

**ALTSTADT  
SALZBURG**

[www.salzburg-altstadt.at](http://www.salzburg-altstadt.at)

# MAGISCHER FRÜHLING

Kräuter und Honig  
Tapas und Bitter  
März 2020



**eat&meet**  
DAS KULINARIK-FESTIVAL



ALTSTADT  
SALZBURG

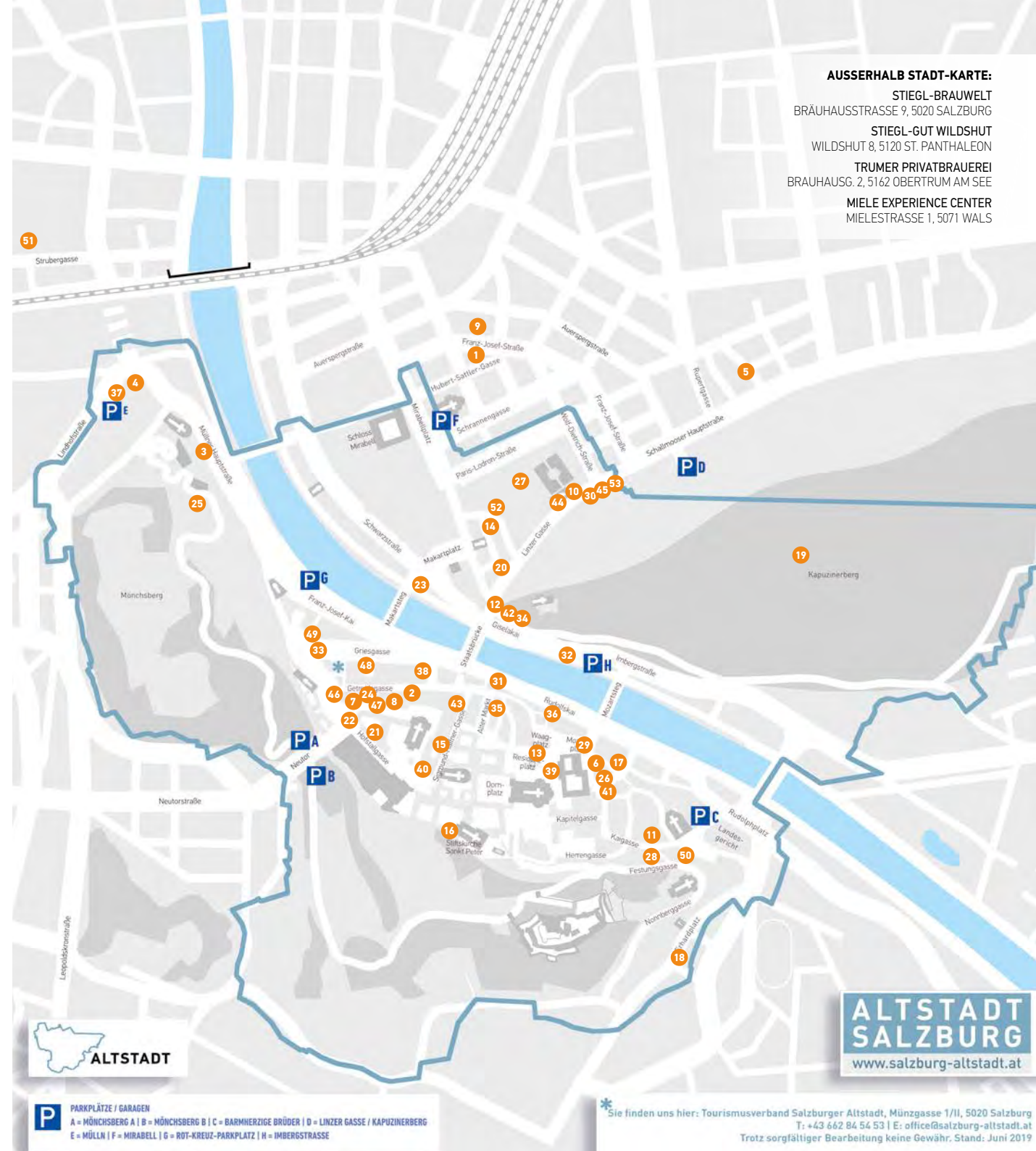
[www.salzburg-altstadt.at](http://www.salzburg-altstadt.at)

GLEICH REINKLICKEN.  
**ALTSTADT  
SCHAUFENSTER**

Viele Fashion-Teile, coole Marken und  
individuelle Produkte online entdecken und  
in der Salzburger Altstadt shoppen.

[www.salzburg-altstadt.at/de/schaufenster](http://www.salzburg-altstadt.at/de/schaufenster)

SCAN ME





# ALTSTADT SALZBURG

- 1 **ACADEMY BAR**  
FRANZ-JOSEF-STRASSE 4
- 2 **AZWANGER AM GRÜNMARKT**  
UNIVERSITÄTSPLATZ 11
- 3 **BÄRENWIRT**  
MÜLLNER HAUPTSTRASSE 8
- 4 **BRAUGASTHOF KRIMPELSTÄTTER**  
MÜLLNER HAUPTSTRASSE 31
- 5 **BRAUTON**  
ARNOGASSE 5
- 6 **BÜCHER STIERLE**  
KAIGASSE 1
- 7 **BLAUE GANS, ARTHOTEL**  
GETREIDEGASSE 41-43
- 8 **CAFÉ GETREIDEGASSE**  
GETREIDEGASSE 27
- 9 **CAFÉ WERNBACHER**  
FRANZ-JOSEF-STRASSE 5
- 10 **COFFEEHOUSE SALZBURG**  
LINZERGASSE 39
- 11 **COOK & WINE – RESTAURANT  
KOCHSCHULE | WEINBAR**  
KAIGASSE 43
- 12 **DARWIN'S**  
STEINGASSE 1
- 13 **DOMQUARTIER**  
RESIDENZPLATZ 1
- 14 **DIE CABRERAS**  
PRIESTERHAUSGASSE 20
- 15 **DIE GEHEIME SPECEREY**  
SIGMUND-HAFFNER-GASSE 16
- 16 **ERZABTEI ST. PETER – ABTEISAAL**  
ST. PETER-BEZIRK 1/4
- 17 **FASTIES FOOD, WINE & COFFEE**  
PFEIFERGASSE 3
- 18 **FEINKOST STOCKER**  
NONNTALER HAUPTSTRASSE 19
- 19 **FRANZISKISCHLÖSSL SALZBURG**  
KAPUZINERBERG 9
- 20 **GABLERBRÄU**  
LINZERGASSE 9
- 21 **HAUS FÜR MOZART,  
SALZBURG KULISSE**  
HOFSTALLGASSE 1
- 22 **HERBERT'S BAR**  
HERBERT-VON-KARAJAN-PLATZ 1
- 23 **HOTEL SACHER SALZBURG**  
SCHWARZSTRASSE 5-7
- 24 **HOTEL GOLDENER HIRSCH**  
GETREIDEGASSE 37
- 25 **HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN**  
MÖNCHSBERG PARK 26
- 26 **JAKOB'S ESSKULTUR**  
CHIEMSEEGASSE 5
- 27 **LUDWIG [DAS BURGER RESTAURANT]**  
LINZERGASSE 39 (BRUDERHOF)
- 28 **MANEKI NEKO**  
KAIGASSE 34
- 29 **MISC FASHION**  
MOZARTPLATZ 5
- 30 **MUSIKLADEN**  
LINZER GASSE 58
- 31 **MY INDIGO STAATSBRÜCKE**  
RUDOLFSKAI 8
- 32 **MONKEYS**  
IMBERGSTRASSE 2A
- 33 **PAN E VIN**  
GSTÄTTENGASSE 1
- 34 **PEPE COCKTAILBAR**  
STEINGASSE 3
- 35 **PINKERNELLS WHISKY MARKET**  
ALTER MARKT 1
- 36 **RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT**  
RUDOLFSKAI 28
- 37 **RESTAURANT ESSZIMMER**  
MÜLLNER HAUPTSTRASSE 33
- 38 **RESTAURANT ZUM EULENSPIEGEL**  
HAGENAUERPLATZ 2
- 39 **SALZBURGER HEIMATWERK**  
RESIDENZPLATZ 9
- 40 **SARASTRO**  
WIENER-PHILHARMONIKER-GASSE 2
- 41 **'SFACHL**  
KAIGASSE 13
- 42 **SHRIMPS BAR & RESTAURANT**  
STEINGASSE 5
- 43 **SOLIMAN'S BAR IM ELEFANT**  
SIGMUND-HAFFNER-GASSE 4
- 44 **SONNENTOR**  
LINZER GASSE 35
- 45 **SOTTILE'S BAR & CAFÉ**  
LINZER GASSE 60
- 46 **SPIELZEUG MUSEUM**  
BÜRGERSPITALGASSE 2
- 47 **SPORER LIKÖR- &  
PUNSCHMANUFAKTUR**  
GETREIDEGASSE 39
- 48 **STERNBRÄU**  
GRIESGASSE 23
- 49 **SZENE LOKAL**  
ANTON-NEUMAYR-PLATZ 2
- 50 **TRATTORIA LA CAMPANA DA ENZO/  
LINDY'S WEIN- & APÉROBAR**  
SCHANZLGASSE 2
- 51 **TRUMEREI**  
STRUBERGASSE 26
- 52 **VINOTHEK DE GUSTIBUS**  
BERGSTRASSE 14
- 53 **VOMFASS**  
LINZER GASSE 68



## IMPRESSUM

### VERANSTALTER DES KULINARIK-FESTIVALS EAT&MEET

Altstadt Salzburg Marketing GmbH im Auftrag von:  
Tourismusverband Salzburger Altstadt  
Dr. Sandra Woglar-Meyer  
Münzgasse 1/II, 5020 Salzburg  
T. +43 662 845453, [www.salzburg-altstadt.at](http://www.salzburg-altstadt.at)

### FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH

Ilse Fischer, Kulturdesign & Unternehmenskultur

### PROJEKTLEITUNG | REDAKTION

Ilse Fischer, Kulturdesign & Unternehmenskultur

### PROJEKTMANAGEMENT

PICKER-PR – talk about taste  
[www.picker-pr.at](http://www.picker-pr.at), Mag. Alexandra Picker-Rußwurm

### LAYOUT UND DESIGN

MEDIA DESIGN: RIZNER.AT, Pamela Kanzler

### FOTOS

Wenn nicht anders angegeben, © bei den Firmen  
Coverfotos: AdobeStock/rh2010/voren1

### DRUCK

Druckerei Roser, [www.roser.at](http://www.roser.at)

Alle 5020 Salzburg  
Programmänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

### HINWEIS

Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wurde entweder die männliche oder weibliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung eines Geschlechts. Frauen, Männer und Diverse mögen sich von den Inhalten gleichermaßen angesprochen fühlen.

ALTSTADT  
SALZBURG

[www.salzburg-altstadt.at](http://www.salzburg-altstadt.at)

## ENTSPANNT PARKEN IN DER ALTSTADT



SCAN ME



In der Salzburger Altstadt shoppen,  
Parkticket der Altstadtgarage A+B lochen  
lassen und bis 4 Stunden um € 4,- und  
bis 8 Stunden um € 6,- parken.

**Den Aktionsaufkleber bei 400  
teilnehmenden Betrieben beachten!**



<b>A</b>	ACADEMY BAR .....	35
	AUSTRIA GUIDES .....	54/61
	AZWANGER AM GRÜNMARKT .....	104/160
<b>B</b>	BÄRENWIRT .....	66
	BLAUE GANS BRASSERIE .....	12
	BLAUE GANS – WEINARCHIV .....	108/158
	BRAUGASTHOF KRIMPELSTÄTTER .....	100
	BRAUTON .....	106/164
	BÜCHER STIERLE .....	154
<b>C</b>	CAFÉ GETREIDEGASSE .....	69
	CAFÉ WERNBACHER .....	16
	COFFEEHOUSE SALZBURG .....	21
	COOK & WINE – RESTAURANT	
	KOCHSCHULE   WEINBAR.....	129/139
<b>D</b>	DARWIN'S .....	23
	DIE CABRERAS .....	26
	DIE GEHEIME SPECEREY .....	101
	DOMQUARTIER .....	18
<b>E</b>	ERZABTEI ST. PETER – ABTEISAAL .....	42/150
<b>F</b>	FASTIES FOOD, WINE & COFFEE .....	70/111
	FEINKOST SALZBURG .....	114
	FRANZISKISCHLÖSSL .....	146/163
<b>G</b>	GABLERBRÄU .....	79
	GOLDENER HIRSCH BAR .....	29
<b>H</b>	HAUS FÜR MOZART, SALZBURG KULISSE .....	124
	HERBERT'S BAR .....	33
	HOTEL SACHER CAFÉ   SACHER GRILL .....	117/134
	HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN .....	132
<b>J</b>	JAKOB'S ESSKULTUR .....	145

LUDWIG [DAS BURGERRESTAURANT] .....	84/157
MANEKI NEKO .....	30
MARKTBESUCHE SCHRANNE & GRÜNMARKT .....	96
MIELE EXPERIENCE CENTER .....	72/81
MISC FASHION .....	40
MONKEYS .....	82
MUSIKLADEN & BRAUTON & TRUMER .....	106
MY INDIGO STAATSBRÜCKE .....	60
PAN E VIN .....	56
PINKERNELLS WHISKY MARKET.....	27
RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT .....	46/148
RESTAURANT ESSZIMMER .....	53
RESTAURANT ZUM EULENSPIEGEL .....	118
SALZBURGER HEIMATWERK .....	48
SARASTRO .....	78
'SFACHL .....	74
SHRIMPS BAR & PEPE COCKTAILBAR .....	38
SOLIMAN'S BAR IM ELEFANT .....	98
SONNENTOR SALZBURG .....	37
SOTTILE'S BAR & CAFÉ .....	58/131
SPIELZEUG MUSEUM .....	112
SPORER LIKÖR- & PUNSCHMANUFAKTUR .....	64/160
STERNLOUNGE IM STERNBRÄU .....	122
STIEGL-BRAUWELT .....	103
STIEGL-GUT WILDSHUT .....	142
SZENE LOKAL .....	88
TRATTORIA LA CAMPANA DA ENZO &	
LINDY'S WEIN- & APÉROBAR .....	86/153
TRUMER PRIVATBRAUEREI .....	106/141
TRUMEREI .....	136
VINOTHEK DE GUSTIBUS .....	110
VOMFASS .....	50/59

SCHMECKT ALLEN,  
DENEN NICHT ALLES  
SCHMECKT.



Einfach leben!  
TRUMER.AT

Foto: sus@fotostudio-graf.com

## VORWORT

### Jedermanns Tischgesellschaft?

Ein Mann in seinen besten Jahren, am Zenit seines Erfolges angelangt, ist ruchlos. Die Bedürftigkeit der Menschen um sich nimmt er nicht wahr, dazu fehlt ihm die Zeit, das Verständnis, das Mitgefühl. Zur Tischrunde bei seinem Festgelage erscheint ein ungebetener Gast und ab diesem Zeitpunkt ist alles anders.

Wir alle kennen diese Geschichte, am 22. August 2020 werden wir das 100-jährige Jubiläum der Erstaufführung des „Jedermann“ – gleichzeitig die Geburtsstunde der Salzburger Festspiele – feiern. Was bei Hofmannsthals Komposition der Tischgesellschaft aus gastronomischer Sicht interessant erscheint, ist die Fixierung auf Jedermann und die Isolation dieser moralisch ziemlich mittelmäßigen Gestalten. Ist diese Tischgesellschaft überhaupt denkbar ohne Jedermann und seine Macht, von der sie angezogen wird? Würden die anderen Figuren mit oder ohne diesen Bezugspunkt irgendwann so etwas wie Interesse aneinander finden können? Wie verlief das Fest, wenn nicht Jedermanns Todesahnung eine gänzlich andere Dynamik eingeführt hätte?

Menschen, die an einem Tisch Platz nehmen, sind noch keine Tischgesellschaft und noch lange keine Tischgemeinschaft. Dazu braucht es ein fein austariertes System sozialer Codierungen und eine Kultur des Miteinanders. In einer Welt sich rasch verändernder Verhaltensweisen, in deren „Unterwegs-Gesellschaft“ (Zukunftsinstitut) wir unser Leben auf möglichst effiziente Weise bis zur Sinnlosigkeit beschleunigen, benötigen wir Orte der Verbundenheit und der Gemeinschaft, Plätze, die uns berührende Erlebnisse schenken und unseren Alltag bereichern.

Die Absicht von eat&meet ist, dass Besucher, Produzenten, Vortragende einander mit Interesse näherkommen und dabei für alle Genuss herauskommt. Es gibt Menschen, die eine sinnstiftende Tätigkeit darin sehen, diese Orte mit Mehrwert für andere zu schaffen. Wir nennen sie Gastronomen. In diese Berufsbezeichnung schließe ich auch alle unsere Mitarbeiter und Auszubildenden ein, die es sich täglich zur Aufgabe machen, mit ihrem Können das Wertvollste zu gestalten, über das Sie verfügen: Ihre Zeit.

Mögen Ihnen unzählige schöne Momente an den Tafeln der Salzburger Altstadt beschert sein.

Viel Freude bei eat&meet!



Andreas Gfrerer  
Obmann Altstadtverband



## Alle zu Tisch, bitte. Es ist angerichtet.

Essen ist längst viel mehr als Hunger stillen oder das Auffüllen unserer Energiespeicher. Es ist ein sinnliches Vergnügen, eine Kunstform und im besten Fall etwas Gemeinsames. Der Duft der Speisen gehört ebenso dazu wie die optische Inszenierung – ein angenehmes Ambiente, schönes Geschirr und ebensolche Gläser, gute Gespräche, zusammengefasst: die Tischkultur. Die Küche ist wieder, wie früher, der Mittelpunkt des Hauses oder der Wohnung und immer mehr Gastgeber punkten mit ihren Kochkünsten.

Die Restaurants, Gasthäuser und Bars in der Salzburger Altstadt sind nicht nur während des Festivals im März perfekte Gastgeber für alle, die den Wert einer guten Küche und einer besonderen Inszenierung schätzen.

Da ist zum einen die anspruchsvolle Gourmetküche, die mit immer neuen Geschmackserlebnissen auf der Kochbühne auftritt. Da aber jeder Trend die Sehnsucht nach seinem Gegenteil weckt, gibt es neben dieser Gourmetküche auch die Rückbesinnung auf das Einfache und Bodenständige. Regionalität boomt und kulinarische Traditionen werden wiederentdeckt und erfahren eine Renaissance.

Für den dänischen Bestsellerautor und Therapeuten Jesper Juul ist der Tisch das Herz der Familie, der Gemeinschaft. „Ohne gemeinsames Essen geht diese Einheit verloren“, sagt er. Und, dass eine entsprechende Tischkultur dabei eine große Rolle spielt und fast kleine Wunder bewirkt.

Solche „kleinen Wunder“ können Sie einen ganzen Monat lang beim Kulinarik-Festival eat&meet erleben. Das Programm ist bunt und umfangreich. Vom einfachen Brot bis zum mehrgängigen Menü, vom Glas Wein mit Tapas bis zu Abenden mit besonderen Gästen haben wir Ihnen gemeinsam mit den Gastronomen und Unternehmern der Altstadt eine „Speisekarte der Vielfalt“ geschrieben. Und wir hoffen, dass für Sie genau das dabei ist, was Sie mögen.

Foto: SWM © Susi Graf. Foto: Ilse Fischer © LED/Neumayr



Dr. Sandra Woglar-Meyer  
Geschäftsführerin Altstadt Verband

Ilse Fischer  
Falstaff-Redakteurin/Kommunikationsexpertin



## Wildshuter Werkstätten

*Lernen Sie bei unseren Wildshuter Werkstätten mehr übers Brotbacken & Bierbrauen und was die Natur in Wald und Wiese für Sie bereithält. Unter Anleitung unserer Profis verbringen Sie spannende Stunden am Stiegl-Gut Wildshut.*

13.03. & 3.4.2020

**Wildshuter  
Brotstube**

Selbstgemachtes Brot  
im Holzofen backen.

25.4. & 8.5.2020

**Wildshuter  
Kräuterhex'**

Kräuter aus Wald & Wiese  
sammeln und daraus ein  
Menü zaubern.

17.4. & 26.6.2020

**Wildshuter  
Brauwerkstatt**

Bierbrauen lernen von  
Stiegl-Kreativbraumeister  
Markus Trinker.

**Weitere Informationen auf [www.biergut.at](http://www.biergut.at)**

Anmeldung unter: [biergut@stiegl.at](mailto:biergut@stiegl.at) oder +43 6277 641414

**STIEGL-GUT WILDSHUT  
WILDSHUT 8 · 5120 ST. PANTALEON**



MO 02. BIS DI 31. MÄRZ 2020

### DAS EAT&MEET MENÜ ZUM KULINARIK-FESTIVAL

Gastgeber: Andreas Gfrerer & Küchenchef Martin Bauernfeind

Salzburg – Venedig, das ist eine beliebte Strecke, die manch erholungsbedürftiger Salzburger mehrmals im Jahr zurücklegt, um die Vorzüge dessen zu nutzen, was es in der an Attraktionen reichen Mozartstadt skandalöserweise nicht gibt: das Meer. Historisch betrachtet ist diese Beziehung weniger eine touristische als eine handelsökonomische. Die „Serenissima“ war Umschlagplatz für die begehrten Produkte des Südens wie Öl, Zitrusfrüchte und Gewürze, welche die Salzburger gegen Erzeugnisse des alpinen Raums, etwa Leder, Felle und Rohstoffe, eintauschten. Die Hausgründer der Blauen Gans wurden im 14. und 15. Jahrhundert mit dem Venedig-Handel vermögend und legten den Grundstein für deren Entwicklung bis heute. Grund genug, der „Erlauchtesten“ mit einem Menü zu huldigen.



### GEMÜSE-MENÜ

Eingelegte Artischocken mit Zitrone und hausgemachter Pizza Bianca

\*\*\*

Minestrone della Nonna

\*\*\*

Radicchio-Ravioli aus der Eigenproduktion mit  
Castelmagno, Orangen und Pistazien

oder

Kleine geschmorte Zwiebeln auf cremiger Polenta  
wahlweise mit gebratenem Kotelett vom Milchkalb

\*\*\*

Affogato di Caffè

**PREIS PRO PERSON EUR 54,00**

4 Gänge, exklusive Gedeck und Getränke

Mit Kalbskotelett EUR 66,00

Um Reservierung wird gebeten.

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### BLAUE GANS

Getreidegasse 41 – 43 | 5020 Salzburg

T. +43 662 842491-54

office@blaugans.at | www.blauegans.at

Öffnungszeiten: Mo bis Sa 12–01 Uhr





© Michael Krossinger

**eat&meet**  
DAS KULINARIK-FESTIVAL

Die Tapas-Teller zum Festival.



© Marco Reiber

Powered by



**STILLSEGLER**





# CAFE WERNBACHER

**SO 01. & 08. & 15. & 22. & 29. MÄRZ 2020**  
**9–14 UHR**

**FILM: BRUNCH | FILM: GENUSS**

**Gastgeber: Bernhard Huemer | Renate Wurm**

Ein Sonntag wie er sein soll. Vorher ein ausgiebiger Wernbacher-Brunch mit allem, was Herz und Gaumen begehren, und anschließend ins Kino oder für Spätaufsteher zuerst ins Kino und dann ins Wernbacher – ganz nach Belieben. Besser kann ein Altstadt-Sonntag nicht sein.

## **SO 01. MÄRZ**

10.00 UHR: MARIANNE & LEONARD: WORDS OF LOVE  
10.30 UHR: KNIVES OUT – MORD IST FAMILIENSACHE  
12.00 UHR: MILES DAVIS: BIRTH OF THE COOL  
13.00 UHR: DAS PERFEKTE GEHEIMNIS

## **SO 08. MÄRZ**

10.45 UHR: JUDY  
11.00 UHR: LITTLE WOMEN  
13.00 UHR: MARRIAGE STORY

## **SO 15. MÄRZ**

10.40 UHR: DAS PERFEKTE GEHEIMNIS  
11.00 UHR: MARRIAGE STORY  
13.00 UHR: BUT BEAUTIFUL

## **SO 22. MÄRZ**

10.30 UHR: KNIVES OUT – MORD IST FAMILIENSACHE  
11.00 UHR: MARRIAGE STORY  
13.00 UHR: LITTLE WOMEN

## **SO 29. MÄRZ**

10.40 UHR: DAS PERFEKTE GEHEIMNIS  
11.00 UHR: LITTLE WOMEN  
13.00 UHR: KNIVES OUT – MORD IST FAMILIENSACHE

Die genauen Programmdetails finden Sie unter [www.daskino.at](http://www.daskino.at).

**PREIS PRO PERSON EUR 24,50**

**KOMBI-PREIS** Film & Brunchbuffet

Karten im DAS KINO sowie Tisch im Café Wernbacher unbedingt reservieren!

