ALTSTADT SALZBURG
www.salzburg-altstadt.at

JUNGES GEMÜSE

Wermut & Bowls in the City
März 2019

© Shutterstock, Valentina Razumova

eat&meet
DAS KULINARIK-FESTIVAL

IMPRESSUM

VERANSTALTER DES KULINARIK FESTIVALS EAT&MEET

Altstadt Salzburg Marketing GmbH im Auftrag von:
Altstadt Verband Salzburg
Münzgasse 1/II, 5020 Salzburg
T.: 0662 – 845453
office@salzburg-altstadt.at | www.salzburg-altstadt.at

FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH

Dr. Sandra Woglar-Meyer / Geschäftsführerin
der Altstadt Salzburg Marketing GmbH

PROJEKTLEITUNG | REDAKTION

Ilse Fischer, Kulturdesign & Unternehmenskultur

PROJEKTMANAGEMENT

PICKER PR – talk about taste
www.picker-pr.at, Mag. Sabine Zölß

LAYOUT UND DESIGN

MEDIA DESIGN: RIZNER.AT, Astrid Elsenwenger

FOTOS

Wenn nicht anders angegeben © bei den Firmen
Coverfoto: © Shutterstock, Valentina Razumova

DRUCK

Druckerei Roser, www.roser.at

Alle 5020 Salzburg
Programmänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

ECHT. AUSGESCHLAFEN.
cityhotels
im zentrum der
altstadt von salzburg
www.salzburgcityhotels.com

INHALTSVERZEICHNIS

A

ACADEMY BAR 69
ALLERLEY SPECEREYEN 72
AFRO CAFE 34
AUSTRIA GUIDES 48/58
AZWANGER 96

B

BÄRENWIRT 59
BRAUGASTHOF KRIMPELSTÄTTER 50/162
BRAUTON 169
BLAUE GANS – RESTAURANT 12
BLAUE GANS – WEINARCHIV 130/156
BOWLS 30

C

CAFÉ – BAR GLÜXFALL 15
CAFÉ GETREIDEGASSE 81
COFFEEHOUSE BRUDERHOF 27
CAFÉ WERNBACHER 28
CARPE DIEM FINEST FINGERFOOD 128/160
COOK & WINE – RESTAURANT |
KOCHSCHULE | WEINBAR 24/106/168

D

DARWIN´S 68
DIE CABRERAS 38
DIE GEHEIME SPECEREY 64/170

E

ERZABTEI ST. PETER –
ABTEISAAL & ST. PETER STIFTSKULINARIUM 92/158
ESSZIMMER 36

F

FASTIES FOOD, WINE & COFFEE 46/135
FEINKOST STOCKER 20
FRANZISKISCHLÖSSL SALZBURG 140/172

G

GABLERBRÄU 44/94
GASTHAUS HINTERBRÜHL 126
GRÜLL 90

H

HANS W. 16
HAUS FÜR MOZART. SALZBURG KULISSE 112
HERBERT´S BAR 79/123
HOTEL SACHER SALZBURG 41/52/145
HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN 142
HUMBOLDT.RESTAURANT.BAR 88/166

K & K AM WAAGPLATZ 104

LUDWIG [DAS BURGER RESTAURANT] 67/114/146

M 32 76
MANEKI NEKO 63/148
MY INDIGO STAATSBRÜCKE 132
MIELE EXPERIENCE CENTER 154
MONKEYS 82
MOZARTS 98
MOZARTKINO 70

PAN E VIN 56
PINKERNELLS WHISKY MARKET 101

RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT 32/86/122
RUNDGÄNGE GRÜNMARKT & SCHRANNE 136

SARASTRO 124
SHRIMPS BAR & RESTAURANT 116
S'NOCKERL IM ELEFANT, SCHLOSSEREI WIEBER 54
SPORER LIKÖR- & PUNSCHMANUFAKTUR 107/110/120
ST. PETER STIFTSKULINARIUM 92/158
STERNBRÄU 60/80/164
STIEGL-BRAUWELT 102

TRATTORIA LA CAMPANA DA ENZO /
LINDY´S WEINBAR 74/153
TRUMER PRIVATBRAUEREI 138
TRUMEREI 26/84

VINOTHEK DE GUSTIBUS 18

WERMUT. VERMOUTH 42
WØD 150

ZUM EULENSPIEGEL 118
ZIPFER BIERHAUS 108
ZUCKERLWERKSTATT 22

SCHMECKT ALLEN, DENEN NICHT ALLES SCHMECKT.

