darf ein edler Tropfen. So finden sich auf der Weinkarte auch die köstlichen Kreationen von Christian Kirnbauer aus dem Burgenland.

Winzer Christian Kirnbauer (li.), Sabrina Kuss und Alex Hutegger (Weisses Rössl).



Plangger Delikatessen Seefeld

Plangger Delikatessen in Seefeld bietet eine reiche Palette an regionalen Produkten, wie Wildprodukte, Tiroler-Grauvieh-Produkte, Trüffel, verschiedenste Weine und delikaten Champagner. Mit dem „Ehrgeizigen Manni“ gibt es nun ein neues Genuss-Highlight: Ein köstliches Bauernbrot mit Bergkäse, Tomaten und Kräutern.

Michael Jank (Geschäftsführer Plangger Delikatessen Seefeld, re.) und sein Mitarbeiter präsentieren den „Ehrgeizigen Manni“.

Herzlich willkommen im Riesen



Ausschließlich österreichischen Wein, österreichische Säfte, Biere, Spirituosen, Kaffee – geröstet in Österreich und Schmanckerln aus Österreich findet man im „Riesen“ in Innsbruck. Eine Bar mit viel Charme, das moderne Design harmoniert perfekt mit dem alten Gewölbe. Passenderweise zu finden in der Riesengasse 4 in Innsbruck.

Chefin Elke-Maria Kühlechner und Lebensgefährte Ossi Rank, Sohn Tobias (li.) und Belmin Hamzic.



Stiegl-Gut Wildshut als Platz der Entschleunigung

Wer auf der Suche nach Entschleunigung und Genuss ist, für den ist das Stiegl-Gut Wildshut der perfekte Ort. Zu Besuch war Lukas M. Walchhofer der Geschäftsführer der Gewürzmanufaktur SPICEWORLD (STAY SPICED !). Kürzlich braute Stiegl mit STAY SPICED ! Bio-Gewürzen das Wit-Bier „Schneeweißchen & Orangenrot“.

Lukas M. Walchhofer (GF SPICEWORLD, li.) mit Oliver Rehl, dem Botschafter des Stiegl-Gut Wildshut (Vertrieb Stiegl-Kreativbiere).