## **INFORMATION & RESERVIERUNG**

### **CAFE WERNBACHER**

Franz-Josef-Straße 5 | 5020 Salzburg

T. +43 662 881099

[info@cafewernbacher.at](mailto:info@cafewernbacher.at) | [www.cafewernbacher.at](http://www.cafewernbacher.at)

Öffnungszeiten: Montag bis Sa 9–24 Uhr | So 9–18 Uhr

### **DAS KINO**

Giselakai 11 | 5020 Salzburg

T. +43 662 873100

Online-Reservierung für Ihre Kinokarte unter [www.daskino.at](http://www.daskino.at)





SO 01. & 29. MÄRZ 2020 | 9 UHR  
SA 07. & 21. MÄRZ 2020 | 9 UHR

**KUNST & FRÜHSTÜCK**  
EIN INSPIRIERENDES FRÜHSTÜCK AN EINEM  
DER SCHÖNSTEN ORTE SALZBURGS

Gastgeber: Elisabeth Resmann & Team

Vor 100 Jahren wurden die Salzburger Festspiele gegründet, drei Jahre später die Residenzgalerie Salzburg. „Von der Muse geküsst“ schuf Ovid einst die Metamorphosen und Homer die Odyssee – bei den Quellen der Inspiration für Malerfürsten wie Theaterleute. Götter und Helden bevölkern oftmals Gemälde. Ebenso eroberten sie die Bühnen. Auch große Liebesgeschichten, das Leben eines Erzbischofs oder gar eines Heiligen sind Inhalt von Bühnenstücken und Bildern. Wie wurden diese Geschichten umgesetzt? Das erfahren Sie bei einer exklusiven Führung durch die Ausstellung **Der Kuss der Musen. Festspiele göttlicher Inspiration.** Vorher aber genießen Sie an diesem schönen Ort ein besonderes Frühstück. Aufgetischt haben wir für Sie: Kaffee von Herrn Werner, Tee vom Kräuterhof, Brot & Bröche vom Funder in Nonntal, Marmeladen vom Marktstand Allerberger, Salzburger Cremehonig mit Natursalz und ein Glas Mönchsberg Sparkling. Kunst macht hungrig, Sie aber gehen gestärkt in die wunderbare Ausstellung.

PREIS PRO PERSON EUR 28,00

SN-CARD und DQS-Jahreskarten PREIS PRO PERSON EUR 18,00

Salzburger Frühstück mit 1 Glas Mönchsberg Sparkling & Führung  
Eine spannende Führung durch die Ausstellung, in der Gemälde der Residenzgalerie Fotografien, Kostümfigurinen und Bühnenbildentwürfen aus Aufführungen der Salzburger Festspiele gegenübergestellt werden.

**INFORMATION & RESERVIERUNG**

**DOMQUARTIER SALZBURG**

Residenzplatz 1 | Domplatz 1a | 5020 Salzburg

T. +43 662 80422109

office@domquartier.at

www.domquartier.at



**Dom Quartier  
Salzburg**

*Mehr als ein Museum*





# COFFEEHOUSE SALZBURG

SO 01. & 08. & 15. & 22. & 29. MÄRZ 2020 |  
ab 9.30 UHR

## SONNTAGSBRUNCH MIT „HONIG, KRÄUTERN & TAPAS“

Gastgeber: Andreas Gappmaier & das Team vom Coffeehouse

Ein weiteres Mal hat sich das Coffeehouse Salzburg, situiert im idyllischen Bruderhof in der Linzergasse, für das eat&meet Kulinarik-Festival etwas Besonderes einfallen lassen. Passend zum diesjährigen Motto „Honig, Kräuter & Tapas“ präsentiert das Frühstückslokal ein Buffet der Extraklasse. Mit hausgemachten südamerikanischen Frühstücks-Tapas und verschiedenen Aufstrich-Variationen mit regionalen Bio-Kräutern sowie aromatische Kräuteröle – da ist für jeden etwas dabei. Außerdem können Sie hier diverse Honigspezialitäten aus dem Salzburger Hochkönigsgebiet, produziert von Familie Fersterer, genießen. Sehr beliebt ist auch der von dort stammende Honig-Likör. Für den besonderen Kaffeegenuss sorgt die italienische Familienrösterei Corsini, die für das Coffeehouse eigene Kaffeemischungen produziert.

Ob Sie erstklassige Fleischwaren lieben oder doch lieber vegetarisch oder vegan genießen – im Coffeehouse können Sie aus einer reichen Auswahl an regionalen Köstlichkeiten in Bio-Qualität wählen. So findet jeder Frühstücksliebhaber im Coffeehouse höchsten Genuss.

### PREIS PRO PERSON EUR 24,90

inklusive 1 Kaffee/Tee

Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt. Um Reservierung wird gebeten.

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### COFFEEHOUSE SALZBURG

Linzergasse 39 | 5020 Salzburg | T. +43 662 874300

reservierung@coffeehouse.at | [www.coffeehouse.at](http://www.coffeehouse.at)

Öffnungszeiten: Mi bis Sa 9–22 Uhr, So bis Di 9–20 Uhr



ALTSTADT  
SALZBURG

[www.salzburg-altstadt.at](http://www.salzburg-altstadt.at)

FREUDE SCHENKEN.

Altstadt  
Gutscheine

SCAN ME



**Gleich online bestellen!**

Über 600 Shopping- und Genussmöglichkeiten!

**Erhältlich bei:** Tourismusinfo, ausgewählten Banken der Altstadt Salzburg, Altstadt Verband und beim ServiceCenter Verkehr (Alpenstraße, Lokalbahnhof, MönchsbergAufzug).

[www.salzburg-altstadt.at/de/gutscheine](http://www.salzburg-altstadt.at/de/gutscheine)



DARWIN'S

© piratat

DARWIN'S

SO 01. BIS DI 31. MÄRZ 2020 | AB 19 UHR

**DARWIN'S UND DIE FLEISSIGEN BIENCHEN**  
**GIN BIEN TRIFFT HONIG VOM KAPUZINERBERG**

Gastgeber: Andreas Allesch und sein Team

Dort, wo die Linzer Gasse und die Steingasse aufeinandertreffen, gibt es einen feinen Platz für Genießer: das Darwin's am Platzl. Das Darwin's ist bekannt dafür, klassischen Cocktails einen „Twist“ zu verpassen. Auch eine Art von Evolution, die sowohl neugierigen Anfängern wie Kennern Freude bereitet. Im Rahmen des eat&meet Kulinarik-Festivals 2020 werden in Zusammenarbeit mit dem Verein Bienenlieb den ganzen März über verschiedene Cocktailspezialitäten rund um die Kernzutaten Honig, Kräuter und Bitter angeboten. Verwendet wird dabei neben dem Salzburger Gin Bien oder Honigwein auch der haus-eigene Honig vom Kapuzinerberg, produziert von Bienen, die der Verein Bienenlieb im Garten des Kapuzinerklosters betreut. Am Sonntag 08. und 22. 03. gibt es jeweils um 17 Uhr einen kostenlosen Workshop. Gemeinsam entdecken wir den vielfältigen Einsatz der Bienenprodukte in Drinks und Cocktails. Anmeldung erforderlich!

**INFORMATION & RESERVIERUNG**

**DARWIN'S**

Steingasse 1 | 5020 Salzburg | T. +43 650 9217484

[office@darwins-salzburg.at](mailto:office@darwins-salzburg.at) | [www.darwins-salzburg.at](http://www.darwins-salzburg.at)

Öffnungszeiten: So bis Do 9–00 Uhr | Fr und Sa 9–2 Uhr



## SALZBURGER MARKT- UND STADTLEBEN IM MÄRZ

Herb, süß oder würzig, grün und bunt, duftend, quirlig, einzigartig. Das sind nur einige der Begriffe, die einem einfallen, wenn man den Grünmarkt in Salzburgs Innenstadt beschreibt. Dieser Markt und seine Aromen sind ein köstliches Universum der Besonderheiten, erschaffen von den Marktbetreiberinnen und Marktbetreibern, die täglich, samstags sind es noch viele mehr, diesen Genussort zum Leben erwecken. Mitten in der Salzburger Barockstadt ist der Markt ein Schmelztiegel aus Menschen, Geschmäckern und bunten Ständen. Besondere Aromen finden Sie auch in den Gasthäusern, die im März ein spezielles eat&meet Gericht anbieten. Und in den kleinen Läden gibt es eine wunderbare Auswahl an einzigartigen Produkten, die für das Kulinarik-Festival kreiert wurden.

Es ist also vieles angerichtet für Ihre besonderen Besuche während des Kulinarik-Festivals eat&meet in der Salzburger Altstadt.

### ALLERBERGER AM GRÜNMARKT

Bruni's Basilikumpesto & besondere Kräuter & einige eat&meet Editionen

### AZWANGER AM GRÜNMARKT

Alle eat&meet Editionen

### BIO-FISCHZUCHT KRIEG AM GRÜNMARKT

Fisch-Tapas, z.B. Heringssalate und Saibling gebeizt in Orange-Ingwer

### CONFISERIE BRAUN CHURFÜRSTSTRASSE

Honig-Salz-Bienchen & Salzburger Cremehonig mit Natursalz aus Hallein

### SALZBURGER HEIMATWERK

POP-UP-STORE mit Produkten von Bienenlieb & vielen eat&meet Editionen

### KASLÖCHL AM HAGENAUERPLATZ

Käseempfehlungen & Salzburger Cremehonig mit Natursalz aus Hallein und Bruni's Basilikumpesto

### LA STELLA IM STERNBRÄU

Frühlingspizza mit Shrimps, Frühlingszwiebeln und frischem Bärlauch

### MANEKI NEKO IN DER KAIGASSE

eat&meet Yaki Gyoza mit Löwenzahnblättern, Rindfleisch & Honig

### 'SFACHL IN DER KAIGASSE

Alle eat&meet Editionen

### SPORER LIKÖR- UND PUNSCHMANUFAKTUR IN DER GETREIDEGASSE

Sporer Bitter & Fruchtgelees „Sporer Bitter & Sporer Zitronenlikör“

### ZUCKERLWERKSTATT IN DER WIENER-PHILHARMONIKER-GASSE

Fruchtgelees „eat&meet“ mit Sporer Bitter, Sporer Zitronenlikör und Bienenlieb-Honig & -Propolis.







## DIE CABRERAS

DI 03., MI 4., DO 05., DI 10., MI 11., DO 12.,  
DI 17., MI 18., DO 19., DI 24., MI 25., DO 26.,  
DI 31. MÄRZ 2020 | jeweils ab 16 UHR

### CANTINAS MEXICANAS

#### LAS BOTANAS. DIE MEXIKANISCHEN TAPAS

Gastgeber: Abraham Cabrera und Eva Cabrera-Költringer

Ein Ort zum Leben, um Freunde zu finden, über Liebe und Herzschmerz zu sprechen, um zu singen, die Welt zu reparieren oder einfach, um die Umgebung zu genießen: Seit 1800 sind die Kantinen ein historisches Erbe Mexikos. Ein Ort ohne Klassenunterschiede, wo man es genießt – „Echando un trago“ – sich einen Drink zu genehmigen. Das Äquivalent zu spanischen Tapas in Mexiko sind „Las Botanas“. Das sind kleine Portionen warmer Speisen aus Fleisch, Fisch, Suppen und allem, was der Ideenreichtum der mexikanischen Küche hergibt. Natürlich immer „picozito“ – leicht scharf, damit der Alkohol nicht gleich zu Kopf steigt. Neugierig geworden? Dann kommen Sie doch an einem der Abende und lassen sich von **Abraham Cabrera** und **Eva Cabrera-Költringer** kulinarisch nach Mexiko entführen. Jeder, der im Rahmen des eat&meat Kulinarik-Festivals einen Cocktail bestellt, erhält dazu eine „Botana“ zum Sonderpreis von EUR 1,00.

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### DIE CABRERAS

Priesterhausgasse 20 | 5020 Salzburg

T. +43 699 10886555 | hello@diecabreras.com | www.diecabreras.com

Öffnungszeiten: Di bis Fr 16–22 Uhr | Sa 10–22 Uhr

## PINKERNELLS WHISKY MARKET

DI 03. & 24. MÄRZ 2020 | 18 UHR

### PROFI-MIXOLOGE MIT ZERO-WASTE-PHILOSOPHIE

ATTILA SZELHOFFER SETZT HONIG, KRÄUTER & BITTER IN  
RAFFINIERTEN DRINKS IN SZENE.

Gastgeber: Dorothee Hoffmann-Gebhardt & Attila Szelhoffer

Honig, Kräuter, Bitter – diesen starken Aromen wird in der Welt der feinen Spirituosen im Pinkernells Whisky Market auf die Spur gegangen. Zur Verkostung stehen dabei auch verschiedene Destillate, die mit besten natürlichen Zutaten und viel Liebe zum Genuss hergestellt wurden. Profi-Mixologe **Attila Szelhoffer** von der Burdock Punch & Cocktail Bar in Salzburg-Schallmoos serviert dazu eigens kreierte Drinks von einfach bis raffiniert, die nach seinem Rezept auch zuhause gelingen. Der Barvirtuose ist gebürtiger Ungar und schon viel gereist. Diese internationalen Einflüsse spiegeln sich auch in seinen Cocktailkreationen wider. Und da wir in Zeiten wie diesen nichts verschwenden wollen, zeigt Attila Szelhoffer, wie man im Sinne des „Zero Waste“-Gedankens auch die Reste von der Zubereitung noch genussvoll verarbeiten kann. Ein ganz besonderer Abend mit Mehrwert also.

### PREIS PRO PERSON EUR 30,00

inklusive Drinks, Dauer ca. 2,5 Stunden

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Reservierung wird gebeten.

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### PINKERNELLS WHISKY MARKET

Alter Markt 1 | 5020 Salzburg

T. +43 662 845305 | info@pinkernells.at | www.pinkernells.at

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 11–13.30 Uhr und 14–18 Uhr | Sa 10–14 Uhr



100 JAHRE

SALZBURGER FESTSPIELE  
18. JULI – 30. AUGUST 2020

[www.salzburgfestival.at](http://www.salzburgfestival.at)



SIEMENS  
Ingenuity for life

K  
KÜHNE-STIFTUNG

ROLEX



GOLDENER HIRSCH



GOLDENER HIRSCH  
BAR

DI 03. & 10. & 17. & 24. & 31. MÄRZ 2020 |  
18–22 UHR

**DER GOLDENE HIRSCH GIBT SICH DIE EHRE  
RAFFINIERTER COCKTAILS & SALZBURGER TAPAS**

Gastgeber: Wolfgang Putz & das Team des Goldenen Hirschen

Der „Goldene Hirsch“ ist eine Salzburger Institution und erstrahlt seit dem Sommer 2019 in einem schönen neuen Gewand. Generationen von Einheimischen und Gästen, bekannte und weniger bekannte, genossen und genießen hier die besondere Tradition mit Charme. Das neue Outfit der Salzburger Hotelikone „kleidet“ auch die berühmte Bar des Hauses. Alles wurde sorgsam restauriert und die geschmackvollen Möbel erzählen die 600 Jahre alte Geschichte des Hauses, das mit seiner Lage an Salzburgs berühmter Getreidegasse zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt und unter Denkmalschutz steht. Ursprünglich war die Bar ein Innenhof, in dem die Pferde auf die Rückkehr ihrer Besitzer warteten, heute gilt sie als eines der am besten ausgestatteten „Bauernstil“-Zimmer der Welt. Hier treffen sich die Salzburger, die vielen Stammgäste, die internationale High Society und weltberühmte Künstler aus aller Welt in ganz entspannter Atmosphäre. Während des Kulinarik-Festivals eat&meet möchten wir Sie einladen, diesen einzigartigen Ort in Ihrer Stadt kennenzulernen. Lassen Sie sich inspirieren von einem Cocktail mit Kräutern, Honig und Bitters und genießen Sie dazu acht heimische Tapas-Spezialitäten. Wichtigste Zutat des Abends: Freunde, mit denen man die Tapas teilen kann!

**PREIS PRO PERSON EUR 25,00**

Um Reservierung wird gebeten.

**INFORMATION & RESERVIERUNG**

**GOLDENER HIRSCH BAR**

Getreidegasse 37 | 5020 Salzburg | T. +43 662 8084861

[goldener.hirsch@luxurycollection.com](mailto:goldener.hirsch@luxurycollection.com) | [www.goldenerhirsch.com](http://www.goldenerhirsch.com)





# MANEKI NEKO



DI 03. & 24. MÄRZ 2020 | 18.30 UHR

## ASIA TAPAS MIT GESCHICHTE & GESCHMACK

### YAKI-GYOZA-WORKSHOP

Gastgeber: YaoYao & Jessica Hu

Eigentlich sind „Yaki Gyoza“ Teigtaschen, die süchtig machen und mit ihren verschiedenen Füllungen – Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und natürlich Gemüse und Kräuter – vielfältige Auftrittsmöglichkeiten haben. Ihre Geschichte ist lang, manchmal verwirrend und reicht von China über Korea bis Japan und, wie es sich für gute Geschichten gehört, sind sie immer ein wenig anders. Vor 2600 Jahren spielte da schon der Arzt Bian Que eine Rolle, aber auch Su Qiaosheng, Leibkoch eines chinesischen Kaisers, hat einen Beitrag dazu geleistet und sein 100. Gericht für den Kaiser daraus gemacht.

Der Großmeister der asiatischen Küche in Salzburg **YaoYao Hu** wird Ihnen bei den Workshops manches Geheimnis verraten und viele Geschichten erzählen. Aber Sie natürlich auch in die Zubereitung der berühmten Teigtaschen einführen. Drei verschiedene stehen auf dem Genuss-Stundenplan, eine hat er speziell für das Kulinarik-Festival eat&meet kreiert: **Grüne Yaki Gyoza mit Löwenzahnblättern, Rindfleisch und Honig**. Die gibt es nur im März. Oder dann bei Ihnen daheim, wenn Sie alles vom Küchenmeister gelernt haben. Wer mag, kann dazu den neuen Kult-Drink von Herrn Hu probieren: **JAMU**, den (fast) Alleskönner mit Ingwer, Tamarinde, Honig und Kräutern.

### PREIS PRO PERSON EUR 48,00

Workshop & 3 x 3 Yaki Gyozas

Als Getränk gibt es einen hausgemachten JAMU.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Um Anmeldung wird gebeten.

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### MANEKI NEKO

Kaigasse 34 | 5020 Salzburg

T. +43 662 840898

[www.manekineko.at](http://www.manekineko.at)

Öffnungszeiten: Mo bis Sa 11.30–14.30 Uhr & 17.30–22 Uhr



## HERBERT'S BAR

MI 04. & 18. MÄRZ 2020 | 18.30 UHR

**EINE REISE MIT BERÜHMTE KLASSIKERN  
VON BITTER BIS GIN**

Gastgeber: Patric Roth

Die Bar trägt einen großen Namen. Der Vorname Herbert und die Adresse „gehören“ zu Maestro Herbert von Karajan, einst im nahen Festspielhaus für unzählige musikalische Sternstunden verantwortlich. Klassik in allerbestem Wortsinn war sein Metier. Klassische Cocktails sind heuer das Thema bei **Patric Roth**. Er wird mit bitteren Aromen und Gins mit Kräutergeschmack mit Ihnen eine Reise zu den besonderen Cocktails der Welt machen. Auf der Bühne vor allem Cocktails aus den 1920er Jahren, die Sinnbild für große Mixturen waren und heute wieder von vielen Bartendern hinter den Tresen der Welt gemixt werden. El Presidente oder Sidecar? Der eine entstand 1920 im berühmten Jockey Club in Havanna, der andere ist das Sinnbild der *Roaring Twenties*, des klassischen Jazz Age. Auf Augenhöhe mit den Manhattans und Martinis ist auch der Algonquin Cocktail, eine Hommage an die Blütezeit des gleichnamigen New Yorker Hotels. Wer ihn wann mixte, ist nicht überliefert. Einen „Affenhoden“ in einer Bar zu bestellen, ist sicher nicht gerade alltäglich. Genau dies macht man aber, wenn man einen Monkey Gland bestellt. Als Harry McElhone ihn in Harry's New York Bar in Paris das erste Mal zubereitete, passte dieser Name perfekt zum Pariser Zeitgeist der 20er. Zum Zeitgeist des Ortes der Herbert's Bar und des Themas im heurigen Jahr passen Bitter und Gin genauso perfekt. Lassen Sie sich also überraschen, was der Abend für Sie bereithält.

**PREIS PRO PERSON EUR 28,00**

Verkostungsreise: Bitter. Kräuter. Klassiker

Um Anmeldung wird gebeten.

**INFORMATION & RESERVIERUNG**

**HERBERT'S BAR**

Herbert-von-Karajan-Platz 1 | 5020 Salzburg

T. +43 676 6606609 | [info@hospitare.com](mailto:info@hospitare.com)

Öffnungszeiten: Di bis Sa ab 18 Uhr



ALTSTADT  
SALZBURG

[www.salzburg-altstadt.at](http://www.salzburg-altstadt.at)

HIER WIRD GETAFELT.

# ALTSTADT MITTAGSPLANER



SCAN ME



Für jeden Geschmack das Richtige!  
Wählen Sie aus über 100 Angeboten  
und Menüs. Auch als Gratis-App  
für Ihr Smartphone!

[www.mittag.salzburg-altstadt.at](http://www.mittag.salzburg-altstadt.at)



ACADEMY BAR



## ACADEMY BAR

MI 04. MÄRZ 2020 | 18.30 – 20.30 UHR

### WIE BIERE FRÜHER SCHMECKTEN

TALK UND BIER-VERKOSTUNG MIT AXEL KIESBYE UND BRAUTON

Gastgeber: Phil Zezula & Peter Kreyci & Axel Kiesbye

Seit mehr als 6000 Jahren wird dieses edle Gesöff, das wir heute Bier nennen, von den Menschen hergestellt. Dass beim Bierbrauen früher – aufgrund fehlender technischer Möglichkeiten – vieles anders war und die Biere auch anders schmeckten, liegt auf der Hand. Gose, Geuze, Grut- und Waldbiere oder rauchige Spezialitäten zeugen auch heute noch von den alten Zeiten, in denen Brauer ohne Elektrizität, Kühlschrank oder auch Hopfen ihr Auslangen finden mussten.

Auf der academy-Bühne reden **Phil Zezula** und **Peter Kreyci** von Brautonen mit dem Naturbrauer und Gründer der Biersommelier-Bewegung **Axel Kiesbye** über die 6000-jährige Geschichte der Braukunst. Darüber, wie Biere früher schmeckten und welche Rolle Kräuter, Honig und andere vergessene Zutaten damals und heute beim Brauvorgang spielen. Dazu gibt's ausgewählte und ausgefallene Biere zu verkosten, die uns in die Braukunst vergangener Zeiten entführen.

PREIS PRO PERSON EUR 10,00

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### ACADEMY BAR

Franz-Josef-Straße 4 | 5020 Salzburg | T. +43 662 875797  
[phil@academy-salzburg.at](mailto:phil@academy-salzburg.at) | [www.academy-salzburg.at](http://www.academy-salzburg.at)  
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 16 – 24 Uhr | Sa ab 18 Uhr



# SONNENTOR SALZBURG

DO 05. & 12. & 19. & 26. MÄRZ 2020 | 9.30–18 UHR

## ALLES KLAR, HERR KOMMISSAR? VON HANF BIS HONIG

Gastgeber: Gerald Dominik und das Sonnentor-Team

Was der alles kann! Die Kulturpflanze Hanf wird seit Jahrtausenden verwendet und sorgt trotzdem immer noch für Gesprächsstoff. Die Hanfpflanze wird seit vielen tausend Jahren von den Menschen genutzt und ist so vielseitig einsetzbar wie kaum eine andere Pflanze. Schon der lateinische Name „cannabis sativa“ bedeutet der „nützliche Hanf“. Dieser ist jetzt in der Mitte der Gesellschaft angekommen und man braucht für seine Produkte keine Dealer-Mentalität. Im Gegenteil. Bei Sonnentor wartet zum Beispiel ein CBD-Hanftee darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Dazu finden Interessierte hier natürlich besondere Kräutertees und außergewöhnliche Honige. Da ist einmal der goldene Kurkuma-Honig – „Golden Honey“ wird die wohltuende Mischung aus Cremehonig und Kurkuma genannt, die Energie bringt. Nicht schlecht im Frühling. Und der Diamant unter den Honigen ist der Bio-Manuka-Honig. Schon die Maori wussten um die außergewöhnlichen Eigenschaften des Strauchs und jetzt können auch die Europäer die vielen Heilkräfte dieses speziellen Honigs nutzen. Einfach probieren. **Gerald Dominik** und sein Team wird Ihnen damit an den Donnerstagen im März nicht nur den Tag, sondern vielleicht sogar das Leben versüßen.

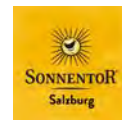
### KOSTENLOSE VERKOSTUNGEN

Tees, Honige, Dankeschön-Cracker

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### SONNENTOR SALZBURG

Linzergergasse 35 | 5020 Salzburg | T. +43 662 844003  
salzburg@sonnentor-shop.at | [www.sonnentor.com](http://www.sonnentor.com)  
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 9.30–18 Uhr







# SHRIMPS BAR & PEPE COCKTAILBAR

DO 5. & 12. & 19. & 26. MÄRZ 2020 | ab 17 UHR

## IT'S TAPAS TIME @ SHRIMPS!

**Gastgeber: Raphael Murray & die Teams von Shrimps Bar und Pepe Cocktailbar**

Die Shrimps Bar lädt im Rahmen des diesjährigen eat&meet Kulinarik-Festivals an jedem Donnerstag im März zu einem speziellen Tapas-Abend ein, der kulinarischen und cineastischen Genuss verbindet. Zur Begrüßung wird den Gästen ein Glas spanischer Wein oder eine Cocktail-Kreation serviert und dazu gibt's eine Tapas-Variation mit vier verschiedenen Köstlichkeiten. Zur Auswahl stehen dabei gegrillte Garnelen, Fleischbällchen in Tomatensauce, Piemientos de Padron, Mammot-Oliven, halgetrocknete Tomaten, Serrano-Schinken, Knoblauch-Champignons, Manchego-Käse und Chorizo.

