



HOCHGENUSS

15. März 2024



THERESIA PALMETZHOFFER

Restaurant Zur Palme 📍 Neuhofen an der Ybbs

Theresia Palmethofer versteht es, Altbewährtes und Neues zu vereinen. Ihr Restaurant Zur Palme in Neuhofen an der Ybbs hat von Gault&Millau drei Hauben erhalten. 2023 darf sie sich über eine begehrte Auszeichnung freuen: den Rolling Pin „Female Chef of the Year“ Award.



© Barbara Schwarz König

PIA STREHN

Weingut Strehn 📍 Deutschkreutz

Bei der Falstaff Rosé Trophy belegt ihr „Elefant im Porzellanladen“ Platz 1 unter den besten Roséweinen Österreichs. Das Weingut Familie Strehn im burgenländischen Deutschkreutz führt „Miss Rosé“ Pia Strehn gemeinsam mit ihren beiden Brüdern in vierter Generation.



© Alex Lang

HOCHGENUSS MENÜ

APERITIF

Shiki Miki Rosé Brut

MOSTPUDDING PIKANT

SHIITAKE MIT ZIEGENKÄSESCHAUM

ROTE-RÜBEN-TATAR

WALDORFSALAT

SELLERIE, PETERSILIE, HASELNUSS, APFEL

Seerosé 2022

GOLDFORELLE

CEVICHE, RADIESCHEN, SCHALOTTE, CHILI

Chardonnay Miss Waikiki 2022

GESCHMORTE KAROTTE

DIRNDL, SCHAFMILCHRICOTTA, BRAUNE BUTTER

Der Elefant im Porzellanladen 2022 (Doppelmagnum)

POCHIERTER BIOSAIBLING

KARTOFFELRISOTTO, RÄUCHERFISCHSAUCE, VIN BLEU

Love Story Rosé 2021 (Magnum)

MOSTVIERTLER BARBARIE-ENTE

BRUST&KEULE, PASTINAKE, ORANGE

Blaifränkisch Roter Schotter 2017 (Magnum)

KNUSPRIGE BIRNE

WEISSES SCHOKOMOUSSE, BIRNE, PISTAZIENEIS

Sushi Rosé 2022





GENUSS SKITAGE

falstaff &  Zell am See
Kaprun

Gletscherbahnen Kaprun AG
www.kitzsteinhorn.at