ZERTIFIZIERTE SPITZENQUALITÄT
SLOW BREWING

Einfach leben!

TRUMER.AT

VORWORT

Gemeinsam is(st) man weniger allein steht am Ende des Programmbuches unserer diesjährigen Ausgabe des Kulinarik Festivals eat&meet. Das Prinzip des Miteinander war uns bei der Gründung des Festivals so wichtig, dass es namensgebend wurde: nicht nur eat (und drink), sondern eben auch und ganz besonders: meet.

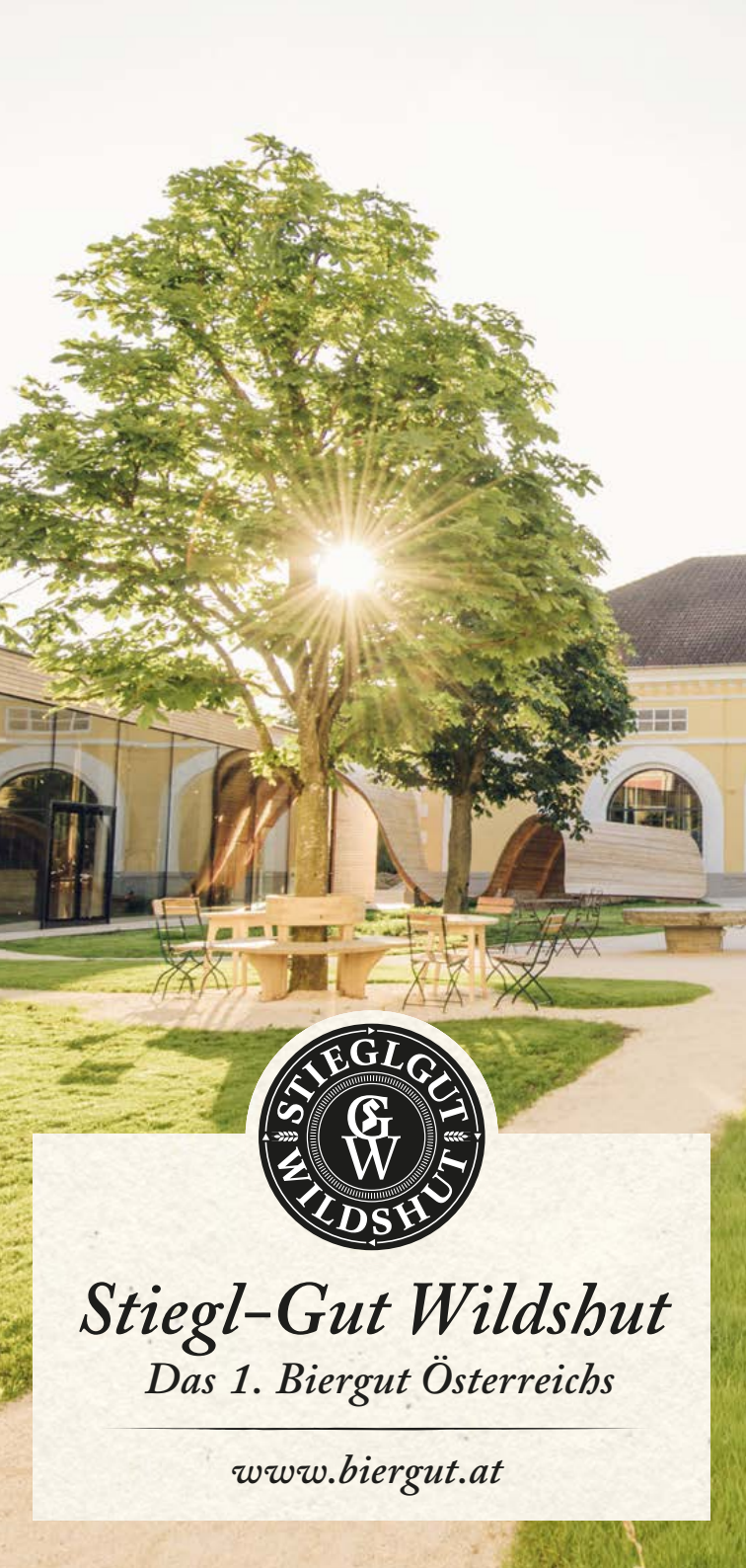
Dort, wo sprichwörtlich „die Leut' z´ammkommen", wird auch viel geredet, naheliegenderweise übers Essen. *„Wie hältst Du's mit dem Fleisch?"* ist eine der Gretchenfragen, mit deren Beantwortung man eine Aussage über den gewählten Lifestyle in seiner Gesamtheit trifft, welcher zunehmend vor allem bei jungen Leuten die Zugehörigkeit zu einer sozialen Gruppe definiert. Die Food-Trendforscherin Hanni Rützler beschreibt dieses Phänomen mit der einfachen Formel: *„Du bist, was Du nicht isst."* Man muss dabei gar nicht so weit gehen wie der Super-Metzger Dario Cecchini, der anlässlich seiner eat&meet-Veranstaltung 2015 im M32 augenzwinkernd von sich sagte: *„Ich bin **Sekundärvegetarier**, ich esse nur Fleisch von Tieren, die sich vegetarisch ernähren."*