Wer Lust hat, kann im Anschluss daran – oder zu einem späteren Zeitpunkt – gleich gegenüber im Das Kino ausgewählte Filmkultur genießen. Und ab 21 Uhr im neu gestalteten Pepe bei lateinamerikanischer Musik mit einem bittersüßen Cocktail diesen besonderen Abend stimmungsvoll ausklingen lassen.

**PREIS PRO PERSON EUR 29,00**

inklusive Willkommensgetränk, 1 Tapas-Variation, 1 Cocktail im Pepe &

1 Kinokarte (Film und Termin nach Wahl) im „Das Kino“

**Um Reservierung wird gebeten.**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### SHRIMPS BAR & RESTAURANT | PEPE COCKTAILBAR

Steingasse 5 | 5020 Salzburg

T. +43 662 874484

[gast@shrimps.at](mailto:gast@shrimps.at)

[www.shrimps.at](http://www.shrimps.at)

Öffnungszeiten: täglich ab 17 Uhr





# MISC.FASHION AM MOZARTPLATZ

DO 05. MÄRZ 2020 | 18–20 UHR

**FARBENSPIELE**  
FASHION MEETS HAUTE CUISINE

Gastgeber: Michaela Schirlbauer & Yves Weisang

Misc.Fashion lässt sich am besten mit „verschiedenartige, vielseitige, diverse“ Mode übersetzen. Das ist für uns Programm und wir möchten unseren Kunden auch immer wieder Neues und Überraschendes präsentieren. Die Farben der aktuellen Frühjahrskollektion haben uns dazu inspiriert, einen ganz besonderen Abend zu gestalten. Mit unserem Mix aus der Vorstellung der **Mode Frühjahr/Sommer 2020** und einem farblich passenden Tapas-Menü von **Maître Yves Weisang** können Sie die neue Kollektion nicht nur sehen, sondern auch schmecken und probieren.

Yves Weisang, der international bekannte Haubenkoch aus Frankreich, und **Michaela Schirlbauer**, die immer für neue Ideen und Kreativität steht, bilden an diesem Abend ein ganz besonderes Duo, das mit Farben, Formen und Texturen spielen wird. Die beiden kreativen Köpfe – jeder in seinem Metier ein Perfektionist – präsentieren Ihnen die neuen Frühjahrskollektionen 2020 auf eine genussvolle Art und Weise. Genießen Sie die Farben und lassen Sie sich diese auf der Zunge zergehen.

## MENÜ

### GRASGRÜN

Urban Jungle Algensalat mit Jakobsmuscheln

\*\*\*

### SAFRANGELB

Sonnige Fischsuppe mit Safranfäden

\*\*\*

### RADIESCHENROT

Farbenfrohe Zucchini Blüten gefüllt mit Kalbfleisch-Zander-Mousse

\*\*\*

### VEILCHENBLAU

in flüssiger Form

\*\*\*

Begleitet von edlem Crémant

**PREIS PRO PERSON EUR 48,00**

exklusive Getränke

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Um Reservierung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### MISC. FASHION

Mozartplatz 5 | 5020 Salzburg

T. +43 662 845076

boutique@misc-fashion.at | www.misc-fashion.at

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 10–18 Uhr und Sa 10–16 Uhr



# ERZABTEI ST. PETER ABTEISAAL

DO 05. MÄRZ 2020 | 19 UHR

## BROT & SPIELE

### EIN ABEND DER PREMIEREN

Gastgeber: Erzabt Korbinian Birnbacher &  
Solisten des Landestheaters

Der Abend in der Erzabtei St. Peter ist eine einzige Premiere. Zum ersten Mal empfängt **Erzabt Korbinian Birnbacher** Sängerinnen und Sänger des Landestheaters zu einem Theater-Abend mit Genuss. Als Ausblick auf ein Theater-Ereignis, das in Kürze seine Uraufführung hat, präsentieren **Sängerinnen und Sänger des Salzburger Landestheater** „Mysterien. Ein Salzburger großes Welttheater“. Dabei hören Sie Auszüge aus Joseph Haydns „Schöpfung“ kombiniert mit Texten aus dem Mehrspartenprojekt „Mysterien. Über den Ursprung der menschlichen Existenz“. Premiere und Uraufführung im Salzburger Landestheater ist am 21. März 2020.

Der kulinarische Genuss kommt aus der Küche des Stiftes und wird von Stifts-Koch Hannes Schmieder für Sie zubereitet. Wir haben einfache Speisen mit kleinen Geschichten für Sie ausgesucht, die mit dem feinen Sporer Bitter als Aperitif starten. Als Weine servieren wir einen Gemischten Satz aus dem Stift Sankt Peter Dornbach und einen gehaltvollen Rotwein vom Weingut Türk aus dem Kremstal. Erzabt Korbinian wird Ihnen Spannendes und Unerwartetes über die bedeutende Geschichte der Erzabtei erzählen und dann die „Bühne“

den Sängerinnen und Sängern überlassen. An einer der schönsten Tafeln der Stadt können Sie Teil einer außergewöhnlichen Tischgesellschaft sein.

## MENÜ

Aperitif Sporer Bitter

\*\*\*

Benediktiner-Omelette

\*\*\*

*Shawar* Honig-Gewürz-Würstel  
Rübenkraut. Schwarzbeer-Senf. St. Peter Brot

\*\*\*

Kühle Sünde

PREIS PRO PERSON EUR 65,00

Aperitif „Sporer Bitter“, Menü, Wein, Wasser, Theater-Aufführung  
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Reservierung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### ALTSTADT VERBAND SALZBURG

Münzgasse 1 | 5020 Salzburg

T. +43 662 84543-0

office@salzburg-altstadt.at

www.salzburg-altstadt.at



# HONIG

Wir überraschen Sie nicht nur mit Salzburger Cremehonig, dem die Spitzenköche Rudi und Karl Obauer Natursalz aus Hallein beigefügt haben, sondern auch mit vielen Honig-Besonderheiten für Feinschmecker. Vom konig-Menü bis tungen von deren und sen mit von süßen Honig-chen bis derbaren geles mit Propolis ist für jeden etwas dabei. Und dazu erfahren Sie viel Wissenswertes über den einzigartigen „Rohstoff“.



## DER GESCHMACK DER LANDSCHAFT

„Honig ist der Geschmack der Landschaft. Je bunter und vielfältiger sie ist, umso spannender ist der Honig“, beschreibt Bio-Imker Dietmar Niessner aus Wien den Nektar der Götter. Honig ist jedenfalls ein Trendprodukt. Und beschränkt sich schon lange nicht mehr auf das Land, denn auch im städtischen Raum sind die Bedingungen für Bienenprodukte sehr gut. Auf den Dächern vieler Opernhäuser, auf Stadtbergen, in Parks oder Museen stehen Stöcke für die fleißigen Bienen bereit, um daraus besondere Stadthonige zu kreieren. Honig besitzt eine mythische Aura, ist der Inbegriff von unbelasteter Natur und war schon immer da. Es gibt nur ganz wenige Lebensmittel, die imagemäßig an Honig heranreichen. Und die jetzige „Honig-Mode“ ist damit eigentlich eine alte Kultur. Heute gibt es allerdings vermehrt Landschaftshonige – Honige also, die zu gewissen Jahreszeiten in gewissen Landschaften gesammelt werden und somit so etwas wie „Terroir“ besitzen. Der Ursprung dieser „Honig-Crus“ dürfte in Frankreich gewesen sein, wo sie schon in den 90er-Jahren erhältlich waren. Die Palette der Stadt- und Landschaftshonige ist aber auch in Österreich umfangreich.







DO 05. MÄRZ 2020 | 19 UHR

### RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT TRIFFT WINZER

Gastgeber: Radisson Blu Hotel Altstadt

Genießen Sie zu einem feinen Menü besondere „Tröpfel“ ausgewählter Winzer. Zu Gast an diesem Abend ist Sommelier **Franz Kermec** vom Weinhandelshaus **Morandell**. Die exquisite Speisenfolge, die wir Ihnen im Wintergarten unseres Restaurant Symphonie servieren, wird unter anderem von Weinen der Weingüter Robert Golde-nits, Walter Glatzer sowie Hans Tschida begleitet. Und weil hinter ei-nem guten Wein oft auch eine spezielle Philosophie steckt, steht Ihnen Weinexperte **Franz Kermec** den ganzen Abend lang zum Fachsimpeln zur Verfügung. Insgesamt ist es die Kombination aus kompromisslosem Qualitätsdenken, umfangreichem Know-how und viel Fingerspitzengefühl, welche die Weine dieses Abends so außergewöhnlich macht.

Gerne wird an diesem Abend eine Hotelführung durch die ge-schichtsträchtigen Räumlichkeiten des Hauses angeboten.

#### MENÜ

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Chorizo-Tapas | Tomaten | Oliven | Paprika

\*\*\*

Brunnenkresseschaumsüppchen | gebratener Spargelschinken

\*\*\*

Pochiertes Saiblingsfilet im Kräutermantel

Salzkartoffel | Wurzelgemüse

\*\*\*

Hirschrücken rosa gebraten | Weichselsauce | Pilzravioli

Apfelrotkraut | Preiselbeerschaum

\*\*\*

Sorbet von Kaki und Blutorange

Waldbeeren | Limettenschaum | Mandelhonig-Hippe

#### PREIS PRO PERSON EUR 85,00

inklusive Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bitte nur mit Voranmeldung.

#### INFORMATION & RESERVIERUNG

##### RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT

Rudolfskai 28 | Judengasse 15 | 5020 Salzburg

T. +43 662 848571 | [info.altstadt@radissonblu.com](mailto:info.altstadt@radissonblu.com)

[www.radissonblu.com/de/hotel-salzburg](http://www.radissonblu.com/de/hotel-salzburg)

Öffnungszeiten: Restaurant Symphonie täglich 18–22 Uhr,

mittags auf Anfrage | Café Altstadt täglich 8–22 Uhr



# SALZBURGER HEIMATWERK

DO 05. MÄRZ 2020 | 19 UHR

MI 11. MÄRZ 2020 | 19 UHR

## BIENENLIEB POP-UP-STORE & MEHR BIENENPRODUKTE UND WISSENSWERTES RUND UM DIE BIENE

Gastgeber: Hans Köhl & Daniel Pfeifenberger

Eilnachricht für Bienenfreunde: Im März verwandelt sich ein Teil des Salzburger Heimatwerkes in einen Bienenstock! Mit allen Sinnen tauchen wir in die Welt der Bienen ein, im Gewölbe gibt es eine interaktive Bienenwelt für alle Altersgruppen. Dazu gibt es zwei Vorträge mit anschließender Verkostung von Met, Gin, Honigbutter und anderen Leckereien. In einem besonderen POP-UP-STORE wird eine Vielfalt an Bienenlieb-Produkten Einzug ins Heimatwerk halten und auch die eat&meet Editionen 2020 sind hier versammelt. Auch bei diesen spielt Honig immer wieder eine Rolle. Die Hauptrolle bei den Vorträgen von Daniel Pfeifenberger spielen aber die Bienen. Sie sind seine große Leidenschaft und diese wird er nicht nur dem Hausherrn **Hans Köhl** vermitteln, sondern allen, die gerne in die wunderbare Welt der Bienen eintauchen möchten.

## PROGRAMM

Do 05. März 2020 | 19 Uhr

Eröffnung der Ausstellung **Salzburg: Ein Paradies für Bienen & Insekten?**  
Vortrag Daniel Pfeifenberger: Wie können wir Bienen & Insekten helfen?

Mi 11. März 2020 | 19 Uhr

Vortrag Daniel Pfeifenberger: Gesundes von Bienen für Körper und Küche  
Anschließend Verkostung und Ausklang

**Der POP-UP-STORE ist bis Mitte April zu Gast im Salzburger Heimatwerk.**

**Das Kulinarik-Festival eat&meet in der Verlängerung!**

Do 09. April 2020 | 19 Uhr

Vortrag Daniel Pfeifenberger: Geheimes von den Salzburger Stadtbienen

**Kostenlos, bitte um Anmeldung!**

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### SALZBURGER HEIMATWERK

Residenzplatz 9 | 5020 Salzburg

T. +43 662 844110

[www.salzburgerheimatwerk.at](http://www.salzburgerheimatwerk.at)

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 10–18 Uhr | Sa 10–17 Uhr





# vomFASS

MI 05. MÄRZ 2020 | 19 UHR

## SAUER MACHT LUSTIG UND SCHÖN ESSIG- & ÖL-WORKSHOP

Gastgeber: Sascha Ecker & Team

„vomFASS“ ist nicht nur der Name der Geschäfte, in denen man hervorragende Essige, Öle, Gins und mehr probieren kann, sondern die Fässer aus verschiedenen Materialien bestimmen auch das Erscheinungsbild der schönen Läden. Um Ihnen Lust zu machen, tolle Essige und Öle in Ihren Frühlingsspeiseplan zu integrieren, wird es einen besonderen Workshop geben, der Lust macht, nur mehr Salate zu essen. Mit **Sascha Ecker und seinem engagierten „vomFASS“-Team** werden bunte Salate mit köstlichen Dressings verkostet – grüne Tapas sozusagen. Zum Dressing-Einsatz kommen Kräuteressig, Honig-Balsam, Feige- und Cranberry-Balsam – als Essige, versteht sich. Welches Öl am besten dazu schmeckt, das wird mit Ihnen, liebe Gäste, ausprobiert. Und wer Lust auf ein Brot mit Kräuterbutter hat, der findet eine große Auswahl an Kräutern vor und kann seine eigene Butter mischen.

Zum Einstieg gibt es ein Glas Prosecco mit Absinth, auch das ein besonderer Geschmack, den Sie so vielleicht noch nie probiert haben. Jedenfalls ist Geschmack das Thema an diesem Abend, jede Menge besonderer Informationen rund um das Thema Essig und Öl inklusive.

### PREIS PRO PERSON EUR 29,00

Essig-Öl-Kräuterbutter-Verkostung & Salat-Tapas  
3er-Kombi 2 x Essig & 1 x Öl (à 40 ml) & 1 Tapas-Teller  
zum Mitnehmen

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Um Anmeldung im Geschäft wird gebeten.

### INFORMATION & ANMELDUNG

#### **vomFASS**

Linzergasse 68 | 5020 Salzburg

T. +43 662 87327611

vomfass-salzburg@gmx.at

[www.facebook.com/vomfasssalzburg](https://www.facebook.com/vomfasssalzburg)

Öffnungszeiten: Mo bis Sa 9.30–18 Uhr




# RESTAURANT ESSZIMMER

DO 05. & 12. & 19. & 26. MÄRZ 2020 | MITTAGS

## STUDIEREN & DINIEREN DER KULINARISCHE MITTAGSTISCH

Lasst Euch überraschen und genießt Salzburgs kreative Küche in einem der besten Restaurants der Stadt: dem ESSZIMMER. Und das zu einem wahrlich tollen Preis!

Die aufregenden Kreationen aus hochwertigen Zutaten versprechen Gaumenfreuden auf höchstem Niveau. Bei einem abwechslungsreichen Mittagsmenü wird man schnell zum ambitionierten Feinspitz. Im März, während des Kulinarik-Festivals eat&meet, kocht Spitzenkoch **Andreas Kaiblinger** für die studentischen Gäste von morgen feine Speisen mit besonderen Ideen von heute.

Bitte unbedingt reservieren, sonst klappt's nicht!

### MENÜ

Vorspeise

\*\*\*

Hauptgang

\*\*\*

Dessert

### PREIS PRO PERSON EUR 35,00

inklusive 1 Glas Wein/1 alkoholfreies Getränk, Espresso/Cappuccino

Telefonische Reservierung ist unbedingt erforderlich.

Aktion gegen Vorweis des Studenten- bzw. Lehrlingsausweises.

Allergien oder Abneigungen im VORFELD bekannt geben.

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### ESSZIMMER

Müllner Hauptstraße 33 | 5020 Salzburg

T. +43 662 870899 | [www.esszimmer.com](http://www.esszimmer.com)

Öffnungszeiten: Di bis Sa 12–14 Uhr | 18.30–21.30 Uhr





# AUSTRIA GUIDES

FR 06. & 13. & 20. MÄRZ 2020 | 15–ca. 18 UHR

**AN DREA DURCHS VIERTEL =  
HÄPPCHEN & MEHR IM ANDRÄVIERTEL**

**Gastgeberinnen: Astrid Zehentmayer, Michaela Muhr, Inez Reichl**

Drehen Sie doch mit uns eine besondere Runde ... Es erwartet Sie ein **„After-Work-Genuss-Spaziergang“** im schönen Andräviertel. Die einzige Konstante ist hier die ständige Veränderung. Also: let's move into young start-ups, die neben traditionellem Handwerk die Szene bereichern, und entdecken Sie mit uns Neues, Außergewöhnliches, Unkonventionelles. Wir genießen Häppchen von pikant bis zucker-süß, probieren bitter drinks und lokale sowie internationale Tapas.

Begleitet von originellen Geschichten präsentieren wir Ihnen ein kulinar(r)isches ‚up-date‘ dieses charmanten Viertels.

**Mitzubringen sind wie immer Gusto & viel gute Laune!**

**PREIS PRO PERSON EUR 65,00**

StadtViertelFührung inklusive kulinarische Kostproben und Schmankerl-Sackerl

Dauer ca. 2,5–3 Stunden

Treffpunkt: 15 Uhr Sebastianskirche, Linzergasse

Anmeldung erforderlich! (max. 12 Personen)

**INFORMATION & RESERVIERUNG**

**KULINARISCHES TEAM DER AUSTRIA GUIDES**

T. +43 699 18820001

office@kulinarische-abenteuer.at

www.kulinarische-abenteuer.at



# PAN E VIN

FR 06. MÄRZ 2020 | ab 19 UHR

## MEER & MEHR

Gastgeber: Jürgen Buchsteiner & das Team vom Pan e Vin

Das Felsengewölbe mit dem Almkanal, der durch den Raum fließt, machen den Besuch im „Pan e Vin“ immer wieder zu einem besonderen Erlebnis. Küchenchef **Jürgen Buchsteiner** und sein Team bereiten für das eat&meet Kulinarik-Festival in diesem Jahr wieder Köstlichkeiten mit Fisch, Meeresfrüchten und mediterranen Kräutern in Verbindung mit heimischen Gerichten zu.

### MENÜ

Thunfisch-Tartar mit marinierten Gurken

\*\*\*

Ravioli vom Milchkalb mit Trüffelsauce und Lauchgemüse

\*\*\*

Oliven-Vodka-Risotto mit Loup de Mer

\*\*\*

Filet vom Alm-Ochsen & Black-Tiger-Garnele  
mit sautiertem Gemüse und Püree

\*\*\*

Topfen-Heidelbeer-Schmarren mit Vanille-Eis

PREIS PRO PERSON EUR 69,00

Menü inklusive Aperitif

Menü inklusive Aperitif & Weinbegleitung EUR 107,00

Begrenzte Teilnehmerzahl, Reservierung erforderlich!

SA 14. MÄRZ 2020 | ab 19 UHR

## MEDITERRANE KÖSTLICHKEITEN IN 7 GÄNGEN

Gastgeber: Jürgen Buchsteiner & das Team vom Pan e Vin

An diesem Abend werden sieben klassisch italienische und mediterrane Köstlichkeiten von A wie Antipasti bis Z wie Zabaione serviert. Lassen Sie sich überraschen!

### MENÜ

Antipasti serviert in 3 Gängen

\*\*\*

Seezungen-Lasagne mit Hummerschaum

\*\*\*

Zitronen-Kräuter-Risotto mit Scampi

\*\*\*

Ossobuco mit Polenta

\*\*\*

Zabaione mit eingelegten Früchten und Panna cotta

PREIS PRO PERSON EUR 69,00

Menü inklusive Aperitif

Menü inklusive Aperitif & Weinbegleitung EUR 107,00

Begrenzte Teilnehmerzahl, Reservierung erforderlich!

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### PAN E VIN

Gstättengasse 1 | 5020 Salzburg | T. +43 662 844666

info@panevin.at | www.panevin.at

Öffnungszeiten: Mo bis Sa 12–14 Uhr & 18–23 Uhr





# SOTTILE'S CAFE & BAR

FR 06. MÄRZ 2020 | 17 UHR

## BIER TRIFFT TAPAS

Gastgeber: Oscar Sottile

Wer noch nie probiert hat, wie gut Bier und Tapas harmonieren, hat jetzt im Rahmen des eat&meet Kulinarik-Festivals Gelegenheit dazu. **Oscar Sottile** serviert Ihnen Wiener Bier aus dem Holzfass und dazu Nachos mit Käse, Guacamole und der südamerikanischen scharfen Sauce Pico de gallo.

### PREIS PRO PERSON EUR 8,90

1 großes Bier (0,5l) im Steinkrug & 1 Portion Nachos, Guacamole & Pico de gallo

FR 13. MÄRZ 2020 | 17 UHR

## SPRITZER & KRÄUTER

Gastgeber: Oscar Sottile

Der 2. eat&meet Abend steht dann ganz im Zeichen des Mittelmeers, es werden Cava, Gin und spanische Pasteten präsentiert.

### PREIS PRO PERSON

1 Glas Cava natur & 1 Portion Baguette & Pasteten: EUR 10,00

1 Glas Gin Tonic & 1 Portion Baguette & Pasteten: EUR 15,00

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### SOTTILE'S CAFE & BAR

Linzer gasse 60 | 5020 Salzburg | T. +43 676 412998

info@sottiles.com | www.sottiles.com

Öffnungszeiten: täglich von 11–23 Uhr



vomFASS

FR 06. MÄRZ 2020 | 19 UHR

## MY PRIVATE GIN

### GIN-WORKSHOP & TAPAS

Gastgeber: Sascha Ecker & Team

Die Geschichte des Gin ist eine der Tradition und des Erfolgs. Als der flämische Arzt Franciscus Sylvius im 17. Jahrhundert einen ersten Wacholderschnaps namens Genever brannte, ahnte er allerdings noch nicht, welchen Siegeszug dieses Getränk einst haben würde, eine wechselvolle und spannende Geschichte inklusive. Heute ist der Gin schon lange als Klassiker in der Welt der Spirituosen und an den Barthecken rund um den Globus angekommen. **Sascha Ecker & sein Team** haben ganz besondere Gins im Angebot. Davon können Sie sich an diesem Abend überzeugen, wenn Sie drei davon mit und ohne Tonic verkosten werden. Den Laurin's Gin aus Südtirol mit den intensiven Kräuteraromen, den besonderen Gin des deux Léopards, der aus der Region Calvados stammt, oder den in der hauseigenen Manufaktur hergestellten Longwood17. Als „Unterlage“ werden Tapas serviert, die sich nach dem Marktangebot richten. Aber das ist noch nicht der Höhepunkt des Abends. Denn das ist die Herstellung Ihres „private Gin“ mit anschließender Destillation, den Sie dann auch nach Hause nehmen können. Genuss-Verlängerung sozusagen.

### PREIS PRO PERSON EUR 36,00

Verkostung & Tapas nach Marktangebot

Eine 40-ml-Flasche des „private Gin“ & 1 Tapas-Teller zum Mitnehmen

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Um Anmeldung im Geschäft wird gebeten.

## INFORMATION & ANMELDUNG

### vomFASS

Linzer gasse 68 | 5020 Salzburg | T. +43 662 87327611

vomfass-salzburg@gmx.at | www.facebook.com/vomfasssalzburg

Öffnungszeiten: Mo bis Sa 9.30–18 Uhr



## MY INDIGO STAATSBRÜCKE

SA 07. & 21. MÄRZ 2020 | jeweils ganztags

**SCHÜSSELWEISE APPETITHAPPEN UND  
GANZ VIEL LEBENSFREUDE**  
THE TASTE OF MY INDIGO

**Gastgeber: my Indigo Staatsbrücke mit Fridolin Schrempp & Team**

Richtige Appetithappen sind die prall gefüllten Bowls von my Indigo – mit Stil und Geschmack. Und auch mit richtig viel Gemüse! Denn die Feel-Good-Formel von my Indigo lautet: „Täglich frisch, schnell, leicht & ohne künstliche Zusatzstoffe.“

Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses und kosten Sie die Vielfalt der Bowls. Das speziell zusammengestellte „Tasting Menu“ spiegelt die Philosophie der „Natural Energy Kitchen“ in urbanem Wohlfühl-Style wider. Das macht my Indigo zu einer wahren Oase, wo man Energie und Lebensfreude tanken kann. Inspiriert von Einflüssen aus der ganzen Welt, sind diese trendigen Lifestyle-Gerichte gesund, vielseitig und zugleich ideal für alle, die wenig Zeit haben, sich aber trotzdem bewusst und hochwertig ernähren möchten. Schauen Sie vorbei und genießen Sie das absolute Bowl-Feeling.

**PREIS PRO PERSON EUR 11,90**

**TASTING MENU „my Taste of my Indigo“**

1 Poke Bowl, 1 Salad Bowl & 1 my Indigo Bowl nach Wahl

Keine Reservierung notwendig!

**INFORMATION & RESERVIERUNG**

**MY INDIGO Staatsbrücke**

Rudolfskai 8 | 5020 Salzburg | T. +43 662 843480

IND-S-Staatsbruecke@soulkitchen.world | www.myindigo.com

Öffnungszeiten: Mo bis Sa 11–22 Uhr | So 12–21 Uhr



## AUSTRIA GUIDES

SA 07. & 14. & 21. MÄRZ 2020 | 10–ca. 13 UHR

**KLEIN – FEIN – WEIN**

**RESCHER & PFIFFIGER & SÜSSER HÄPPCHEN-GENUSS  
IN DER ALTSTADT**

**Gastgeberinnen: Astrid Zehentmayer, Michaela Muhr, Inez Reichl**

Erleben Sie mit uns eine Tapas-Tour in der Altstadt ... es gibt Neues zu sehen, Köstliches zu probieren, Traditionelles wiederzuentdecken und zwischendurch historische Details und lustige Geschichten. Die Häppchen variieren zwischen würzig, fruchtig, sprudelrig, hochprozentig, bitter und zucker-süß ...

Es erwarten Sie köstliche Schmankerl, garniert mit kulinarischen Tipps. Füllen Sie mit uns während dieses außergewöhnlichen Spaziergangs Ihre Schmankerl-Sackerl mit Leckereien!

Besondere Anekdoten geben wir noch extra dazu.

**Mitzubringen sind Gusto & viel gute Laune!**

**PREIS PRO PERSON EUR 65,00**

StadtViertelFührung inklusive kulinarische Kostproben und Schmankerl-Sackerl

Dauer ca. 2,5–3 Stunden

Treffpunkt: 10 Uhr beim Festspielshop/Hofstallgasse

Anmeldung erforderlich! (max. 12 Personen)

**INFORMATION & RESERVIERUNG**

**KULINARISCHES TEAM DER AUSTRIA GUIDES**

Astrid Zehentmayer, Michaela Muhr, Inez Reichl

T. +43 699 18820001

office@kulinarische-abenteuer.at

www.kulinarische-abenteuer.at





Bitter ist neben süß, sauer, salzig und umami eine der fünf Geschmacksrichtungen, die wir schmecken können. Fein dosiert verleihen bittere Zutaten Speisen und Getränken das „gewisse Etwas“.

Bittere  
ge-  
Bitterstoff-  
gerade  
gesug  
Tellern  
tere  
sind  
lange  
ker in  
dieser  
Neues rund  
„bittere“ Lie-  
Sie im März bei  
nen und Gastronomen in der Salzburger Altstadt.



Kräuter und ver-  
gessene Ge-  
müse mit viel  
fen treten  
ihren Sie-  
auf den  
an, bit-  
Drinks  
schon  
Klassi-  
den Bars  
Welt. Viel  
um diese  
be erfahren  
den Gastronomin-  
nen und Gastronomen in der Salzburger Altstadt.

## EINE LIEBESERKLÄRUNG DER BESONDEREN ART

Im Italienischen heißen die Bitter „Amari“, was übersetzt einfach „bitter“ bedeutet und für einen Kräuterlikör steht. Aber für uns klingt das Wort „Amaro“ auch wie eine Liebeserklärung. In Italien sind sie so beliebt, dass es eine ganze Reihe davon gibt. Einige davon sind weltweit bekannt und beliebt. Allen voran gehören Ramazzotti, Averna, Fernet-Branca oder Punt e Mes zum festen Bestand von Bars in aller Welt.

Aber auch der französische Chartreuse, Angostura Bitter oder Peychaud's Orange Bitter gehören hier dazu. Viele berühmte Kräuterliköre starteten ihre Karriere als medizinische Elixiere und Tonics. Bisweilen wurde daraus großer Genuss, manchmal auch Kult und fast jedes Land hat daher seinen Klassiker. Die Apotheker entwickelten aber nicht nur die Rezepturen vieler Kräuterbitter, sie waren als Meister des Mischens von Essenzen auch die Wegbereiter der Cocktailkultur. Und dabei kamen nicht zuletzt die Bitter zum Einsatz. Nicht nur der berühmteste unter ihnen, der Campari, lässt sich blendend kombinieren. Viele moderne Bartender greifen auch heute beim Mixen gerne zu alten und neuen Bitters. Schon vor mehr als 2000 Jahren schuf der römische Feinschmecker Apicius einen Wein aus Honig, Nelken und Gewürzen, der die Verdauung ins Lot bringen sollte, und damit den ersten Bitter.





# SPORER LIKÖR- & PUNSCH-MANUFAKTUR

SA 07. & 14. & 21. & 28. MÄRZ 2020 | 11 – 16 UHR

## TAPASZEIT BEI SPORER

Gastgeber: Susanne und Michael Sporer & das Sporer-Team

Es ist schon eine schöne Tradition, dass **Susanne und Michael Sporer** jedes Jahr für das Kulinarik-Festival eat&meet eine neue Kreation erschaffen. Nach dem Erfolg des Zitronenlikörs und des Wermuts gibt es in diesem Jahr einen **SPORER BITTER**. Und wieder ist es eine Besonderheit und wohl überlegte Komposition, die in einer geschmackvollen weißen Steingut-Flasche mit blutroter Aufschrift daherkommt. Das, was sich in ihrem Inneren verbirgt, ist eine perfekte Mischung, die aber ein gut gehütetes Geheimnis der Sporerer bleiben wird. Jedenfalls sind ALLE Zutaten natürlich.

Vergessen Sie Campari, Aperol oder wie all die bekannten und beliebten Bittergetränke heißen, jetzt ist ein neues In-Getränk da: der Sporer Bitter, der darauf wartet, von Ihnen probiert zu werden. Gemeinsam mit drei besonderen Tapas, die je nach Marktangebot wechseln, ist das ein ganz vorzügliches Vergnügen an den Samstagen im März.

## PREIS PRO PERSON EUR 19,90

1 Glas Sporer Bitter + 3 Tapas nach Marktangebot + Kostprobe Fruchtgelee „Sporer Bitter & Sporer Zitronenlikör“ von der Zuckerlwerkstatt

Alle anderen Getränke laut Karte.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Um Reservierung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### SPORER LIKÖR- & PUNSCHMANUFAKTUR

Getreidegasse 39 | 5020 Salzburg

T. +43 662 845431

office@sporer.at, www.sporer.at

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9.30–19 Uhr,

Sa 8.30–17 Uhr





# BÄRENWIRT

MO 09. & 16. MÄRZ 2020 | 17.30 UHR

## MÜLLNER BRÄU & BÄREN-TAPAS

Gastgeber: Roland Pieran

Der Bärenwirt **Roland Pieran** heißt Sie herzlich willkommen und lädt Sie zum Aperitif ein. Anschließend gibt es eine Besichtigung des Augustiner Bräu Kloster Mülln. Auf den Spuren von Hopfen und Malz bietet der Bärenwirt etwas ganz Besonderes. Geführt von Braumeister Johannes Höplinger schauen Sie hinter die Kulissen der Brauerei. Sie durchwandern den Weg des Bieres vom Sudhaus bis zur Abfüllung. Danach geht es wieder zurück in den Bärenwirt, wo Sie österreichische Tapas genießen können.

### MENÜ

Aperitif im Bärenwirt

\*\*\*

Besichtigung des Augustiner Bräu Kloster Mülln und Führung durch die Brauerei mit Braumeister Johannes Höplinger

\*\*\*

Anschließend serviert der Bärenwirt eine Variation österreichischer Tapas

\*\*\*

Bierschaumsuppe

\*\*\*

Backhendlsalat

\*\*\*

Bierschopfbrat'l

\*\*\*

Nougatknödel

PREIS PRO PERSON EUR 45,00

Reservierung erforderlich!

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### BÄRENWIRT

Müllner Hauptstraße 8 | 5020 Salzburg | T. +43 662 422404  
prost@baerenwirt-salzburg.at | www.baerenwirt-salzburg.at  
Öffnungszeiten: täglich 11 – 23 Uhr



**WILLKOMMEN | BENVENUTO |  
WELCOME | BIENVENUE !**

**SLOW FOOD IST IN  
SALZBURG ANGEKOMMEN.**

Wir freuen uns über Ihr Interesse!

**SLOW FOOD CONVIVIVUM SALZBURG**

Otto-Pflanzl-Straße 14 | 5020 Salzburg

office@picker-pr.at

www.picker-pr.at/slowfood

T. +43 664 1102525 oder +43 664 5455437



**Slow Food® Salzburg**



Café GETREIDEGASSE



**MO 09.-14. MÄRZ 2020 | 12–15 UHR**

**BONJOUR ZUR MITTAGSZEIT!  
FRANKREICH TRIFFT SALZBURGER KRÄUTER**

**Gastgeber: Bernhard Mittermayer**

Was ist der klassische Lieblingsimbiss der Franzosen? Ganz sicher ein Stück Quiche Lorraine. Gehaltvoll ist der köstliche Speckkuchen aus Lothringen, denn Butter, Eier und Crème fraîche gehören ebenso hinein wie eine Prise Muskatnuss. Die französische Bezeichnung „Quiche“ wurde um 1845 vom lothringischen Wort „Kichel/Kuechel“ abgeleitet, das dem deutschen Wort Kuchen entspricht. Also passt der „Kuchen“ dann auch wieder sehr gut in das Café Getreidegasse. Während des eat&meet Kulinarik-Festivals serviert Ihnen **Bernhard Mittermayer** zu einer kleinen kulinarisch-würzigen Auszeit im Herzen der Stadt verschiedene eat&meet Quiches, bei denen sich das französische Originalrezept gekonnt mit Salzburger Kräutern nach Marktangebot verbindet. In Frankreich sagt man zu so einer perfekten Verbindung „L'accord parfait“, man spricht also von einem Gleichklang der besonderen Art für einen besonderen Genuss. Und wer Lust hat, kann ja danach immer noch zu einer Tasse Kaffee die hervorragenden Mehlspeisen und den berühmten Strudel probieren.

**PREIS PRO PERSON EUR 10,00**

1 Portion eat&meet Quiche + 1 Glas Wein (1/8l)

Alle weiteren Speisen laut Karte.

**INFORMATION & ANMELDUNG**

**Café GETREIDEGASSE**

Getreidegasse 27 | 5020 Salzburg

T. +43 662 841150

Öffnungszeiten: Mo bis Sa 8–20 Uhr | So 10–20 Uhr





# FASTIES FOOD, WINE & COFFEE & BÜCHER STIERLE



MO 09. MÄRZ 2020 | 18.30 UHR

## KULINARISCHES ZWISCHENSPIEL

MIT KLAUS RANZENBERGER, AMARA, CICCETTI & WEIN

Gastgeber: Manuela Moser & Das Team von Bücher Stierle

„Meine Tante Jolesch heißt Onkel Franz. Hier wandelt der Onkel in sehr großen Schuhen. Beim verehrten Vorbild Friedrich Torberg beeindruckt mich vor allem die Macht der Feder“, sagt der Autor und Karikaturist **Klaus Ranzenberger**. Mit Akribie und Feinsinn beschreibt er – im Hauptberuf selbstständiger Friseur – die Menschen, die Kleinstadt, die Kochvorgänge. Der Autor und sein Onkel Franz nehmen Sie mit auf eine Reise, die Land und Leute mit viel Humor und Herz beschreibt. Und manche besondere Kulinarik zwischen Mediterranem und dem Innviertel einfließen lässt. Sie dürfen gespannt sein, wo hier die Verbindung ist. Dieses Geheimnis wird bei der Lesung bei **Bücher Stierle** gelüftet. An diesem Abend erwarten die Gäste auch ein außergewöhnlicher Aperitif mit AMARA, dem besonderen sizilianischen Bitter, feine Cicchetti nach Marktangebot (die venezianischen Tapas) und guter Wein. Das alles haben **Manuela Moser** und ihr Team für Sie komponiert und servieren es wie immer mit Charme. Ein Feinspitz ist er so gesehen nicht, der Onkel Franz, jedoch ein Genießer, sagt sein Erfinder Ranzenberger. Und auch Sie dürfen natürlich besonders genießen an diesem Abend zwischen Fasties und Buchhandlung Stierle: eat, meet and come together....

## PREIS PRO PERSON EUR 28,00

AMARASPRITZ mit Mini-Tramezzini, Lesung, 4 Cicchetti, 2 Glas Wein  
1 eat&meet Tapas-Teller zum Mitnehmen  
Alle weiteren Getränke laut Karte.

## Treffpunkt: Fasties

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.  
Um Anmeldung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### FASTIES FOOD, WINE & COFFEE

Pfeifergasse 3 | 5020 Salzburg  
T. +43 662 844774  
fastiespfeifergasse@gmx.at  
www.fasties-altstadt.at  
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8–21 Uhr | Sa 9–17 Uhr

## BÜCHER STIERLE

Kaigasse 1 | 5020 Salzburg  
T. +43 662 840114  
internet@buecher-stierle.at  
www.buecher-stierle.at  
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9–18 Uhr | Sa 10–17 Uhr



# MIELE EXPERIENCE CENTER

DI 10. MÄRZ 2020 | 18.30 UHR

## ZEIT. SLOW FOOD-MARKT & KOCHEVENT

ANDREAS DÖLLERER LÄDT SICH GÄSTE EIN UND KOCHT MIT IHNEN.

Gastgeber: Andreas Döllerer, Miele Experience Center, Slow Food Salzburg

Slow Food ist eine ganz besondere Ess-Philosophie und nun auch prominent in Salzburg vertreten. Dieser Abend ist ganz dem Genuss und der Zeit gewidmet. Spitzenkoch **Andreas Döllerer**, der auch Slow-Food-Vize-Präsident des Conviviums Salzburg ist, hat sich zwei Koch-Gäste eingeladen, mit denen er ganz besonders feine Tapas zubereiten wird. Da ist einmal die großartige Pâtissière und Konditor-Weltmeisterin **Eveline Wild** aus St. Kathrein, bekannt aus „Schmeckt perfekt“, und dann **Hannes Müller**, Slow Food-Koch am Weißensee und Mitglied der ersten Slow Food-Travel-Region im Kärntner Gailtal. Eine Pâtissière, zwei Köche, EINE Gemeinsamkeit: Qualitätsbewusstsein. Dazu kommen nachhaltiges Denken und großes Können. Auf dem Marktplatz werden Produzenten aus Österreich, Italien und Slowenien ihre Slow Food-Produkte vorstellen, Verkostung inklusive. Sie können alle Produkte auch vor Ort kaufen. Aus einigen der Produkte werden Eveline Wild, Andreas Döllerer und Hannes Müller ihre Tapas-Gerichte zaubern. Für den Genuss stehen die Damen und Herren am Herd. Zeit und Lust, an einem besonderen genussvollen Abend teilzuhaben, müssen SIE mitbringen.

### TAPAS-MENÜ

3 Tapas-Gerichte nach Marktangebot

\*\*\*

Österreichischer Wein

\*\*\*

1 eat&meet Tapas-Teller zum Mitnehmen

\*\*\*

Marktstand-Kostproben

UNKOSTENBEITRAG PRO PERSON EUR 27,00

Einlass ab 17.30 Uhr

Anmeldung unbedingt erforderlich!

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### MIELE EXPERIENCE CENTER

Mielestraße 10 | 5071 Wals

T. +43 50 800 800

[www.miele-veranstaltungen.at](http://www.miele-veranstaltungen.at)

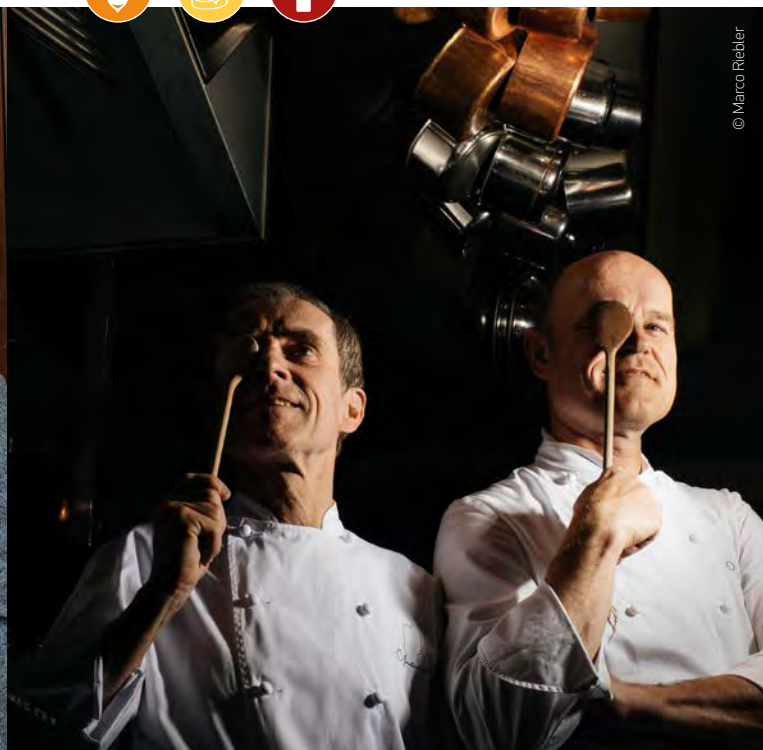
[www.miele.at](http://www.miele.at)



Slow Food Salzburg

**Miele**





# 'S FACHL

DI 10. MÄRZ 2020 | 18.30 UHR

## BITTER-SÜSS

### EINE GANZ BESONDERE VERBINDUNG

Gastgeber: Roland Huber & Gäste

Bei Lebensmitteln ist es wie überall, es gibt eindeutig Trends. So wird derzeit Süßes zunehmend salziger und bitterer. Wir laden Sie ein, an diesem Abend in eine besondere Geschmackswelt einzutauchen. Dabei werden auch **Rudi & Karl Obauer** zu Gast sein. Die beiden Spitzenköche, die schon immer eine besondere Beziehung zu Honig hatten, kreierten für das Kulinarik-Festival eat&meet heuer einen Cremehonig mit Halleiner Natursalz, der ganz hervorragend zu den würzigen Käsen aus dem **Kaslöchl** passt. Der Salzburger Honig stammt von der Stadtimkerin **Karoline Greimel**, die gemeinsam mit **Roland Huber** und den Gästen über das Thema Honig philosophieren wird. **Markus Pletzer** von Tauerndgold aus dem Pinzgau bringt nicht nur die eat&meet Edition einer zweifarbigen Schokolade mit Honig-Mandeln mit, sondern erzählt auch von seinem „Schokolade-Leben“. Die Reise in die Welt des Bittersüßen ergänzt der ungewöhnliche Kräuterlikör Kalê. Wer ihn nicht kennt, diesen Kräuterlikör aus Wien, wird von seinem fein aromatischen Geschmack überrascht sein. Ob pur oder als Longdrink genossen – seine Hersteller sagen,

er mache hellwach und habe zugleich eine entspannende und erfrischende Wirkung. Das ist eine gute Voraussetzung für diesen Abend der Geschmacks-Vielfalt im 's Fachl in der Kaigasse. Und dann kommt auch noch **Bruni's Basilikumpesto** mit Honig und Nüssen auf das Brot, das **Nina Salchegger** vom Gemüsestand Allerberger mitbringen wird. Wieder ein feiner Ausflug in eine Genuss-Welt, in der eat&meet auch das Kennenlernen von neuen Aromen und den Menschen dahinter bedeutet.

## PREIS PRO PERSON EUR 19,00

Verkostung und Mini-Tapas. Salz-Honig, Käse aus dem Kaslöchl, Basilikumpesto mit Honig und Nüssen, Tauerndgold Schokolade & Kräuterlikör Kalê, Kaffee & Wein bzw. weitere Getränke laut Karte im Lokal. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Anmeldung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### 'S FACHL

Kaigasse 13 | 5020 Salzburg

T. +43 662 276196

salzburg@fachl.at | [www.fachl.at](http://www.fachl.at)

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 10–18 Uhr | Sa 10–17 Uhr



# KRÄUTER

Basilikum, Löwenzahn und ihre kräuter-würzigen Schwestern und Brüder kommen während des Kulinarik-Festivals in die Salzburger Altstadt. Und in die Kochtöpfe, auf die Teller und in die Gläser der Salzburger Gastronomen. Ein aromatisches Geöffnet alle, die Frühlings- und mit dem Begrüßungs-Cocktail mit Basilikumpesto Nüssen? Oder feine Gerichte mit Pfiff und Kräutern? Es ist angerichtet.



## DIE QUINTESSENZ DER KÜCHE

Die Geschichte der Kräuter ist so alt wie die Geschichte der Menschheit. Im Namen von Pflanzen wurden Kriege geführt und Länder erobert. Heutzutage sind sie Bestandteil jeder Küche und bereichern in ihrer Vielfalt und ihrem Geschmack viele Gerichte. Eine Frage: Kennen Sie Thomas und Ruth Roy? Vielleicht nicht dem Namen nach. Aber vielleicht das, was sieersonnen haben. Denn die beiden haben eine ganz Reihe von kuriosen Feiertagen in die Welt gesetzt, die mittlerweile nicht nur mehr in den USA ihren Platz im Jahreskalender finden. In der Palette der Besonderheiten gibt es zum Beispiel einen Tag des Chop Suey oder des Zitronensaftes. Am 29. August wird jährlich der „Kräuter-statt-Salz-Tag“ gefeiert. Und auch wenn wir solche Tage nicht ganz so ernst nehmen, sind Kräuter doch nicht mehr aus unserer Küche wegzudenken. Klassiker wie Basilikum, Petersilie, Koriander, Schnittlauch, Liebstöckel oder Kerbel wandern ebenso in die Kochtöpfe wie einstiges „Unkraut“, die Brennnessel oder der Wermut zum Beispiel. So wundert es daher nicht, dass es auch einen Tag der Kräuter (1. Samstag im Mai) und einen Ehrentag des Unkrauts (28. März) gibt.







SARASTRO

MI 11. MÄRZ | 17 UHR  
FR 13. MÄRZ | 17 UHR

**TAPAS TREFFEN AUF KULTUR**  
MIT FÜHRUNG DURCH DAS FESTSPIELHAUS

Gastgeber: Helmut & Walter & das Sarastro-Team



Fürst Sarastro, Charakterfigur aus der Mozart-Oper „Die Zauberflöte“, hätte wohl seine Freude mit diesen beiden eat&meet Veranstaltungen gehabt. Denn da können die Gäste zwischen den kulinarischen Genüssen auch einen Blick hinter die Kulissen des benachbarten Festspielhauses werfen. Als Begrüßungsdrink gibt's einen spritzigen „Rosenkavalier“, bevor die Führung durchs große Festspielhaus interessante Eindrücke und Einblicke in das Bühnenleben des renommierten Hauses bietet. Danach kredenzt das Sarastro-Team Klassiker aus vergangenen Festspielzeiten in Form von Tapas und kleinen Speisen – Köstlichkeiten, die vielleicht auch schon Festspiel-Stars wie Anna Netrebko, Rolando Villazón & Co in ihren Pausen hier genossen haben.

Erleben Sie einen einzigartigen, unterhaltsam-genussvollen Abend inmitten des pulsierenden Kulturlebens der Salzburger Altstadt.

**PREIS PRO PERSON EUR 34,00**

inklusive Begrüßungs-Drink, Führung & Tapas-Variation  
Weitere Getränke laut Karte.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Reservierung wird gebeten.

**INFORMATION & RESERVIERUNG**

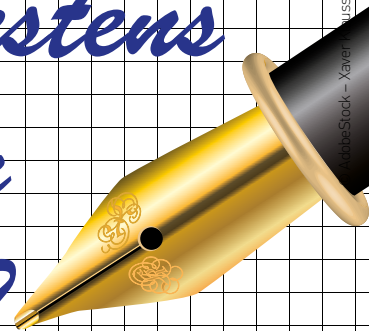
**ESS:CAFÉ SARASTRO**

Wiener-Philharmoniker-Gasse 9 | 5020 Salzburg

T. +43 662 843532 | info@sarastro.co.at | www.sarastro.co.at

Öffnungszeiten: Di bis Sa 10–22 Uhr | So und Feiertag 10–18 Uhr

Mindestens  
haltbar  
bis ???



GABLERBRÄU

MI 11. MÄRZ 2020 | 18.30 UHR

**DER GANZ ANDERE ABEND**  
**MINDESTENS HALTBAR BIS UND NICHT TÖDLICH AB!!!**

Gastgeber: Sophie Riegler & das Team vom Gablerbräu

Essen unter ärztlicher Aufsicht? Vor allem in Privathaushalten wandern viel zu viele Lebensmittel, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum bereits erreicht ist, in den Müll – und das, obwohl sie noch einwandfrei verzehrt werden können. Das Gablerbräu-Team möchte nun während des Kulinarik-Festivals eat&meet Ihr Bewusstsein auf diese Problematik richten. Küchenchef **Andreas Zemasch** wird kleine Tapas-Gerichte zum Probieren anrichten, das genaue Menü hängt natürlich davon ab, was an bereits abgelaufenen Lebensmitteln zur Verfügung steht. Um den Abend abzurunden, wird die Betriebsärztin Dr. Olivia Patsch-Seidl manch Wissenswertes zum Thema vermitteln und Thomas Gahr vom Verein Zero Waste Austria gibt Ihnen Tipps, wie Sie als Privatperson das Wegwerfen von Lebensmitteln vermeiden können. Und dann erzählt noch Markus Brandstätter von Öller & Brandstätter Interessantes über die Lebensmittelproduktion. Ein in der Tat ungewöhnlicher eat&meet Abend.

**PREIS PRO PERSON EUR 6,00 regulär | EUR 4,00 für Studenten**

Tapas-Menü ja nach Tageslebensmitteln, exklusive Getränke

Um Anmeldung wird gebeten.

**INFORMATION & RESERVIERUNG**

**GABLERBRÄU**

Linzergasse 9 | 5020 Salzburg

T. +43 662 88965

office@gablerbrau.at | www.gablerbrau.at

Öffnungszeiten: Mo bis So 11.30–00 Uhr



# MIELE EXPERIENCE CENTER

MI 11. MÄRZ 2020 | 18.30 UHR

## GESCHMACKSSACHE

### KOCH-SPECIAL DER ALPINEN KÜCHE & BUCHPRÄSENTATION

Gastgeber: Roland Essl, Miele Experience Center, Verlag Anton Pustet

**Roland Essl** ist Koch aus Leidenschaft und Gastrosoph. Er hat viele Jahre seine Kochkunst im Gasthof Weiserhof zelebriert. Nun ist er auf Geschmacks-Wanderschaft, um der alpinen Kulinarik auf die Spur zu kommen. Für einen Abend macht er jetzt in Salzburg Station, um sein Buch „**Geschmackssache**“ zu präsentieren. In diesem Kompendium hat er 300 seiner erprobten Rezepte aufgeschrieben und zusammengefasst. Einige dieser außergewöhnlichen Gerichte können Sie an diesem Abend verkosten – Tipps des Meisterkochs inklusive. Kochen ohne Kompromisse: Mittelmäßigkeit liegt Roland Essl nicht. Jedem einzelnen Detail seiner Gerichte widmet er besonderes Augenmerk. „An der Kunst zu kochen soll man ständig arbeiten, denn Kochen ist Leidenschaft, es ist Liebe.“

**Seien Sie gespannt, was sich hinter diesen Kostproben verbirgt!**  
Schwarzbrotschnitte mit Erdäpfelradikas, Hoargneistnidei, Stinkerknödel, Schottnocken mit Pinzgauer Schottengirgei, Polentakrapferl, Hentakrapfen mit Kürbiskraut, Pinzgauer Topfennudeln mit Preiselbeeren.

**UNKOSTENBEITRAG PRO PERSON EUR 20,00**

Einlass ab 18 Uhr | Anmeldung unbedingt erforderlich!

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### MIELE EXPERIENCE CENTER

Mielestraße 10 | 5071 Wals | T. +43 50 800800  
[www.miele.at/roland-essl](http://www.miele.at/roland-essl) | [www.miele.at](http://www.miele.at)







# MONKEYS

MI 11. & 25. MÄRZ 2020 | 19 UHR

## HONIG UMS MAUL SCHMIEREN: SINNLICHE GAUMENFREUDEN

Gastgeber: Bobby Ahmadian und Anna Kroiss

Eingebettet zwischen Salzach und Imbergstraße gibt es eine kleine Oase des Genusses: das Monkeys! Neben dem bezaubernden Gastgarten (ganzjährig geöffnet) mit Fluss- und Altstadtblick, ist eine schöne Bar in dem kleinen Steinhaus untergebracht, die ganz besondere Drinks zaubert. An den Abenden des Kulinarik-Festivals eat&meet haben wir – ganz im Gegenteil zur Redewendung „Honig ums Maul schmieren“ – nur einen Hintergedanken: nämlich unsere Gäste zu verwöhnen. Wir bieten kleine Gaumenfreuden in Form von Tapas. Dazu servieren wir klassische und neue Drinks.

### MENÜ

#### WAS SAURES:

Tomaten-Mozzarella-Spieße in Honig-Balsamico-Dressing  
Dazu servieren wir einen Campari Soda oder Campari Orange.

\*\*\*

#### WAS KNUSPRIGES:

Kräuterciabatta mit Pico de gallo  
Dazu servieren wir einen Gin Tonic mit Rosmarinzwig.

\*\*\*

#### WAS SPECKIGES:

Datteln und Pflaumen im Speckmantel  
Dazu servieren wir einen Vodka Honig Mule.

\*\*\*

#### WAS SÜSSES:

Überraschung unter dem Motto: „Kindheitserinnerungen“

### PREIS PRO PERSON EUR 32,00

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Reservierung wird gebeten.

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### MONKEYS CAFE BAR

Imbergstraße 2a | 5020 Salzburg | T. +43 650 2268260

office@monkeys-salzburg.at | www.monkeys-salzburg.at

Öffnungszeiten: So bis Do 11.30–1 Uhr | Fr und Sa 11.30–2 Uhr



# LUDWIG [DAS BURGER RESTAURANT]

MI 11. MÄRZ 2020 | 18 UHR

## LUDWIG MEETS WEINGUT ESTERHÁZY

Gastgeber: Jörg Kallinger

Bei Esterházy blickt man auf über 250 Jahre Weinbautradition im nördlichen Burgenland zurück. Das Weingut in Trausdorf ist mit seiner Gründung 2006 hingegen noch recht jung. Von Beginn an wurden hier mit Leidenschaft und viel Know-how ausgewogene, präzise und vielschichtige Weine erzeugt. Auf etwa 90 Hektar eigener Weinberge wird heute eine breite Palette an Rebsorten produziert. Als einer der bedeutendsten Betriebe in der Leithaberg-DAC-Region legt man hier den Fokus auf den heimischen Blaufränkischen und die internationale Rebsorte Chardonnay. Egal ob Stahltankausbau, Holzreifung, Ausbau im Granitfass oder gar in kleinen Keramikeiern – es gibt keine Tabus im modernen Weinkeller.

Passend dazu kann man im Ludwig – situiert im Herzen Salzburgs – echte Burgerkunst genießen. Hier werden perfekte Burger – immer frisch zubereitet aus regionalen Zutaten und feinstem Bio-Rindfleisch – in modernem Ambiente serviert. An diesem Abend mit perfekter Weinbegleitung.

**PREIS PRO PERSON EUR 52,00**

4-Gänge-Menü inklusive Weinbegleitung.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Reservierung wird gebeten.

MI 18. MÄRZ 2020 | 18 UHR

## VIER SLIDERS MIT AUSGEWÄHLTEM GEMÜSE & KRÄUTERSPEZIALITÄTEN VON JOHANNES EISL

Gastgeber: Jörg Kallinger

Seit bereits vier Generationen wird bei den Eisls mit Obst & Gemüse gehandelt und produziert. Schon 1946 hat Großvater Johann Eisl die Salzburger Gastronomie mit frischem Gemüse aus eigenem Anbau versorgt. Heute wie damals werden Produkte – wenn möglich – von regionalen Gemüsebauern bezogen. Langjährige internationale Kontakte ermöglichen zusätzlich einen Direktimport von Obst- & Gemüsespezialitäten aus den Gärten dieser Welt. Der Arbeitstag beginnt bei Eisl bereits um 3 Uhr morgens, auch an Feiertagen steht das Rad dabei nicht still. Auch im Burgerlokal Ludwig im Salzburger Bruderhof spielen regionale Zutaten eine große Rolle. Bei den natürlich selbstgemachten Burger-Kreationen rückt der Begriff Fast Food in weite Ferne. Schließlich steht Ludwig nicht nur für feinstes Bio-Rindfleisch, sondern auch für eine frische und liebevolle Zubereitung.

**PREIS PRO PERSON EUR 42,00**

4-Gänge-Menü

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Reservierung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### LUDWIG [DAS BURGER RESTAURANT]

Bruderhof, Linzergasse 39 | 5020 Salzburg | T. + 43 662 872500

salzburg@ludwig-burger.at | www.ludwig-burger.at

Öffnungszeiten: Di bis Fr 11 – 22 Uhr | Sa und So 9 – 22 Uhr





# TRATTORIA LA CAMPANA DA ENZO LINDY'S WEIN- & APÉROBAR

MI 11. MÄRZ 2020 | ab 18.30 UHR

## PRIMAVERA MAGICA

Gastgeber: Enzo Zafferano & Lindy Leitner

Auch beim diesjährigen eat&meet Kulinarik-Festival präsentiert Ihnen Chef **Enzo** von der Trattoria „La Campana da Enzo“ italienische Spezialitäten, die ihren Ursprung in verschiedenen Regionen Italiens haben und perfekt zum Thema „Primavera Magica“ passen. Ganz getreu dem Motto des Abends, aber ein bisschen anders inszeniert und serviert. Enzo übersetzt dabei die klassische spanische „Tapa“ ins Italienische und sorgt für ein facettenreiches Menü in acht kleineren Gängen. Ein kulinarischer Streifzug durch Italien – mit einer kleinen spanischen Note. „Vicino“ **Lindy** von der gleichnamigen Weinbar sorgt zum Auftakt für einen schönen Bitter-Aperitif und die entsprechenden, passenden Weine zum Menü. Der perfekte Abend also, um genussvoll in einen zauberhaften Frühling zu starten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### TRATTORIA LA CAMPANA DA ENZO

Schanzlgasse 2 | 5020 Salzburg

T. +43 662 845391 | irmi.zafferano@gmx.at

Öffnungszeiten: Di bis Sa 11.30–14.30 & 18–22.30 Uhr

## MENÜ

Bruschetta

\*\*\*

Tris di Pesci

\*\*\*

Prosciutto e Salame

\*\*\*

Gnocchi in Salsa Primavera

\*\*\*

Penne Salsiccia e Rosmarino

\*\*\*

Trofie al Pesto

\*\*\*

Salmon in Crosta di Erbe

\*\*\*

Formaggio oppure Panna cotta al Limoncello e Miele

PREIS PRO PERSON EUR 62,00

Menü inklusive Aperitif, exklusive Getränke

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Reservierung erforderlich!



# SZENE LOKAL

MI 11. MÄRZ 2020 | 18–23 UHR

## ITALIAN SZENE

Gastgeber: Alex Amann & Team

Wo könnte man kulinarische Highlights besser in Szene setzen als in einem Szenelokal – sorry, als in dem SZENE Lokal? An diesem Ort mit Geschichte vereint man Tradition und Zeitgeist, indem man sich der Anfänge des Hauses als Burger-Grillbar besinnt und nun im neuen Gewand präsentiert. In den 50er Jahren servierte man hier eine kulinarische Neuheit, den Hamburger. Das gefiel Salzburgs junger Generation, die damit Weltoffenheit zeigte, und natürlich den US-GIs, für die das ein Stück Heimat bedeutete. Nehmen Sie Teil am großen Burger-Revival und kosten Sie im Rahmen des eat&meet Kulinarik-Festivals das speziell zusammengestellte „Tasting Menu“, das u.a. auch mit Burgern – pikant und süß – aufwartet.

### TASTING MENU

Karamellisierter Ziegenkäse mit Honig-Feigen-Chutney

\*\*\*

Mini Italian Beef Burger mit Mozzarella, Pesto und Rucola

\*\*\*

Mini süßer Burger mit Sweet Cottage

PREIS PRO PERSON EUR 12,90

3-Gang Tasting Menu

MI 18. MÄRZ 2020 | 18–24 UHR

## CAMPARI SZENE

Gastgeber: Alex Amann & Team

Und wer's bei den Drinks gerne bitter mag, der ist hier auch am richtigen Platz, denn bei der „Campari Szene“ gibt es verschiedenste Campari-Specials inklusive lässigem DJ-Sound. Zur Auswahl stehen Negroni, Campari Spritz, Americano, Campari Lover Kiss und Campari Tonic. Also einfach vorbeikommen, genießen, chillen und das besondere Ambiente genießen!

5 Campari-Klassiker zu je EUR 4,90

## INFORMATION & RESERVIERUNG SZENE LOKAL

Anton-Neumayr-Platz 2 | 5020 Salzburg

T. +43 662 276515

SZ-S-Szene@soulkitchen.world

www.szene-lokal.at

Öffnungszeiten: So bis Do 11–24 Uhr | Fr bis Sa 11–2 Uhr







# ALLERLEY SPECEREYEN

*„Ich habe einen ganz einfachen Geschmack: Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“ (Oscar Wilde)*

Dieser berühmte Satz könnte über den **Genuss-Editionen e&m** stehen, die es seit drei Jahren während des Kulinarik-Festivals gibt. Manche von ihnen haben auch das Zeug dazu, es ganzjährig in die Regale der Delikatessen-Geschäfte zu schaffen. Natürlich haben wir uns mit den Produzenten auch für das Jahr 2020 wieder einige Besonderheiten einfallen lassen. Und wir freuen uns, diese Köstlichkeiten für SIE bei einigen Veranstaltungen in Szene zu setzen. Aber natürlich können Sie diese einzigartigen, fein komponierten Köstlichkeiten auch an ausgewählten Orten erwerben.

## BASILIKUMPESTO MIT HONIG UND NÜSSEN

### KRÄUTER EAT&MEET CORNER

NINA SALCHEGGER BY ALLERBERGER AM GRÜNMARKT

1 Glas Basilikumpesto 200 Gramm EUR 9,40

#### Gibt es nur bei

AZWANGER, Getreidegasse und Grünmarkt

S'FACHL, Kaigasse

HEIMATWERK. eat&meet POP-UP-STORE

KASLÖCHL, Hagenauerplatz

und bei ausgewählten Veranstaltungen



## SALZBURGER CREMEHONIG MIT NATURSALZ AUS HALLEIN KOMPONIERT VON OBAUERS, Werfen

Stadtimkerei Greimel, Salzburg

1 Glas 120 Gramm EUR 5,50

**Gibt es nur bei**

AZWANGER, Getreidegasse und Grünmarkt

S'FACHL, Kaigasse

KASLÖCHL, Hagenauerplatz

Confiserie BRAUN, Churfürststraße

NINA SALCHEGGER BY ALLERBERGER AM GRÜNMARKT

OBAUERS, Werfen

**und bei ausgewählten Veranstaltungen**

© Marco Riebler



## STÖRFILET IN OLIVENÖL VON WALTER GRÜLL

Löwenzahnwurzel, Honig, Kari Gosse

Dose 200 Gramm EUR 19,90

**Gibt es nur bei**

AZWANGER, Getreidegasse und Grünmarkt

S'FACHL, Kaigasse

GRÜLL FISCHHANDEL, Grödig

HEIMATWERK, eat&meet POP-UP-STORE

SPORER, Getreidegasse

NINA SALCHEGGER BY ALLERBERGER AM GRÜNMARKT

**und bei ausgewählten Veranstaltungen**

© Marco Riebler



## BITTER. SPORER

Von Susanne & Michael Sporer

0,75 l in der Steingutflasche EUR 23,90

**Gibt es nur bei**

SPORER, Getreidegasse

AZWANGER, Getreidegasse und Grünmarkt

S'FACHL, Kaigasse

HEIMATWERK, eat&meet POP-UP-STORE

**und bei ausgewählten Veranstaltungen**

© Marco Riebler



## HONIG-SALZ-BIENCHEN

Konfekt von Gerd Braun, Hallein

1 Bienchen im Cellophan-Sackerl EUR 2,90

5 Bienchen im farbigen Kartonschuber EUR 16,00

**Gibt es nur bei**

Confiserie BRAUN, Churfürststraße

Confiserie BRAUN, Hallein

AZWANGER, Getreidegasse und Grünmarkt

**und bei ausgewählten Veranstaltungen**

© Marco Riebler





### FRUCHTGELEES EAT&MEET 2020

Sporer Bitter & Sporer Zitronenlikör & Bienenlieb Honig und Propolis

Gemischte Box 150 Gramm EUR 8,90

Gibt es nur bei

ZUCKERLWERKSTATT, WIENER-PHILHARONIKER-GASSE

AZWANGER, Getreidegasse und Grünmarkt

S'FACHL, Kaigasse

HEIMATWERK. eat&meet POP-UP-STORE

KASLÖCHL, Hagenauerplatz

und bei ausgewählten Veranstaltungen

© Marco Rebber



### TAUERNGIPFEL. SCHOKOLADE

Duo von dunkler Schokolade mit Karamellschokolade.  
Honig, Mandeln.

Tafel 75 Gramm EUR 5,20

Gibt es nur bei

AZWANGER, Getreidegasse und Grünmarkt

S'FACHL, Kaigasse

HEIMATWERK. Eat&meet POP-UP-STORE

KASLÖCHL, Hagenauerplatz

und bei ausgewählten Veranstaltungen

© Marco Rebber



# ALTSTADT SALZBURG

[www.salzburg-altstadt.at](http://www.salzburg-altstadt.at)

GLEICH REINKLICKEN.  
**ALTSTADT  
SCHAUFENSTER**



Viele Fashion-Teile, coole Marken und  
individuelle Produkte online entdecken und  
in der Salzburger Altstadt shoppen.

[www.salzburg-altstadt.at/de/schaufenster](http://www.salzburg-altstadt.at/de/schaufenster)





# MARKTBESUCHE SCHRANNE & GRÜNMARKT

DO 12. MÄRZ 2020 | 10 UHR

SA 14. MÄRZ 2020 | 11 UHR

**MARKTSPAZIERGÄNGE MIT ANDREAS GFRERER**  
BESONDERE MARKT-EINBLICKE FÜR ERWACHSENE &  
KINDER

Gastgeber: Andreas Gfrerer

**Andreas Gfrerer** ist Hotelier der Blauen Gans, Kunstliebhaber, Genussmensch und profunder Salzburg-Kenner, und er liebt die beiden Märkte. Für das Kulinarik-Festival eat&meet hat er sich auch in diesem Jahr zwei ganz besondere Marktpaziergänge einfallen lassen. Dabei werden Sie nicht nur die beiden traditionsreichen Märkte der Stadt Salzburg, sondern auch ganz besondere Marktstände und vor allem die Menschen dahinter kennenlernen. Da gibt es manch' feine Produkte zu verkosten, Koch-Tipps aus der Blaue-Gans-Küche und tolle Informationen zu saisonalen und regionalen Lebensmitteln inklusive.

Der Grünmarkt-Rundgang ist heuer vor allem der nächsten Generation der Genießer gewidmet. Andreas Gfrerer wird gemeinsam mit seinen Töchtern **Antonina** und **Victoria** einen Marktbesuch für Kinder gestalten. Natürlich dürfen auch die Eltern mitkommen und sich von der Familienküche der Gfrerers anregen lassen.

DO 12. MÄRZ 2020 | 10 UHR

*Rundgang über die Schranne*

Treffpunkt: Salzburg Panorama Tours, Hubert-Sattler-Gasse/Ecke Mirabellplatz

SA 14. MÄRZ 2020 | 11 UHR

*Rundgang über den Grünmarkt für Kinder und Junggebliebene*

Treffpunkt: Gastgarten Blaue Gans, Herbert-von-Karajan-Platz 3

Diese Veranstaltungen sind kostenlos!

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bitte unbedingt anmelden!

**INFORMATION & RESERVIERUNG**

**ALTSTADT VERBAND SALZBURG**

T. + 43 662 845453

office@salzburg-altstadt.at

www.salzburg-altstadt.at





# SOLIMAN'S BAR IM ELEFANT

DO 12. & 26. MÄRZ 2020 | 18 & 19 UHR

## MIXOLOGIE MIT VIEL GESCHMACK

### COCKTAIL-MIX-KURS MIT TAPAS VOM DRY AGED BEEF

Gastgeber: Roland Gruber mit seiner Schwester Elly Gruber

„Eine Bar ist ein Ort, den man als Wohnzimmer betrachtet. Wo man zu Hause ist und trotzdem gehen kann, wann man will.“

*Charles Schumann*

Fühlen Sie sich in „Soliman's Bar“ im Elefant wie zu Hause und kreieren Sie Ihre eigenen Cocktails unter der Anleitung unseres **Bar-Chefs Mano**. Lernen Sie unter seiner kundigen Anleitung die Grundbegriffe der Cocktailkunde kennen. Aperitif oder Digestif, Basis, Modifier, Flavoring Part, Mixer oder Filler? Sie werden staunen, was sich hinter diesen bekannten und weniger bekannten Begriffen verbirgt. Natürlich gibt es auch Feines zu verkosten, z.B. besondere Kreationen kombiniert mit dem einzigartigen Geschmack von Kräutern – erfrischend anders.

Dazu servieren wir Ihnen Tapas unserer Special Cuts – Tenderloin und Ribeye – vom Dry Aged Beef. Unser **Küchenchef Rupert** verrät Ihnen dabei alles über die Besonderheit des „gereiften“ Fleisches, der

Neuheit aus dem „DRY AGER®“-Fleisch-Reifeschrank im Elefant. Jedenfalls ein Abend mit außergewöhnlichem Potential.

**Slot 1: Start 18 Uhr / Slot 2: Start 19 Uhr**

Der Mix-Kurs dauert ca. 1,5 Stunden. Lassen Sie danach den Abend in der Bar ausklingen.

## PREIS PRO PERSON EUR 44,90

Kräuter-Aperitif, 2 DIY-Cocktails

Tapas vom Dry Aged Beef: Je ein Stück vom Tenderloin & Ribeye mit Kräuterkruste, Jus, Speckbohnen und Kartoffelgratin.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Reservierung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### SOLIMANS BAR IM ELEFANT

Sigmund-Haffner-Gasse 4 | 5020 Salzburg

T. +43 662 844020

info@solimans-bar.at

www.solimans-bar.at

Öffnungszeiten: Mi bis Sa 18–01 Uhr



DO 12. MÄRZ 2020 | 19 UHR

### ZUM SISYPHOS. EIN ABENDMAHL.

RAUER MONOLOG DES WIRTS GARNIERT MIT FEINEN SCHLUTZKRAPPEN

Gastgeber: Die Bachmann Buam

Ein leeres Wirtshaus. Kein Gast weit und breit, es ist mucksmäuschenstill, nur der Wirt, der redet. Wie um sein Leben. Er hat Hofmannsthal und Handke gelesen und schimpft seine Gäste in schönster Thomas-Bernhard-Tradition aus. Die szenische Lesung von **Albert Ostermaier** „Zum Sisyphos. Ein Abendmahl“ wird gelesen und gespielt vom Krimpelstätter-Wirt höchstpersönlich. Unterstützt wird Hannes Bachmann beim Einstudieren der Lesung von **Tobias Moretti**, der diese im Zuge der Salzburger Festspiele 2019 am Mönchsberg eindrucksvoll zum Besten gab. Die musikalische Umrahmung des Monologs inszeniert **Josh Vanderberg**. Aus der Krimpelstätter'schen Traditionsküche kulinarisch begleitet wird der Abend mit der Salzburger Tapas-Interpretation von feinen Pinzgauer Schlutzkrappen und herausgebackenen Bauernkrappen „süß und sauer“. Bei süß kommt der Honig ins Spiel und die bittere Krapfen-Variante wird mit Endiviensalat sowie mit einem warmen Erdäpfelsalat serviert.

PREIS PRO PERSON EUR 15,90

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Reservierung wird gebeten.

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### AUGUSTINER BRAUGASTHOF KRIMPELSTÄTTER

Müllner Hauptstraße 31 | 5020 Salzburg  
T. +43 662 43224 | [gasthof@krimpelstaetter.at](mailto:gasthof@krimpelstaetter.at)  
Öffnungszeiten: Di bis Sa 11 – 23 Uhr

DO 12. MÄRZ 2020 | 18.30 UHR

### BITTER & SWEET – SHERRY & PORT

Gastgeber: Andreas Felleis

Wein-Afficionados aufgepasst! Diese Veranstaltung verspricht, ein Abend der Extraklasse zu werden. **Andreas Felleis** von der Geheimen Specerey hat dafür **Johannes Einzenberger**, einen der profundensten Kenner der internationalen Weinszene und Importeur von edlen Sherrys und Portweinen, geladen. Der Diplom-Sommelier wird Sie durch den Abend begleiten und Ihnen die perfekte Kombination von Speisen und Getränken präsentieren. Kosten Sie Sherry von Valdespino – ein Name, der für Sherry von höchster Qualität steht, und eine andalusische Spezialität, die bereits in europäischen Königshäusern vorzüglich mundete. Oder Portwein aus dem Traditionshaus Rozès im Weinbaugebiet des Douro-Tals, wo Winzer Antonio Saraiva mit seinem einzigartigen Wissen und seinem breit gefächerten Sortiment für unbeschreibliche Genussmomente sorgt. Dazu werden die 12 klassischen Tapas der Geheimen Specerey serviert, mit feinstem Lardo und Beinschinken vom Weideschwein aus eigener Zucht, Thunfisch-Ventresca aus dem Hause La Brújula, hauseigene Salzacher-Würstl, Grills Störfilet und weitere Köstlichkeiten. Den süßen Abschluss bilden Variationen vom Honig.

PREIS PRO PERSON EUR 75,00

Menü inklusive Wein, Wasser und Kaffee

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Reservierung erforderlich!

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### DIE GEHEIME SPECEREY

Sigmund-Haffner-Gasse 16 | 5020 Salzburg | T. +43 699 17501806  
[specerey@weinundthunfisch.at](mailto:specerey@weinundthunfisch.at) | [www.felleis-knittelfelder.at](http://www.felleis-knittelfelder.at)  
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 11 – 24 Uhr





# STIEGL-BRAUWELT

FR 13. MÄRZ 2020 | 17 UHR

## TAPAS & BIER

### EINE KULINARISCHE REISE MIT BIERVIELFALT

Gastgeber: Stiegl-Brauwelt Küchenchef Matthias Mackner mit Biersommelier

„Tapas“ – die kleinen, köstlichen Appetithäppchen aus Spanien – werden auch gerne zu Bier gereicht. Die Stiegl-Brauwelt lädt diesmal zu einem genussvollen Abend mit österreichischen Tapas und Bierverkostung. Treffpunkt ist um 17 Uhr in der Bierbar Stieglitz, von dort begeben Sie sich mit einem der diplomierten Stiegl-Biersommeliers in den haus-eigenen Verkostungskeller, wo zur Begrüßung ein bieriger Aperitif gereicht wird. Mehr als 8.000 Flaschen (inter-)nationaler Bierspeziali-täten bieten hier Biervielfalt vom Feinsten. Der Biersommelier gibt Ihnen interessante Einblicke in die Welt des Gerstensaftes und freut sich auf den gemeinsamen Austausch. Im Anschluss bittet Küchen-chef **Matthias Mackner** im Stieglitz zu einer genussvollen Reise mit köstlichen Tapas, welche eigens für diesen besonderen Abend kreiert wurden. Dazu wird eine perfekt abgestimmte Bierbegleitung aus dem großen Sortiment serviert. Es erwartet Sie ein entspannter Abend in lockerer Atmosphäre mit kulinarischen und bierigen Leckerbissen.

## PREIS PRO PERSON EUR 29,90

inklusive österreichische Tapas und Bierbegleitung

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Reservierung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### STIEGL-BRAUWELT

Bräuhäusstraße 9 | 5020 Salzburg | T. +43 50 1492-1492

brauwelt@stiegl.at | www.brauwelt.at

Öffnungszeiten: täglich 10 – 24 Uhr



# AZWANGER AM GRÜNMARKT

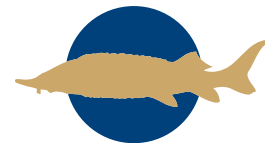
FR 13. MÄRZ 2020 | 16–20 UHR

## TRADITION TRIFFT LEIDENSCHAFT EINE ÜBERRASCHENDE GENUSSREISE

Gastgeber: Das Azwanger-Team & Walter Grüll & Daniel Pfeifenberger

Die Gastgeber verbindet eines: DIE LEIDENSCHAFT für das, was sie tun. Das schmeckt und spürt man. Deshalb wird das Zusammenreffen an diesem Freitag ein ganz besonderes Genusserlebnis. Seine Leidenschaft für Bienen und die Vorliebe für Gin brachten **Daniel Pfeifenberger** auf die Idee des Gin Bien. Eigener Honig von seiner Bio-Imkerei Bienenlieb und Bienenwachs sind die besonderen Botanicals in diesem Bio-Gin. Neben Wacholder stehen dann noch Kräuter, Beeren und Früchte im Rezept. Den Feinschliff bekommt er in der Destille des Stiegl-Gut Wildshut. **Walter Grüll** und seine Leidenschaft für Fische sind legendär. Aber nicht nur sein Kaviar ist ein außergewöhnliches Produkt. Alles, was der Fischmagier macht, ist einzigartig. Zum Beispiel sein Caviar Vodka, der eine Weltneuheit ist und zur Verkostung bereitsteht. Aber dazu erzählt er selber mehr. Wir haben auch wieder eine Dose Störfilet mit besonderen Ingredienzien verbunden und als eat&meet Edition 2020 auf die Reise geschickt. Auch ein Muss zum Probieren.

**Das Azwanger-Team** hat die Leidenschaft für gute Dinge und perfekte Beratung schon in seiner DNA. Das Traditionshaus gibt es bereits seit 1656 und es ist damit das älteste Delikatessengeschäft der Stadt.



### PREIS PRO PERSON EUR 19,90

Verkostung Caviar Vodka + Gin Bien  
+ 1 Dose Störfilet. Löwenzahnwurzel. Honig. Kari Gosse mit Baguette

Alle weiteren Getränke & Speisen laut Bar-Karte.  
Um Anmeldung wird gebeten.

### INFORMATION

#### AZWANGER AM GRÜNMARKT

Universitätsplatz 11 | 5020 Salzburg

T. +43 662 843394

info@azwanger.at

www.azwanger.at

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 10–18 Uhr | Sa 10–17 Uhr





# TRUMER & BRAUTON @ MUSIKLADEN

FR 13. MÄRZ 2020 | 18.30 UHR

## **BITTERSWEET SYMPHONY** BIERVERKOSTUNG MIT MUSIKBEGLEITUNG

Gastgeber: Joe Huber/Isle of Tone, Felix Bussler/Trumer Privatbrauerei, Peter Kreyci und Phil Zezula/Brauton

Bier und Musik – zwei kongeniale Partner, die noch viel mehr gemeinsam haben als einen gewissen Wohlfühlfaktor. Warum manche Biere zu ausgewählten Liedern besonders gut passen und nicht nur viele Songs von Bier inspiriert wurden, sondern auch umgekehrt, erfahren Sie an diesem Abend mit drei musikkaffinen Brauern und einem leidenschaftlichen Musikkenner.

Zwei von Hobby- zu Craftbrauern mutierte Freunde, die ihr „Bier mit Musikgeschmack“ beim Brauen mit Musik beschallen, ein musikkaffiner Braumeister, der sein Bier am liebsten bei guter Musik verkostet, und ein bierbegeisterter Musikexperte, der in so gut wie allen Genres sattelfest ist, servieren Ihnen an diesem Abend die passenden Biere zu Feinsten vom Plattenteller. Aufgelegt wird Musik von den 60ern bis in die Neuzeit, serviert mit Bieren von herb bis fruchtig. A bittersweet symphony!

**UNKOSTENBEITRAG PRO PERSON EUR 18,00**

Inklusive 8 Bierproben

Reservierung erforderlich (begrenzte Teilnehmerzahl),  
um pünktliches Erscheinen wird gebeten!

### **INFORMATION & RESERVIERUNG**

**MUSIKLADEN / Peter Kreyci**

Linzergerasse 58 | 5020 Salzburg

T. +43 699 12275003 | peter@musikladen-salzburg.at

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 10–18 Uhr | Sa 10–17 Uhr





# BLAUE GANS – WEINARCHIV

FR 13. MÄRZ 2020 | 19 UHR

## DER GANZE TISCH IST BÜHNE!

**RUPERT HENNING ÜBER DIE DRAMATURGIE DER TAFEL.**  
EIN KULINARISCHES TISCHGESPRÄCH MIT MENÜ, GESTALTET  
VON HEDWIG KAINBERGER

Gastgeber: Andreas Gfrerer & Küchenchef Martin Bauernfeind

Oft wird in Zusammenhang mit Gastronomie von Inszenierung gesprochen. Etwas wird im übertragenen Sinn auf die Bühne gebracht, eine Vorstellung wird gegeben. Die Vorstellung eines anderen Lebens vielleicht? Leichtfüßiger, beschwingter, eleganter, sinnlicher, irgendwie intensiver?

SN-Kulturchefin **Hedwig Kainberger** begibt sich mit dem Schauspielern, Dramatiker, Drehbuchautor („Als ich lernte, bei mir Kind zu sein“) und Regisseur **Rupert Henning** auf die Suche nach den Mechanismen jener zauberhaften Momente, die uns ein gelungener Theaterabend oder ein Restaurantbesuch schenken, und streift dabei bekannte Tafelrunden in Film und Theater.

Ein kulinarisch-vergnügender Sprung auf die Bretter, die die Welt bedeuten, seien sie Bühne oder Tisch. Küchenchef **Martin Bauernfeind** schmiert Ihnen – ganz im Sinne des Festivalthemas – mit einer gut abgestimmten Szenenfolge Honig ums Maul.

## MENÜ

Reinanke mit Whiskey und Honig

\*\*\*

Zitronen-Germ-Suppe mit Honig-Senf-Stangerl

\*\*\*

Wildfangzander mit Zwiebel, Honig, Sherry und Nüssen

\*\*\*

Honigente mit Schwarzwurzeln und Datteln

\*\*\*

Milch & Honig mit Apfel

**PREIS PRO PERSON EUR 69,00**

Menü exklusive Getränke und Gedeck

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Anmeldung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### BLAUE GANS

Getreidegasse 41 – 43 | 5020 Salzburg

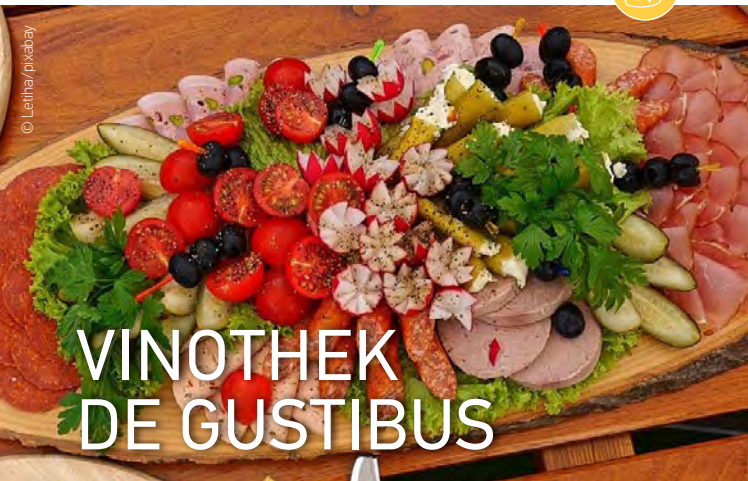
T. +43 662 842491 - 54

office@blauegans.at | www.blauegans.at



**STILLSEGLER**





# VINOTHEK DE GUSTIBUS

SA 14. MÄRZ 2020 | 17 UHR

## EIN ABEND WIE DAMALS

FINGERFOOD UND TAPAS-INTERPRETATIONEN WIE IN GUTEN ALTEN ZEITEN

Gastgeber: Karl-Heinz Robitschko

Wissen Sie noch, damals in der guten alten Zeit? Als Mutter zur kulinarischen Untermauerung von Partys und Anlässen aller Art Käseigel und Jägerwecken, Gabelbissen, Schinkenrollen, Wurstplatten und Co auftischte? Herrlich ungesund, dickmachend und cholesterinwertsparend – aber sooo köstlich!

Wir laden Sie zu einem Abend voller g'schmackig-guter, seligmachender Erinnerungen. Zu einer Hommage an die traditionsreichen Imbisse der 70er und 80er Jahre des vorigen Jahrhunderts. Co-Stars auf der herzhaften Buffetbühne sind Weine, die hierzulande ebenfalls seit Menschengedenken zur Jause gereicht werden: Poysdorfer Saurüssel, Weststeirischer Schilcher, Blauer Portugieser aus dem Weinviertel und weitere Weine von weiß bis rot, von rustikal bis elegant. Verstecken Sie Ihre Waage, ziehen Sie sich bequeme, dehnbare Kleidung an, werfen Sie für ein paar Stunden Ihre Diätziele über Bord und kommen Sie zu unserer genussvollen Schlemmerei!

PS: Ein Kräuterlikör zum anschließenden Magen-Einrenken ist vorhanden.

**PREIS PRO PERSON EUR 29,00**

Dauer: ca. 2 Stunden

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Reservierung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### VINOTHEK DE GUSTIBUS

Bergstraße 14 | 5020 Salzburg | T. +43 662 276151

[vinothek@degustibus.at](mailto:vinothek@degustibus.at) | [www.degustibus.at](http://www.degustibus.at)

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 11 – 20 Uhr



# FASTIES FOOD, WINE & COFFEE

SA 14. MÄRZ 2020 | 9 UHR

## DÜFTE SIND LIEBESERKLÄRUNGEN AN DIE NATUR

EIN GLÜCKLICHER TAGESAUFTAKT MIT DÜFTEN & TAPAS-FRÜHSTÜCK

Gastgeberinnen: Manuela Moser & Ute Pröll-Strobl

Gute Nachrichten am Morgen! Es gibt Duftnoten, die uns glücklich machen. Das wussten Sie schon? Aber wissen Sie auch, welche Essenzen uns ein besonderes Lächeln ins Gesicht zaubern? Nein? Dann lassen Sie sich von **Ute Pröll-Strobl** an diesem Vormittag in die magische Welt der Düfte einführen und komponieren dann mit ihr Ihre ganz persönliche Duftmischung. Ohne Frage, Düfte können unsere Stimmung beeinflussen, uns anregen, wärmen, erfreuen. Ganz weit vorne bei den Glücksmachern sind Zitrusnoten verschiedenster Art, die Bergamotte zum Beispiel, Vanille oder Lavendel. Aber auch viele Blumendüfte verzaubern den Tag, nicht nur zum Frühlingserwachen. Glücklich macht dann auch ganz sicher das Tapas-Frühstück von **Manuela Moser** und ihrem Team. Sie kombinieren Feines vom Markt mit herrlichen Säften und großartigen Tees und Kaffees. Morgenstund' hat in diesem Fall ein gutes Frühstück im Mund und in der Nase tolle Düfte.

**PREIS PRO PERSON EUR 22,00**

Tapas-Frühstück, Duft-Workshop inklusive persönliche Duftmischung zum Mitnehmen, 1 eat&meet Tapas-Teller zum Mitnehmen exklusive Heißgetränke

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Anmeldung wird gebeten.

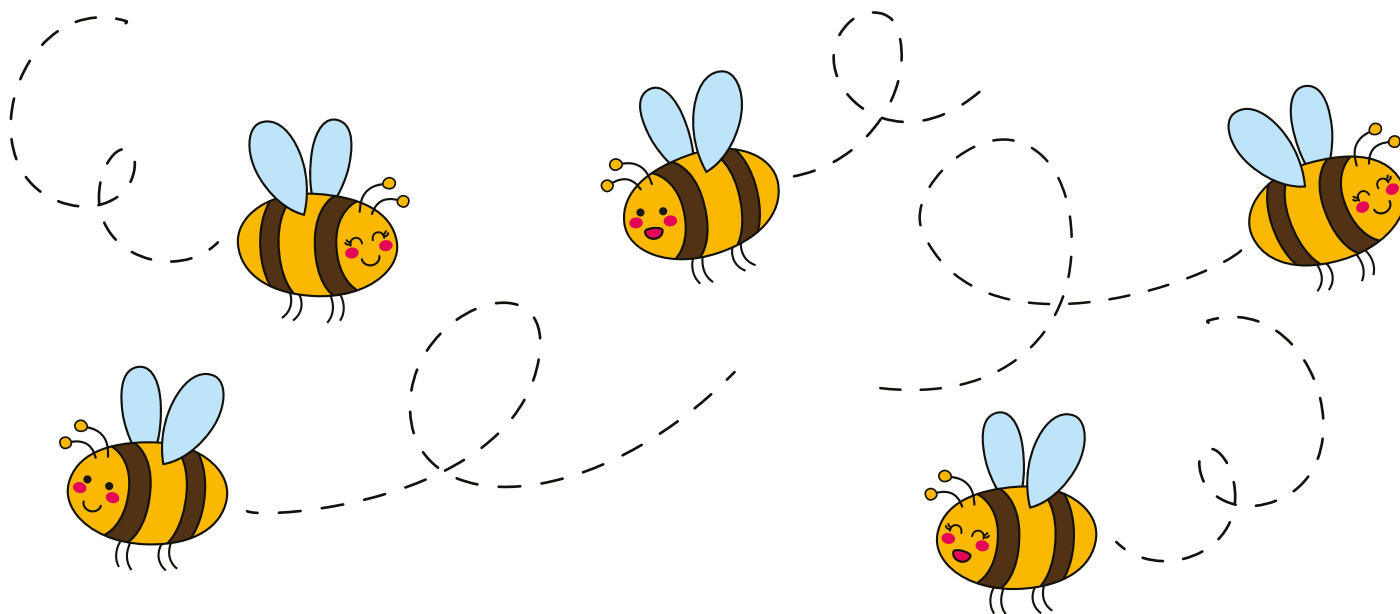
## INFORMATION & RESERVIERUNG

### FASTIES FOOD, WINE & COFFEE

Pfeifergasse 3 | 5020 Salzburg / T. +43 662 844774

[fastiespfeifergasse@gmx.at](mailto:fastiespfeifergasse@gmx.at) | [www.fasties-altstadt.at](http://www.fasties-altstadt.at)

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9 – 21 Uhr | Sa 9 – 17 Uhr



# SPIELZEUG MUSEUM

SA 14. & 21. MÄRZ 2020 | 15 UHR

## WUNDERWELT BIENEN

WORKSHOP: ALLES, WAS DU SCHON IMMER ÜBER BIENEN  
UND HONIG WISSEN WOLLTEST

Gastgeber: Daniel „Bienenlieb“ & das Team des Spielzeug Museum

Wolltest Du immer schon wissen, was los ist im Bienenstock? Was denkst Du, machen die bis zu 80.000 Bienen in der Honigblase oder der Wabenzelle? **Daniel Pfeifenberger** von Bienenlieb wird Euch vieles von Pollen-Hosen, Honigarten, Königinnen und flotten Bienen erzählen. Wer viel lernt, der wird auch hungrig. Daher macht ihr mit Daniel seine tolle Honigbutter. Das ist eine Mischung aus Bio-Honig und Bio-Butter, sonst nichts. Bei Kindern ist sie besonders beliebt, nicht nur, weil beim Essen nichts vom Brot tropft. Für diese Butter hat Daniel einen Preis bekommen. Seine Bienen leben an den verschiedensten Plätzen, und zwar mitten in der Stadt Salzburg, und natürlich könnt ihr ihn auch in seiner Bio-Imkerei in der Membergerstraße besuchen. Aber vorher trifft ihr ihn ja schon einmal im Spielzeug Museum und könnt dann mit ihm etwas ausmachen. Ihr werdet staunen, welch spannende Dinge er rund um die Biene und den Honig weiß. Eines aber schon vorab: „Viele denken bei Bienen nur an den Honig“, sagt er, „der macht aber nur sechs Prozent ihres Nutzwerts

aus. Den deutlich größeren Anteil hat die Bestäubung mit 35 Prozent. Außerdem dienen die schwarz-gelben Insekten als wertvolle Biomasse.“ Das ist natürlich total angesagt in Zeiten der Klimakrise. Und ihr seid dabei. Und macht an diesem Nachmittag dazu auch noch spannende Sachen.

## PREIS PRO KIND EUR 5,00

+ 1 Glas Honigbutter mit selbstgestaltetem Etikett zum Mitnehmen

## Veranstaltung für Kinder ab 6 Jahren

Der Eintritt ins Spielzeug Museum ist für Kinder & Begleitpersonen gratis.

Die Eltern werden in die Tee-Bar eingeladen, damit ihre Kinder ungestört arbeiten können. Bitte unbedingt anmelden, die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### SPIELZEUG MUSEUM

Bürgerspitalgasse 2 | 5020 Salzburg

T. + 43 662 620808300

spielzeug@spielzeugmuseum.at

www.spielzeugmuseum.at

Öffnungszeiten: Di bis So 9–17 Uhr

**SALZBURG  
MUSEUM**  
Spielzeug Museum





# FEINKOST SALZBURG

SA 14. MÄRZ 2020 | 14–18 UHR

**CHAMPAGNE & FROMAGE**  
**FEINKOST SALZBURG**

**Gastgeber: Anton Gruber & Wolfgang Steinmetz**

Die Maison Gosset wurde im Jahr 1584 in Aÿ gegründet und ist das älteste Weinhandelshaus der Champagne. Zur damaligen Zeit wurden ausschließlich Stillweine produziert, erst ab dem 18. Jahrhundert begannen die Weine zu sprudeln und zu prickeln, und dies war die Geburtsstunde des berühmtesten Schaumweines der Welt – dem Champagner! Monsieur Eric Bompard wird an diesem besonderen Nachmittag persönlich vor Ort sein und gemeinsam mit der national und international anerkannten ersten österreichischen Champagnerbotschafterin Elisabeth Eder die Vielfalt des Champagnerhauses Gosset präsentieren. Und da Champagner mehr als nur ein Anlassgetränk ist, kredenzen wir die einzelnen Champagner jeweils mit ausgewählten, delikaten Käsen aus dem Feinkostsortiment unseres Geschäftes. Champagner & Käse – ein Wagnis? Keineswegs, betonen Wolfgang Steinmetz und Toni Gruber, Sie werden überrascht sein, wie gut die beiden zusammenpassen.

## **PREIS PRO PERSON EUR 48,00**

Champagnerverkostung der Maison Gosset  
mit dem jeweils korrespondierenden Käse

Begrenzte Teilnehmerzahl. Verbindliche Platzreservierung  
ausschließlich nach Bezahlung mittels Kreditkarte/Anzahlung!

## **INFORMATION & RESERVIERUNG**

### **FEINKOST SALZBURG**

Dreifaltigkeitsgasse 9 | 5020 Salzburg

T. +43 662 874550

office@feinkost-salzburg.com

Öffnungszeiten: Di bis Fr 10–18 Uhr | Sa 10–14 Uhr



# HOTEL SACHER

## CAFÉ SACHER SALZBURG

MO 16. MÄRZ BIS SO 22. MÄRZ 2020 | 10–11 UHR

### WIE KOMMT DER HONIG IN DEN WÜRFEL?

KUCHEN- UND TORTENTRICKS MIT VIELEN GUTEN TIPPS AUS DER PATISSERIE

Gastgeber: Chef-Pâtissière Krista Fertl

Das Sacher steht für die besondere Original Sacher-Torte, die weltweit bekannt ist. Die Pâtissiers der neuen Generation haben mit ihrem Können zudem eine grandiose Palette an süßen Verführungen zur Tradition hinzugefügt. Eine Woche lang wartet auf die Besucher eine einzigartige Vorführung an Backkunstwerken, versehen mit Profi-Tipps im Café in der Schwarzstraße. Chef-Pâtissière **Krista Fertl** hat heuer noch einen köstlichen Punkt namens „Bienenkönigin“ draufgesetzt und für das Kulinariik-Festival eat&meet einen besonderen Würfel kreiert, der honigsüß und verführerisch darauf wartet, von Ihnen verkostet zu werden. Wie auch die anderen Köstlichkeiten, die live zubereitet werden, tolle Tricks inklusive. Ob es auch daheim so gut gelingt, wissen wir nicht, aber hier erfahren Sie (fast) alles, wie es möglich werden könnte. Nicht nur eine Einführung in Mehlspeisenklassiker, sondern auch in die neue Leichtigkeit.

### PREIS PRO PERSON je nach Konsumation

Der Sacher-Würfel „Bienenkönigin“ Edition eat&meet ist eine feine Komposition aus Schokoladenboden und Honigmousse mit einem Kern aus weißem Tee. Es gibt ihn den ganzen März im Café und im Sacher Grill zum Preis von EUR 4,80 pro Stück.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Anmeldung wird gebeten.

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### HOTEL SACHER SALZBURG

Schwarzstraße 5–7 | 5020 Salzburg | T. +43 662 88977-2555  
reservierung.salzburg@sacher.com | www.sacher.com





# RESTAURANT ZUM EULENSPIEGEL

DI 17. & MI 18. MÄRZ 2020 | 18 UHR

## HAPPY BIRTHDAY!

DER „EULENSPIEGEL“ HAT IMMER EINEN GRUND ZU FEIERN.

**Gastgeber: Walter Ritzberger-Wimmer**

Im Restaurant „Zum Eulenspiegel“ ist die Tradition daheim und die wird auch heuer wieder beim Kulinarik-Festival eat&meet gefeiert. Und Anlässe dazu gibt es genug. 1949 wurde der besondere Ort mit seinen ungewöhnlichen Wandgemälden und kleinen Stuben eröffnet, 1989 hat die Familie Ritzberger-Wimmer das Restaurant übernommen und seit 10 Jahren kommen die Gemüse und Kräuter von der ältesten Bio-Farm Österreichs in Pucking. Hier ist Bio nicht nur ein Schlagwort, sondern schon seit 1966 ein Thema. Ein Thema im Eulenspiegel ist natürlich auch die Zukunft. Und so wird das Culinarium mit den Produkten der Bio-Farm stets erweitert und zu den 134 verschiedenen Kräutern sind Hanfprodukte und Schlafmohn dazu gekommen. Nicht nur diese beiden außergewöhnlichen Produkte werden bei den Abenden mit einem feinen Dinner eine Rolle spielen. Die Gäste werden auch ein Menü der Extraklasse genießen, in dem zum Beispiel Cannabis-Plätzchen zur Suppe gereicht werden. **Günther Soukup** vom „Kaslöchl“ wird eine Käseauswahl zum Verkosten mitbringen und mit Gastgeber **Walter Ritzberger-Wimmer** über besondere kulinarische Verbindungen sprechen.

## MENÜ

APERÖ: Bio-Kirschlikör mit seiner Frucht, dazu Bitter-Kreation HP Seibold

\*\*\*

TAPAS: Vom schottischen Lachs à la Lord of Glencoe und mariniertem Saibling mit seinem Kaviar

\*\*\*

SUPPE: Topinambur-Suppe mit Safranfäden, Cannabis-Plätzchen und Chili-Habanero-Chips

\*\*\*

ROTI: Rosa gebratene Tournedos vom Rinderfilet an Biogemüse und Kräutern von unserer Bio-Farm

\*\*\*

SÜSS: Honig-Parfait mit marinierten Feigen und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

KÄSE: Einladung von unserem „Kaslöchl“ im Löchlbogen zu diversen Kostproben

## PREIS PRO PERSON EUR 56,00

Aperitif, Menü, exklusive Getränke

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Anmeldung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### RESTAURANT ZUM EULENSPIEGEL

Hagenauerplatz 2 | 5020 Salzburg | T. +43 662 843180

restaurant@zum-eulenspiegel.at | www.zum-eulenspiegel.at

Öffnungszeiten: Mo bis So 12–23 Uhr



Genießen Sie im März in der Salzburger Altstadt auf einer köstlich-kulinarischen Reise eine besondere spanische Lebensart, die vor allem Leidenschaft ist. Aber nicht nur Spanien ist ein Land der vielfältigen Kleinigkeiten mit Genuss. Auch in der Lagunenstadt huldigt „Blauen in den die hier heißen. Pro Wein Cocktail wunderbarst, die venezianischen Tapas, und man feiert die Abende und das Leben.



## „GESCHMACK IST DIE KUNST, SICH AUF KLEINIGKEITEN ZU VERSTEHEN“. JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Welches Zitat könnte besser geeignet sein, über kulinarische Kleinigkeiten nachzudenken, wie zum Beispiel die Tapas, die zu Spanien gehören wie die Sonne. Aber auch die italienischen Cicchetti, vor allem die aus Venedig, die griechisch-israelischen Meze, die lateinamerikanischen Tacos oder Tortillas, das englische Barfood, die französischen Aperitif-Häppchen und vieles mehr erfreuen die Menschen auf der ganzen Welt zur Stunde des Aperitifs. Und vielleicht sollte man diese köstlichen Kleinigkeiten eher über den Stil als über das Gericht definieren. Denn sie stehen für das informelle, gemeinsame Teilen und Genießen von unkomplizierten Mini-Köstlichkeiten, die jeweils den typischen Geschmack der Landesküche herbeizaubern. Und damit kann fast alles eine Tapa sein, nur auf die Größe kommt es an. Eine perfekte Kombination aus frischen Kräutern, Fisch, Krustentieren, Fleisch oder Gemüse in spannenden Kombinationen und vielfältigen Aromen sind die wunderbaren Minis. Man genießt sie zu einem Glas Wein, Spumante, Bier oder Cocktail und das hoffentlich in entspannter Atmosphäre an den Theken der Pubs, Bistros, Bodegas oder im Garten. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.







# STERNLOUNGE IM STERNBRÄU

MI 18. MÄRZ 2020 | 18 UHR

## BLAUE STUNDE

### KÖSTLICHKEITEN, DIE DAS LEBEN FEIERN & ABENDKLÄNGE

Gastgeber: Michael Pratter & Stevan Paul & Harald Kratzer

„Die Blaue Stunde ist ein magischer Moment“, sagt **Stevan Paul**. Er ist Autor und Food-Journalist. Und er ist der besondere Gast in der SternLounge im Sternbräu, wo er mit Ihnen eine Tapas-Reise mit vielen genussvollen und spannenden Geschichten machen wird. Auf seinen kulinarischen Reisen auf der ganzen Welt erlebt er immer wieder den besonderen Zauber, wenn sich Menschen zur Blauen Stunde zu einem entspannten Genuss treffen. Mit diesem außergewöhnlichen Abend im Sternbräu möchten wir Sie auf diese wunderbare Barfood-Kultur einstimmen und Ihnen diese ans Herz legen. Der beginnende Frühling wäre doch die passende Zeit, sie auch in Ihr Leben zu integrieren. Was meinen Sie? Stevan Paul gibt Ihnen seine Leidenschaft, sein Wissen und seine Ideen mit auf den Weg. Küchenchef **Michael Pratter** zaubert ein Tapas-Menü der feinen Art und **Thomas Lahr** von SAX-LA begleitet den Abend mit Lounge-Klängen auf seinem Saxophon. Zum Auftakt gibt es einen Bier-Aperitif, der Sternbier und Campari verbindet. Und nicht nur der ist eine kulinarische Entdeckung wert. Stevan Paul empfiehlt, auch die neue Feierabendküche zu entdecken. Sie werden sehen, es lohnt sich. Der Abend gehört Ihnen.

## TAPAS-MENÜ

Gegrilltes Gemüse mit Kalbsrückenscheiben und Schafsfrischkäse

\*\*\*

Weißes Wallerfilet im Artischocken-Tomatensud mit Sellerie

\*\*\*

„Navarin“ vom Tauernlamm mit Frühlingsmorcheln

\*\*\*

Crème brûlée im Glas mit Rhabarber

## PREIS PRO PERSON EUR 34,00

Bier-Aperitif und Menü exklusive Getränke

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Um Anmeldung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### STERNBRÄU

Griesgasse 23 | 5020 Salzburg

T. +43 662 842140

office@sternbrau.at | www.sternbrau.com

Öffnungszeiten: täglich 9 – 24 Uhr

(warme Küche 11.30 – 22.30 Uhr)



DO 19. MÄRZ 2020 | 19 UHR

**ZWEI BESONDERE FRAUEN**  
**DER KULTURSALON MIT DONNA LEON UND**  
**DER FESTSPIELPRÄSIDENTIN**

**Gastgeber: Helga Rabl-Stadler, Sandra Woglar-Meyer & Andreas Gfrerer**

**Donna Leon und Helga Rabl-Stadler** muss man nicht vorstellen. Beide sind in ihren jeweiligen Genres außergewöhnlich und außergewöhnlich erfolgreich. Die Gastgeberin des Abends ist DIE Botschafterin der Festspiele auf der ganzen Welt, ihr Gast Donna Leon ist Dozentin für Literatur und eine der bekanntesten Schriftstellerinnen, nicht nur im deutschen Sprachraum.

Mit „Venezianisches Finale“ erweckte sie ihre Hauptfigur, den Ermittler Guido Brunetti, zum Leben – einen Feinschmecker, Familienmenschen und typischen Sohn seiner Stadt, gelassen, mit trockenem Humor und einem gewissen Hang zum Zynismus, der in Venedig zur Sprachkultur gehört. Der Commissario und das Flair der Lagunenstadt sind die Würze ihrer Romane – und einer der Schlüssel zu ihrem großen Erfolg. Im Mai erscheint Band 29 der Krimireihe auf Deutsch. Donna Leon ist aber auch eine bekennende Operliebhaberin und hat, wie Guido Brunetti, eine Vorliebe für die Küche Venedigs. Eine mehr als spannende Themenvielfalt für einen Abend der Extraklasse. Kulinarisch wird es daher auch eine kleine Reise in die Lagunenstadt. „Un’ ombra“ ist einer der schönsten venezianischen Bräuche. Der Begriff leitet sich vom Wort „ombra“ (ital. Schatten) ab. Man geht auf ein kleines Glas Wein in den Schatten – in eine der zahlreichen Bars. Dazu gibt es Cicchetti, die venezianischen Kleinigkeiten,

die auch Brunetti und seine Erfinderin so lieben. Das Küchenteam der Blauen Gans verwandelt die Salzburg Kulisse in einen venezianischen Bacaro.

**VENEZIANISCHE CICHETTI**

Zur Begrüßung: Crostini mit Baccalà Mantecato & Pizza Bianca/Tomate/Basilikum

\*\*\*

Sarde in Saor | Carciofi al Limone | Vitello Tonnato

\*\*\*

Zuppetta di Pesce

\*\*\*

Risotto al Nero di Seppia con Moscardini

\*\*\*

Affogato di Caffé

**PREIS PRO PERSON EUR 95,00**

inklusive alkoholfreie Getränke, Prosecco, Wein

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Vorauszahlung erforderlich.

**Reservierung nur schriftlich an: fb@blaugans.at**

**INFORMATION**

**BLAUE GANS**

Getreidegasse 41 – 43 | 5020 Salzburg

T. +43 662 842491-54

office@blaugans.at

www.blauegans.at



**STILLSEGLER**







# BITTE ZU TISCH

Wo kann man Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft besser diskutieren als bei einem guten Essen an einem schön gedeckten Tisch? Nirgendwo. In Gesellschaft von Freunden und Familie lassen sich so harmonische Auszeiten schaffen und lässt sich Kraft tanken für den Alltag. Eines ist dabei sicher: Das Auge isst immer mit und es schmeckt deshalb an einem besonderen Tisch noch viel besser. Eine originelle Dekoration oder eine festliche Tafel mit schönem Geschirr und hochwertigen Gläsern lässt viele Möglichkeiten für den individuellen Geschmack und Stil offen.

Heute hat die Esskultur wieder neue Bedeutung. Das Essen mit Familie und Freunden wird zum Gemeinschaftserlebnis und das Genießen und Schmecken wird zelebriert.

**Wir laden Sie deshalb ein, an drei besonderen Orten in der Salzburger Altstadt ganz besondere Tische zu entdecken und von den Experten zu erfahren, welche Trends es beim Tischdecken gibt, welche Traditionen wichtig sind und vieles mehr.**

**Tisch-Kultur mit Ideen zum Anschauen und Nachmachen bei**



## FEINERLEI CONCEPT STORE

Sigmund-Haffner-Gasse 6 | 5020 Salzburg  
T. +43 662 840243 | [www.feinerlei.at](http://www.feinerlei.at)

© Atelier Höll



## GEHMACHER HOME

Alter Markt 2 | 5020 Salzburg  
T. +43 662 845506 | [www.gehmacher.at](http://www.gehmacher.at)

© Marco Riebler



## STILLSEGLER

Herbert-von-Karajan-Platz 3 | 5020 Salzburg  
T. +43 662 840458 | [www.stillsegler.at](http://www.stillsegler.at)

© Marco Riebler



ALTSTADT  
SALZBURG

www.salzburg-altstadt.at

# hand kopt werk

17.04. bis 26.06.  
und 11.09. bis 13.11.

JEDEN  
FREITAG

Handwerks- und  
Backstage-Touren,  
Workshops,  
Präsentationen  
uvm.

SCAN MICH!



COOK & WINE



## COOK & WINE RESTAURANT | KOCHSCHULE | WEINBAR

DO 19. MÄRZ 2020 | 19 UHR

**ALPENTAPAS UND WEIN AUS ÖSTERREICH**  
DAS BESTE DER REGIONALEN KÜCHE NEU INTERPRETIERT

Gastgeber: Günther Grahammer

Die österreichische Küche ist weltweit bekannt für ihre außergewöhnlichen Schmankerl. Und so serviert **Günther Grahammer** vom Cook&Wine in der Kaigasse gemeinsam mit seinem Team im Rahmen des eat&meet Kulinarik-Festivals ein 9-Gänge-Menü aus heimischen Tapas-Variationen: österreichische Klassiker mit dem gewissen Pep neu interpretiert. In geselliger Runde werden die Speisen mit der passenden Weinbegleitung österreichischer Winzer kredenzt. Von bitter bis süß und von herb bis frisch wird an diesem sehr besonderen Abend der Gaumen überrascht.

**PREIS PRO PERSON EUR 79,00**

9-Gänge-Menü inklusive Weinbegleitung

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Um Reservierung wird gebeten.

**INFORMATION & RESERVIERUNG**

**COOK & WINE – RESTAURANT | KOCHSCHULE | WEINBAR**

Kaigasse 43 | 5020 Salzburg

T. +43 662 231 606

office@cookandwine.at

www.cookandwine.at

Öffnungszeiten: Di bis Sa 10–24 Uhr





## SOTTILE'S CAFE & BAR

**FR 20. MÄRZ 2020 | 16 UHR**

### **HONIGSÜSSE RUMVERKOSTUNG**

Gastgeber: Oscar Sottile

Diese Rumverkostung sorgt für besondere Genussmomente: Es erwarten sie die besten Rumsorten Venezuelas – begleitet von köstlichen Süßspeisen aus österreichischem Honig.

**PREIS PRO PERSON EUR 35,00**

4 Rumsorten von Diplómatico aus Venezuela (je 0,2 cl) & 1 Portion Süßes

**FR 27. MÄRZ 2020 | 17 UHR**

### **MOJITOS ZU BEGINN DER SOMMERZEIT**

Gastgeber: Oscar Sottile

Am letzten Wochenende im März starten wir wieder in die Sommerzeit, zumindest was die Uhrzeit betrifft. Und das feiern wir mit unserer traditionellen Mojito-Party. Kommen Sie und erleben Sie den Geschmack und die Frische des Mojitos, kombiniert mit einem saftigen Ceviche de pescado – die südamerikanische Version von Sushi – und köstlichen Tacos!

**PREIS PRO PERSON EUR 15,00**

1 Mojito & 1 Portion Ceviche

### **INFORMATION & RESERVIERUNG**

#### **SOTTILE'S CAFE & BAR**

Linzergasse 60 | 5020 Salzburg | T. +43 676 412998

info@sottiles.com | www.sottiles.com

Öffnungszeiten: täglich von 11–23 Uhr



# HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN

FR 20./21. & SA 21./22. MÄRZ 2020  
FR 27./28. & SA 28./29. MÄRZ 2020

**DINE & SLEEP IN YOUR OWN CITY**  
**EINMAL GAST SEIN IN DER EIGENEN STADT**

Gastgeber: Hotel Schloss Mönchstein – Samantha Teufel

Waren Sie schon einmal Hotelgast in Ihrer eigenen Stadt? Nein, wahrscheinlich nicht. Das **Hotel Schloss Mönchstein** möchte Sie nun dazu einladen, Ihre Stadt einmal aus einer anderen Perspektive zu erleben. Das können Sie im besten Wortsinn vom Mönchsberg aus und vor allem vom Restaurant The Glass Garden. Küchenchef **Markus Mayr** hat für Sie ein Frühlings-Menü kreiert, in dem die Kräuter eine Hauptrolle spielen. Vorher genießen Sie an der Bar einen Lillet Berry, den derzeit absolut trendigen Aperitif, der optisch und geschmacklich ein Highlight ist. Ihrem Rundum-Genuss vom Mönchstein SPA bis zum schönen Zimmer mit perfektem Service steht natürlich auch nichts im Wege. Es ist eigentlich ganz einfach: Buchen und genießen Sie einmal ein Fünf-Sterne-Superior-Haus in der Stadt, in der Sie daheim sind, und die eine der schönsten Städte der Welt ist.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

**HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN**

[www.moenchstein.at](http://www.moenchstein.at)

Reservierungen ausschließlich über die Homepage  
[shop.e-guma.ch/hotel-schloss-moenchstein/de/events](http://shop.e-guma.ch/hotel-schloss-moenchstein/de/events)

Öffnungszeiten Restaurant: Mo bis So 12–13.30 Uhr & 18–21.30 Uhr

## MENÜ

Aperitif Lillet Berry  
Gruß aus der Küche & Brot & Buttersvariationen

\*\*\*

Wiesenkräuter Artischocken, Pilze, Trüffel

\*\*\*

Milchkalb Kerbel, Pinienkerne, Spargel  
oder

Bulgur Karotte, Sanddorn, Koriander  
oder

Huchen Kerbel, Pinienkerne, Spargel

\*\*\*

Basilikum Bauernjoghurt, Rhabarber, Himbeere

Süßer Abschluss

## PREIS FÜR 2 PERSONEN EUR 350,00

1 Übernachtung für 2 Personen im schönen Doppelzimmer

1 Mönchstein-Cocktail Lillet Berry

Couvert „Superior“ mit 3-Gang-Gourmet-Menü

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Mönchstein-Begrüßungskompliment & exklusive Auswahl an  
Accessoires | freie Benutzung des Mönchstein SPA

Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten.





# HOTEL SACHER SALZBURG SACHER GRILL

FR 20. MÄRZ 2020 | 18.30 UHR

**TRADITION TRIFFT TAPAS**  
CULINARY TABLE @ SACHER GRILL

Gastgeber: Michael Gahleitner & das Sacher-Team

Aus der einstigen Institution „Salzach Grill“ ist seit einem Jahr der „Sacher Grill“ geworden, der einen frischen (Genuss-)Wind in die Traditionsräume gebracht hat und schon jetzt auf dem besten Wege ist, seinen Vorgänger in den Schatten zu stellen. Frischen Wind und würzige Kräuter gibt es auch auf der Karte des Culinary Table @ Sacher Grill während des Kulinarik-Festivals eat&meet.

Küchenchef **Michael Gahleitner** komponiert traditionelle Köstlichkeiten mit grünem Beiwerk, ganz wie es derzeit in Österreich Mode geworden ist. Die kulinarischen Erben der legendären Anna Sacher vereinen gekonnt Tradition und das berühmte Flair mit Leichtigkeit und neuen Ideen. Ein Beispiel dafür ist ganz sicher der außergewöhnliche Tisch im Sacher Grill, aus dem eine grüne Welt der Kräuter wächst und schon dadurch Lust macht, die neue Leichtigkeit des Seins zu genießen. Für einen süßen Abschluss bleibt immer noch genug Platz. Vor allem, wenn dieser – wie im Culinary Table @ Sacher Grill – so leicht ist. Und ein Stück der berühmten Original Sacher-Torte kann man ja immer noch mit nach Hause nehmen.

## MENÜ

LACHSFORELLE  
Spinat | Radieschen  
\*\*\*

HENDLESSENZ  
Champignon | Lauch | Kräuter  
\*\*\*

ZANDER „ESTERHAZY“  
Erdäpfel | Rieslingsauce  
\*\*\*

MAISHENDL  
Chicoree | Zwiebeln  
\*\*\*

FROZEN JOGHURT  
Rhabarber / Erdbeere

## PREIS PRO PERSON EUR 79,00

Menü inklusive Weinbegleitung

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Um Anmeldung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

**HOTEL SACHER SALZBURG**

Schwarzstraße 5–7 | 5020 Salzburg

T. +43 662 88977-2555

reservierung.salzburg@sacher.com | www.sacher.com



# TRUMEREI

FR 20. MÄRZ 2020 | 18.30 UHR

## BEER & FOOD PAIRING

Gastgeberin: Diplom-Biersommelière Johanna Panholzer,  
Trumer Privatbrauerei

Genießen Sie eine Bierverkostung der anderen Art: Beim „Beer & Food Pairing“ im urbanen Ambiente der Trumerei stellt Diplom-Biersommelière **Johanna Panholzer** sechs spannende Bierspezialitäten der Trumer Privatbrauerei in Kombination mit einem fünfgängigen Menü aus der Trumerei-Küche vor.

Mit viel Herzlichkeit und Charme begleitet Sie die leidenschaftliche Bierexpertin durch einen Abend voller kulinarischer Köstlichkeiten. Johanna Panholzer ist eine der ersten weiblichen Diplom-Biersommelières Österreichs und begeistert mit ihrem umfassenden Wissen zum Thema „Bier als Speisebegleiter“. Erleben Sie eine sensorische Entdeckungsreise voller Genuss und neuer Geschmacksdimensionen, garniert mit unterhaltsamen Anekdoten, kurzweiligen Erzählungen und viel Wissenswertem zum Thema Bier(-Genuss). Ein spannender Abend sowohl für „geübte“ Bierliebhaber als auch für neugierige Einsteiger ist garantiert!

## MENÜ

Aperitif: Obertrumer Bio-Radler, Zitronenverbene 2,6 vol. %

\*\*\*

Frühlingskräutersalat | Marinierter Huchen  
Trumer Hopfenspiel, Session Pils 2,9 vol. %

\*\*\*

Bärlauchschaumsuppe | Ziegenkäse-Tascherl  
Trumer Hopfenernte 2019, Grünhopfenpils 5,0 vol. %

\*\*\*

Gnocchi | Saubohnen/Rote Rüben | Zitronenthymian  
Obertrumer Original, Märzen-Zwickl 4,8 vol. %

\*\*\*

Maisl vom Pinzgauer Bio-Kalb | Peterwurzennpuree | Dirndl-Glace  
Trumer Pils, Premium Classic 4,9 vol. %

\*\*\*

Topfen meets Hopfen  
Trumer Imperial, Imperial Pils 6,2 vol. %

## PREIS PRO PERSON EUR 45,00

Inklusive 5-Gänge-Menü und 6 Biere

Reservierung erforderlich, um pünktliches Erscheinen wird gebeten!

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### TRUMEREI

Strubergasse 26 | 5020 Salzburg | T. +43 662 265432

bier@trumerei.at | www.trumerei.at

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9.30 – 24 Uhr





# COOK & WINE RESTAURANT | KOCHSCHULE | WEINBAR

**SA 21. MÄRZ 2020 | 10 UHR**

## **EAT&MEET MARKTTAG**

**GRÜNMARKT-BESUCH MIT ANSCHLIESSENDEM KOCHKURS**

**Gastgeber: Günther Grahammer**

Alles rund ums Essen. Vom richtigen Einkauf bis zum gelungenen Endprodukt. **Günther Grahammer** flaniert mit Ihnen über den wunderschönen Grünmarkt und erklärt, worauf man bereits beim Kauf von Lebensmitteln achten sollte. Im Anschluss geht es mit vollen Einkaufstaschen in die Cook&Wine-Kochschule, wo aus den erstandenen Produkten ein köstliches 4-Gänge-Menü zubereitet wird. Eines, das man auch zuhause ganz einfach nachkochen kann. Damit das gelingt, gibt's dazu natürlich Tipps und Tricks vom Profi!

**PREIS PRO PERSON EUR 125,00**

Treffpunkt: Metzgerei Kriechbaum

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Um Reservierung wird gebeten.

## **INFORMATION & RESERVIERUNG**

**COOK & WINE – RESTAURANT | KOCHSCHULE | WEINBAR**

Kaigasse 43 | 5020 Salzburg

T. +43 662 231606

office@cookandwine.at

www.cookandwine.at

Öffnungszeiten: Di bis Sa 10–24 Uhr | So und Mo Ruhetag





# TRUMER PRIVATBRAUEREI

SA 21. MÄRZ 2020 | 16 UHR

**CRAFT IN THE CITY**  
BIERGE NUSS AN BESONDEREN ORTEN

Gastgeber: Privatbrauer Seppi Sigl &  
Trumer Braumeister Felix Bussler

Die Zeiten, in denen Craft Bier in Salzburg schwer zu finden war, sind lange vorbei. An vielen Orten in der Stadt kann man mittlerweile Bierspezialitäten genießen und Biervielfalt entdecken. TRUMER hat für das Kulinarik-Festival eat&meet eine ganz besondere Tour für Sie zusammengestellt, bei der Sie gemeinsam mit Privatbrauer **Seppi Sigl** und Braumeister **Felix Bussler** durch die Stadt wandern und in sechs spannenden Locations verschiedene Trumer Bierspezialitäten vom Feinsten inklusive kleine Bierhäppchen genießen können. Wir starten bei der Trumerei und beenden unsere Tour durch die Altstadt im Kaiviertel. Kenner und auch Craft Bier-Neulinge werden überrascht sein, wie vielfältig die Welt der Biere sein kann.

**PREIS PRO PERSON EUR 25,00**  
inklusive Biere und Häppchen

Treffpunkt: Trumerei, Strubergasse 26  
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, Anmeldung erforderlich.

**INFORMATION & RESERVIERUNG**  
**TRUMER PRIVATBRAUEREI**

Brauhausgasse 2 | 5162 Obertrum  
T. +43 6219 7411-0 (Fr. Fallenegger)  
beer@trumer.at | www.trumer.at





# STIEGL-GUT WILDSHUT

SA 21. MÄRZ 2020 | ab 17 UHR

## KULINARISCH-KREATIVE AUSZEIT

Gastgeber: das Stiegl-Gut Wildshut-Team

Auszeit gefällig? Auf Gut Wildshut an der salzburgisch-oberösterreichischen Grenze gehen die Uhren anders. Denn hier auf dem 1. Biergut Europas (und vermutlich der Welt) nimmt man sich ausreichend Zeit, zum Beispiel zum Bierbrauen. Die Zutaten für den Bio-Gerstensaft, der hier entsteht, wachsen auf den eigenen Feldern. In Wildshut verliert man gern ein bisschen das Gefühl für Raum und Zeit, zum Beispiel wenn man sich auf eine kleine Erkundungstour (gerne werden Sie von einem Wildshut-Mitarbeiter dabei begleitet!) über das Bio-Gut begibt. Zu entdecken gibt es hier einiges, etwa die einst in unseren Breitengraden heimische Dunkle Biene oder ein Gartl mit alten Heil- und Gewürzkräutern sowie alten Gemüsesorten. Im Rahmen des eat&meet Kulinarik-Festivals kommen beim ersten „Wildshuter Ohrenschnaus“ am 21. März neben dem Gaudemusikensemble der Ohren auf ihre Kosten. Ein Ensemble von Elisabeth Fuchs' Philharmonie Salzburg begleitet Sie mit jazzig-swingigen Klängen auf Ihrem kulinarischen Spaziergang rund um Bier, Tapas, Honig und Kräuter. Dabei können Sie an den einzelnen – am Areal verstreuten Stationen – gustieren und probieren. Vielleicht möchten Sie sich am Holzofen mit Sauerkrautbreatlan selbst bedienen? Sich am Lagerfeuer aus dem Kupferkessel einen Gersteneintopf holen oder einmal ausprobieren, wie Liwanzen und Fenchelpollen schmecken?

### Kulinarischer Spaziergang

Sauerkrautbreatlan mit gesmoktem Mangalitzafleisch

\*\*\*

Gersteneintopf aus dem Kupferkessel mit flambierter Entenleber

\*\*\*

Malz-Bierschinken mit eingelegtem Gemüse und Anis-Knusperbrot

\*\*\*

Buchweizensalat mit Lardo

\*\*\*

Karamellierter Ziegenkäse mit Bittersalaten

\*\*\*

Saiblingsfilet mit Honig-Urgetreidemüsli und Bauernjoghurt

\*\*\*

Wildshuter Tapas – Bierbergschnecken, Mark vom Pinzgauer Rind & Krautroulade gefüllt mit Beef Tatar

\*\*\*

Fenchelpollen mit Blauschimmelkäse

\*\*\*

Wildshuter Sortenspiel, Wildshuter Gmahde Wiesen & Wildshuter Mönnerschokolade

**PREIS PRO PERSON EUR 80,00**

sämtliche Speisen inklusive Bierbegleitung

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### STIEGL-GUT WILDSHUT

Wildshut 8 | 5120 St. Pantaleon | T. +43 6277 64141

biergut@stiegl.at | www.biergut.at

Öffnungszeiten: Mi bis So & Feiertag 10 – 22 Uhr

# eat&meet

DAS KULINARIK-FESTIVAL

Zwei Salzburger Theater zu Gast  
beim Kulinarik-Festival.

## Salzburger Landestheater

[www.salzburger-landestheater.at](http://www.salzburger-landestheater.at)

am 5. März im Abteilsaal  
der Erzabtei St. Peter

**SALZBURGER  
LANDESTHEATER**  
SALZBURG STATE THEATRE



## Salzburger Marionettentheater

[www.marionetten.at](http://www.marionetten.at)

am 25. März im Abteilsaal  
der Erzabtei St. Peter



Wir freuen uns über die Kooperationen.

Das gesamte Programm  
des Kulinarik-Festivals eat&meet:



e&m



# JAKOB'S ESSKULTUR

SA 21. MÄRZ 2020 | 12 UHR

## TAPAS BEI JAKOB'S ESSKULTUR

Gastgeber: Elisabeth Krones-Frey und Jakob Krones

ESSKULTUR ist laut Definition nicht nur die Kultur des Essens, sondern umfasst immer auch eine kulturelle Identifikation mit den Speisen und der Umgebung. Wenn ein Restaurant diesen Begriff schon in seinem Namen trägt, dann genießt man an diesem Ort ganz sicher besonders. Und wenn dann, wie beim Kulinarik-Festival eat&meet, noch feine Kooperationen mit Altstadt-Produzenten eingegangen werden, dann ist das im besten Wortsinn ein gemeinsames Zubereiten, Treffen und Essen: eat&meet at its best. Und SIE können daran teilhaben. **Elisabeth Krones-Frey** und **Jakob Krones** servieren an diesem Tapas-Samstag zur Begrüßung die eat&meet Edition des neuen Bitter von Susanne und Michael Sporer. Nach diesem Aperitif wird im schönen Lokal ein viergängiges Tapas-Menü serviert, bei dem unter anderem Bruni's Basilikumpesto vom Gemüsestand Al-lerberger am Grünmarkt eine Rolle spielen wird. Und wer noch mehr Lust auf außergewöhnliche Köstlichkeiten hat, der kann glasweise wunderbare Weine aus Magnum-Flaschen probieren.

## PREIS PRO PERSON EUR 29,00

4-Gang-Tapas-Menü inklusive Aperitif „Sporer Bitter“ und Wasser  
Alle anderen Getränke und Kaffee laut Karte  
Zusätzlich zum umfangreichen Weinangebot wird es an diesem Samstag glasweise besondere Weine aus Magnum-Flaschen geben.  
Anmeldung unbedingt erforderlich.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### JAKOB'S ESSKULTUR

Chiemseegasse 5 | 5020 Salzburg | T. +43 662 257977

[www.restaurant-esskultur.at](http://www.restaurant-esskultur.at)

Öffnungszeiten: Di bis Fr ab 18 Uhr | Sa 11.30–15.30 Uhr, ab 18 Uhr





# FRANZISKISCHLÖSSL

**SO 22. MÄRZ 2020 | 10–14 UHR**

**FEINE KOST AM KAPUZINERBERG**

**FRÜHLINGSBEGINN AM SCHLÖSSL**

**Gastgeber: Anton Gruber & Wolfgang Steinmetz**

Mit einem exklusiven Brunch am ersten Sonntag im Frühling startet das Franziskischlössl nicht nur ins eat&meet Festival, sondern auch in sein Jubiläumsjahr; denn heuer feiert man im Schlössl am Kapuzinerberg das zehnjährige Bestehen. Das feine Brunch-Bufferet bietet eine Auswahl an hauseigenen Spezereien und Produkten von kreativen Produzenten – Regionalität wird dabei natürlich großgeschrieben. Dazu werden auch Spezialitäten aus südlichen Ländern kredenzt. Schmankerl im Glas, Häppchen und kleine Köstlichkeiten – fein angerichtet – laden zum Probieren, Gustieren oder einfach nur zum Genießen ein. Naschen Sie von der einzigartigen, bio-ausgezeichneten Honigbutter von Bienenlieb – produziert von unseren Bienen am Franziskischlössl. Genießen Sie an der Kräuterbar den Duft der wunderbaren Teemischungen von Bioteaque oder kosten Sie den Bio-Schinken von Thum und den köstlichen Cotto-Campagna-Schinken von der Metzgerei Walter. Unser eigenes, im Schlössl produziertes Bio-Roggenbrot ist an diesem Tag auch käuflich erwerbbar.

**PREIS PRO PERSON EUR 35,00**

inklusive Begrüßungsaperitif, exklusive Getränke

Begrenzte Teilnehmerzahl

Reservierung nur mit Kreditkarte/Anzahlung möglich!

**INFORMATION & RESERVIERUNG**

**FRANZISKISCHLÖSSL**

Kapuzinerberg 9 | 5020 Salzburg

T. +43 662 872595

salzburg@franziskischloessl.at

www.franziskischloessl.at

Öffnungszeiten: Mi bis So 11–17 Uhr



# RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT

DI 24. MÄRZ 2020 | 19 UHR

## ALTDEUTSCHE STUBE & RENAISSANCE SAAL BIERGESCHICHTEN

Gastgeber: Radisson Blu Hotel Altstadt

Die Geschichte des heutigen 5-Sterne-Hotels ist auch eine Geschichte des Bieres. Im Jahr 1449 wird das Gebäude in der Judengasse erstmals als „prewhaus“, Bräuhaus, im Eigentum von Michael Laubinger genannt. Neben dem Guglbräu war es damals das zweite Bräuhaus der Gasse mit Geschichte. Im 18. Jahrhundert war das „Höllbräu“ ein typischer Salzburger Braugasthof, wo man das Bier selbst braute, und erst im Jahr 1922 wurde der Brauereibetrieb eingestellt. Nach etwa sieben Jahrzehnten, in den 1990er Jahren, wurde das Höllbräu bzw. der „Gasthof zur Hölle“ behutsam saniert. Auf den Spuren der Biervorfahren laden wir Sie ein, das Haus und seine (Bier-)Geschichte neu zu entdecken. Passend zum diesjährigen eat&meet Motto hat unser Küchenteam ein köstliches Menü kreiert, welches von erlesenen Bierspezialitäten begleitet wird.

Gerne wird an diesem Abend eine Hotelführung durch die geschichtsträchtigen Räumlichkeiten des Hauses angeboten.

### MENÜ

Hausgebeizter Graved Lachs | Honigsenf | Vollkorn-Blini | Feldsalat  
\*\*\*

Spanferkel in der Kräuterkruste | Biersauce  
Laugenserviettenknödel | lauwarmer Speckkrautsalat  
\*\*\*

Süße Tapas von Erdbeere & Himbeere | Schokolade | Basilikum

**PREIS PRO PERSON EUR 34,00**

inklusive Bierbegleitung

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bitte nur mit Voranmeldung.

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT

Rudolfskai 28 | Judengasse 15 | 5020 Salzburg

T. +43 662 848571

info.altstadt@radissonblu.com

www.radissonblu.com/de/hotel-salzburg

Öffnungszeiten: Restaurant Symphonie täglich 18–22 Uhr,  
mittags auf Anfrage | Café Altstadt täglich 8–22 Uhr



# ERZABTEI ST. PETER ABTEISAAL

MI 25. MÄRZ 2020 | 19 UHR

## BROT & SPIELE

### NOCH EIN ABEND DER PREMIEREN

Gastgeber: Erzabt Korbinian Birnbacher & Marionettentheater Salzburg

Auch der zweite Abend in der Erzabtei St. Peter ist eine Premiere, wenn auch „nur“ im Künstlerischen. Alles andere ist wie beim ersten Mal – genussvoll und einzigartig. Auch das Salzburger Marionettentheater empfängt **Erzabt Korbinian Birnbacher** zum ersten Mal in seinen Räumen in der Erzabtei St. Peter. **Barbara Heuberger** wird einige besondere Figuren und drei wunderbare Puppenspieler mitbringen. Sie werden Ihnen Geschichten erzählen vom Leben mit ihren Puppen und dem Leben vor und hinter der Bühne des Marionettentheaters. Der kulinarische Genuss kommt auch dieses Mal aus der Küche des Stiftes und wird wie beim ersten Abend von Stifts-Koch Hannes Schmieder für Sie zubereitet werden. Wir haben einfache Speisen mit kleinen Geschichten für Sie ausgesucht, die mit dem feinen Sporer Bitter als Aperitif starten. Als Weine servieren wir einen Gemischten Satz aus dem Stift Sankt Peter Dornbach und einen gehaltvollen Rotwein vom Weingut Türk aus dem Kremstal. Erzabt Korbinian wird Ihnen Spannendes und Unerwartetes über die bedeutende Geschichte der Erzabtei erzählen und dann immer wieder die „Bühne“ den Spielern und ihren Marionetten überlassen, die Sie überraschen werden. An einer der schönsten Tafeln der Stadt und ganz exklusiv können Sie auch an diesem Abend Teil einer mehr als außergewöhnlichen Tischgesellschaft sein.

## MENÜ

Aperitif Sporer Bitter

\*\*\*

Benediktiner-Omelette

\*\*\*

*Oben* Honig-Gewürz-Würstel  
Rübenkraut. Schwarzbeer-Senf. St. Peter Brot

\*\*\*

Kühle Sünde

## PREIS PRO PERSON EUR 65,00

Aperitif „Sporer Bitter“, Menü, Wein, Wasser, Theater-Aufführung  
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Reservierung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### ALTSTADT VERBAND SALZBURG

Münzgasse 1 | 5020 Salzburg

T. +43 662 845453-0

office@salzburg-altstadt.at

www.salzburg-altstadt.at





# TRATTORIA LA CAMPANA DA ENZO & LINDY'S WEIN- & APÉROBAR

MI 25. MÄRZ 2020 | ab 18.30 UHR

## PRIMAVERA MAGICA

Gastgeber: Enzo Zafferano & Lindy Leitner

Auch beim zweiten eat&meet Termin in Lindy's Wein- und Apérobar sowie der Trattoria La Campana da Enzo kommen die „Tifosi“ der italienischen Küche wieder voll auf ihre Rechnung. Erleben Sie einen magischen Abend des Genusses!

### MENÜ

Tris di Bruschette

\*\*\*

Prosciutto e Salame

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

Ravioli Burro e Salvia

\*\*\*

Trofie al Pesto

\*\*\*

Filetto di Maiale al Balsamico e Miele

\*\*\*

Filetto di Pollo alle Erbe

\*\*\*

Formaggio oppure Pannacotta al Limoncello e Miele

## PREIS PRO PERSON EUR 62,00

Menü inklusive Aperitif, exklusive Getränke

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Reservierung erforderlich!

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### TRATTORIA LA CAMPANA DA ENZO

Schanzlgasse 2 | 5020 Salzburg

T. +43 662 845391 | irmi.zafferano@gmx.at

Öffnungszeiten: Di bis Sa 11.30–14.30 & 18–22.30 Uhr





# BÜCHER STIERLE

MI 25. & DO 26. & FR 27. MÄRZ 2020 | 19.30 UHR

## DER CIRQUE DU SOLEIL DES BUCHHANDELS?

DIE WAGNER'SCHE BUCHHANDLUNG FEIERT MIT BÜCHER STIERLE UND IHNEN.

Gastgeber: Markus und Robert Renk & das Team von Bücher Stierle

Mit einem dreitägigen Fest wird im März etwas ganz Besonderes gefeiert: der Fortbestand einer alteingesessenen Buchhandlung in der Salzburger Altstadt.

Alt, aber neu ist das Motto. Seit Jahresbeginn segelt **Bücher Stierle** unter dem Dach der Wagner'schen Universitätsbuchhandlung Innsbruck. **Markus und Robert Renk** und das Team von Bücher Stierle haben eine Leidenschaft: Sie lieben und verkaufen gerne Bücher. Durch den neuen Eigentümer bleibt dem bekannten Team in Salzburg jetzt mehr Zeit für das Wesentliche: die Kunden. Die Wagner'sche ist die älteste Buchhandlung Tirols. Schon 1639 erhielt der Buchdruckergeselle Michael Wagner von der Landesfürstin Claudia von Medici die offizielle Erlaubnis, Bücher zu drucken und zu verkaufen. Seit 2015 führen die Renks die historisch verankerte Innsbrucker Buchhandlung in eine moderne Zukunft. Und zu ihrem Konzept, ein „Cirque du Soleil“ des Buchhandels zu sein, passt Bücher Stierle perfekt dazu.

**Feiern Sie mit uns und einem großartigen Programm!**

## EIN FEST DER LITERATUR!

**Mi 25. März 2020 | 19.30 Uhr**

„Salzburg meets Tirol“: Laura Freudenthaler & Robert Prosser

Moderation: Katharina J. Ferner & Robert Renk

**Do 26. März 2020 | 19.30 Uhr**

Bernhard Aichner liest aus „Der Fund“ (btb Verlag)

Moderation: Robert Renk

**Fr 27. März 2020 | 19.30 Uhr**

Vea Kaiser liest aus „Rückwärtswalzer“ (Kiepenheuer & Witsch)

Moderation: Robert Renk

**PREIS PRO PERSON EUR 8,00 pro Abend**

Kartenvorverkauf bei Bücher Stierle

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### BÜCHER STIERLE

Kaigasse 1 | 5020 Salzburg

T. +43 662 840114

internet@buecher-stierle.at

www.buecher-stierle.at

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9–18 Uhr | Sa 10–17 Uhr

**Bücher Stierle**  
BUCHER SEIT 1988.



# LUDWIG [DAS BURGER RESTAURANT]

MI 25. MÄRZ 2020 | 18 UHR

## WER IST DIESER LUDWIG?

Gastgeber: Angela Hauser, Erich Hauser & Jörg Kallinger

Seit bereits fünf Jahren betreiben Angela, Erich und Jörg zwei Burger-Restaurants in Salzburg und Innsbruck. Die Idee dafür entstand sozusagen aus dem Bauch heraus. Als der Tiroler Erich Hauser nach einer Wanderung einen Heißhunger auf Burger verspürte, wurde ihm klar, was in Österreich noch fehlte – ein guter Burgerladen, mit frischem Bio-Fleisch und richtig geilen Zutaten, in dem alles frisch gemacht wird. Seine Frau Angela und Schwager Jörg teilen seine Leidenschaft für Kulinarik und waren leicht zu überzeugen. Und so entstand das Burger-Konzept LUDWIG, das in Qualität und kulinarischem Handwerk kaum zu übertreffen ist.

Die Inhaber freuen sich darauf, Ihnen ihre persönlichen Lieblings-schmankerl aus aller Welt zu servieren. In entspannter Atmosphäre teilen sie gerne ihre Erfahrungen auf der Suche nach dem perfekten Burger und verraten, wie es ihnen gelingt, kulinarisch im Trend zu bleiben.

**PREIS PRO PERSON EUR 42,00**

4-Gänge-Menü

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um Reservierung wird gebeten.

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### LUDWIG [DAS BURGER RESTAURANT]

Bruderhof, Linzer Gasse 39 | 5020 Salzburg | T. + 43 662 872500

salzburg@ludwig-burger.at | [www.ludwig-burger.at](http://www.ludwig-burger.at)

Öffnungszeiten: Di bis Fr 11 – 22 Uhr | Sa und So 9 – 22 Uhr





# BLAUE GANS – WEINARCHIV

DO 26. MÄRZ 2020 | 19 UHR

## ALLES GUTE: KAMEEL TRIFFT GANS

Gastgeber: Andreas Gfrerer & Peter Friesse

Der Autor und Kolumnist **Christian Seiler** ist an den Tischen dieser Welt – von Ottakring bis Osaka – zuhause. Seine Suche, die er in dem Buch „Alles Gute“ auf vernünftige und teils selbstreflexive Weise protokolliert hat, gilt aber nicht vornehmlich den sterneumrankten Tempeln der Gourmetblase, sondern gleichwertig und mit fast noch mehr Inbrunst den Ursprungsorten der einfachen Genüsse, deren Herstellung oftmals geheimnisumwittert und alles andere als einfach ist. Seilers Streifzüge durch seine Heimatstadt Wien, die er für die Kurier-Kolumne „Seiler geht“ unternimmt, führen ihn in steter Regelmäßigkeit in eine echte Wiener Institution: **Peter Frieses**, „Zum Schwarzen Kameel“, dessen Porträt er verfasst hat. Das „Kameel“ (ja, mit zwei e) ist weniger ein Lokal als ein Wunderwerk des Besonderen, das seit dem 17. Jahrhundert aus einer Feinkosthandlung hervorging und dessen Geschichte voller Abenteuer ist – bis heute. Eine Institution zu sein, so Friesse, sei eine Verpflichtung. „Jeder Gastronom weiß, dass ein guter Ruf täglich neu erarbeitet werden muss – und wir sperren jeden Tag pünktlich um acht Uhr auf.“

Es erwartet Sie ein Abend mit vertauschten Rollen: Der Journalist Seiler wird zum Befragten, der perfekte Gastgeber Friesse zum Gast und der Hausherr **Andreas Gfrerer** zum Moderator. **Martin Bauernfeind** serviert Ihnen dazu ein schonungslos klassisches Menü aus dem Buch „Zum Schwarzen Kameel“ und aus dem eigenen Kanon.

### KAMEEL TRIFFT GANS

Handgeschnittener Beinschinken mit Schinkensaftmarinade  
(Schwarzes Kameel)

Tatar vom Naturrind (Blaue Gans)

\*\*\*

Kalbsgulyas mit Nockerln (Schwarzes Kameel)

Kalbsleber aus den Tauern mit Erdäpfel-Püree (Blaue Gans)

\*\*\*

Marillenpalatschinken mit Marillenröster (Schwarzes Kameel)

### PREIS PRO PERSON EUR 69,00

Campari-Aperitif, exklusive weitere Getränke/Gedeck

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Um Anmeldung wird gebeten.

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### BLAUE GANS

Getreidegasse 41 – 43 | 5020 Salzburg

T. +43 662 842491-54

office@blauegans.at | www.blauegans.at



ZUM SCHWARZEN KAMEEL  
SEIT 1698 IN WIEN



STILLSEGLER



## SPORER GETREIDEGASSE AZWANGER AM GRÜNMARKT

FR 27. MÄRZ 2020 | 16–20 UHR

### ANTONELLA NONINO'S PERSONAL BITTER DRINKS!

Gastgeber: Antonella Nonino & Susanne und Michael Sporer & das Azwanger-Team

Bitter heißt im Italienischen AMARO. Und das klingt ja schon wie eine Liebeserklärung. Einer der elegantesten Amari ist der **Amaro Nonino Quintessentia**. Nonino Grappa reift fünf Jahre lang mit ausgewählten Alpenkräutern und ein wenig Orangenschale in französischen Eichenfässern. Ein kleines Geheimnis ist auch dabei, aber das wird **Antonella Nonino** vielleicht an diesem Tag für die Gäste lüften. Was er alles kann, zeigt sie mit ihren Cocktails, die sie bei Sporer und Azwanger mixen wird. Besser und persönlicher geht es eigentlich nicht, denken Sie? Doch, denn Antonella Nonino wird zum Auftakt in der **Sporer Likör- und Punschmanufaktur** einen besonderen eat&meet Cocktail zubereiten, bei dem sie den **Sporer Bitter** mit dem **Amaro Nonino** verbinden wird. Ein echtes „drink&meet“. Dazu werden zwei ihrer Lieblings-Cicchetti serviert. Mit Prosciutto cotto mit Kren, Käse mit Salz-Honig, Räucherfisch oder Lardo mit Bruni's Basilikumpesto mit Honig. Dann gehen die Gäste, die Antonella Nonino sicher gerne durch die Getreidegasse begleiten, zu **Azwanger**, wo Antonella die Klassiker aus ihrem Familien-Barbuch mixen wird. Cicchetti gibt es auch hier dazu, ebenfalls nach Rezepten der Grappa-Lady aus Friaul. Lassen Sie sich überraschen! Und dazu gibt es natürlich jede Menge Geschichten rund um das Lieblingsthema aller Noninos: Grappa, Grappa und „la famiglia“. Auch das ist ein Geheimnis des Erfolgs. Und verbindet sie wieder mit Azwanger und Sporer.



**Sporer.** 1 eat&meet Cocktail + 2 Cicchetti „Antonella“  
PREIS PRO PERSON EUR 12,50

**Azwanger.** 1 eat&meet Cocktail + 2 Cicchetti „Antonella“  
PREIS PRO PERSON EUR 12,50

Alle weiteren Getränke an beiden Orten laut Karte.  
Um Anmeldung wird gebeten.

### INFORMATION

#### AZWANGER AM GRÜNMARKT

Universitätsplatz 11 | 5020 Salzburg

T. +43 662 843394

info@azwanger.at | www.azwanger.at

Öffnungszeiten: Mi bis Fr 11–19 Uhr | Sa 10–17 Uhr

#### SPORER LIKÖR- & PUNSCHMANUFAKTUR

Getreidegasse 39 | 5020 Salzburg

T. +43 662 845431

office@sporer.at | www.sporer.at

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9.30–19 Uhr, Sa 8.30–17 Uhr





# FRANZISKISCHLÖSSL

FR 27. MÄRZ 2020 | 19–23 UHR

## A BLUATIGE G'SCHICHT AM SCHLÖSSL

Gastgeber: Anton Gruber & Wolfgang Steinmetz

Blutwurst in all ihren Facetten – von der Vorspeise bis zum Dessert dreht sich an diesem Abend alles um die blutige Wurst. Von der Pistazien-Blutwurst bis hin zur Apfel-Calvados-Blutwurst kreiert das Küchenteam von **Anton Gruber** ein unvergessliches und in dieser Form noch nie dagewesenes Blutwurstmenü. Die „Hauptzutat“ dieses speziellen Menüs wird vom fünffachen Blutwurstweltmeister Franz Dormayer aus Langenzersdorf produziert, der an diesem Abend höchst persönlich alles Wissenswerte rund um die Blutwurst erzählt. Für die passende Weinbegleitung sorgt die fachlich kompetente „Weinflüsterin“ Elisabeth Eder. Die außergewöhnliche Weinreise – von kräftig bis süß – ist perfekt auf jeden einzelnen Gang abgestimmt.

## UNKOSTENBEITRAG PRO PERSON EUR 110,10

Gedeck, 6-Gänge-Menü mit Weinbegleitung & Shuttle-Service von/bis Gablerbräu, Linzer Gasse  
Shuttlebeginn: 18 Uhr, Menübeginn: 19 Uhr

Begrenzte Teilnehmerzahl. Verbindliche Platzreservierung ausschließlich nach Bezahlung des gesamten Menüpreises mittels Kreditkarte/Anzahlung!

## INFORMATION & RESERVIERUNG

### FRANZISKISCHLÖSSL

Kapuzinerberg 9 | 5020 Salzburg | T. +43 662 872595  
salzburg@franziskischloessl.at | www.franziskischloessl.at  
Öffnungszeiten: Mi bis So 11–17 Uhr



SA 28. MÄRZ 2020 | 10–18 UHR

### HONIG, KRÄUTER, HEXENKESSEL!

BRAU-WORKSHOP MIT BRAUTON – BIER MIT MUSIKGESCHMACK

Gastgeber: Peter Kreyci und Phil Zezula

Grutbiere hießen einst die Biere, die vor Einführung des Reinheitsgebots mit Kräutern statt Hopfen gewürzt wurden. Und auch Honig ist als Extraktgeber seit jeher eine altbekannte Braubeigabe. In einem gemeinsamen Brau-Workshop begeben Sie sich mit **Peter Kreyci** und **Phil Zezula** von Brauton auf eine Zeitreise in die Bier-Vergangenheit. Im Bier-Proberaum in der Arnogasse 5 kreieren wir gemeinsam zwei 40-Liter-Sude eines einzigartigen Gebräus. Inspiriert von alter Musik wird zuerst ein ursprüngliches Bier-Rezept komponiert. Anschließend werden vom Schroten des Malzes übers Einmaischen und Abläutern bis hin zur Hefegabe alle Schritte des Bierbrauens anschaulich und unterhaltsam erklärt und ausgeführt.

Dazu gibt's ausgewählte Biere zu verkosten, Musik aus der Plattensammlung sowie eine abwechslungsreiche kulinarische Begleitung. Brauton ist das erste Bier mit Musikgeschmack. Das Bier wird auf musikalische Weise gebraut und während des Brauprozesses zusätzlich mit Musik beschallt.

### PREIS PRO PERSON EUR 99,00

inklusive Bier & Verköstigung

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt auf 15 Personen.  
Anmeldung erforderlich!

### INFORMATION & RESERVIERUNG

#### BRAUTON

Arnogasse 5 | 5020 Salzburg

T. +43 699 12275003

bier@brauton.at

www.brauton.at

Öffnungszeiten: nach Vereinbarung



**GEMEINSAM  
IS(S)T MAN  
WENIGER ALLEIN.**

**eat&meet**  
DAS KULINARIK-FESTIVAL



**STADT : SALZBURG**



**NEUGIERIG?**