eat&meet will helfen, einen pragmatischen Zugang zum Spannungsfeld Nachhaltigkeit und Genuss zu finden. LEBENsmittel, diesen Begriff nehmen wir ernst und wollen ausloten, was diesbezüglich zu einem guten Leben dazugehört: auf jeden Fall nachhaltig produzierte Köstlichkeiten, geänderter, bewussterer Lebensstil, aber auch die Geschichten, die rund um liebgewonnene Gerichte erzählt werden am Familien- oder Freundestisch.

Dazu haben wir uns interessante Persönlichkeiten eingeladen, die einen genussreichen, unterhaltsamen und fröhlichen Abend garantieren. Treffen wir uns? Essen wir miteinander? Kommen wir ins Gespräch? Ich würde mich freuen!

Andreas Gfrerer
Obmann Altstadt Verband

Foto: art hotel Blaue Gans/Ingo Pertramer


STIEGLGUT
WILDSHUT
SG
W
Stiegl-Gut Wildshut
Das 1. Biergut Österreichs
www.biergut.at

VORWORT

„Die schönste Gegend ist ein gedeckter Tisch“,

sagte der österreichische Dramatiker Johann Nepomuk Nestroy. Und wir meinen, da ist viel Wahres daran.

Deshalb haben wir auch heuer wieder die Gastronominnen und Gastronomen der Salzburger Altstadt gebeten, Tische und Weinkeller, Bars und Cafés und manchen der schönen alten Ladentische so zu gestalten, dass SIE Lust haben, daran Platz zu nehmen, um gemeinsam mit uns in den schönsten „Gegenden“ der Altstadt zu lustwandeln. Wir wollen mit Ihnen die Wurzeln des guten Geschmacks erkunden und zeigen, wie reich unser Land an kulinarischen Feinheiten ist. Natürlich haben wir auch Gäste aus Österreich und den Nachbarländern eingeladen, die uns Köstlichkeiten aus ihrer kulinarischen Heimat mitbringen und gleichzeitig unsere kennen lernen wollen. Wir möchten mit IHNEN und mit unseren Gästen an den unterschiedlichen Tischen sitzen und zum Beispiel über Gott, die Welt, kulinarische Kindheitserinnerungen und olfaktorische Weitblicke reden. Wirkliche Tischgespräche, das heißt für uns mehr als nur miteinander reden. Gemeinsam am Tisch sitzen, essen, trinken und eine ganz besondere Art der Gesprächskultur zu pflegen. Das ist es, was wir alle Jahre wieder mit dem Kulinarik Festival eat&meet bewirken möchten.

Das tun wir mit vielen Besonderheiten, großartigen Speisen und Produkten und manchmal ganz außergewöhnlichen Gästen, die Sie bestimmt begeistern werden.

Eine genussvolle Zeit!

Foto: SWM © Susi Graf, Foto: Ilse Fischer © LEO/Neumayr

Dr. Sandra Woglar-Meyer
Geschäftsführerin Altstadt Verband

Ilse Fischer
Falstaff Redakteurin/Kommunikationsexpertin

BLAUE GANS – RESTAURANT

© Claudio Del Principe

DAS GEMÜSE-MENÜ ZUM KULINARIK FESTIVAL

Gastgeber: Andreas Gfrerer & Küchenchef Martin Bauernfeind

Junges Gemüse und frische Kräuter sind das Sinnbild für die Rückkehr der Leichtigkeit auf die Teller. Es wird wieder bunt und frisch in den Küchen, denn endlich ist der Frühling da. Und mit ihm jede Menge grün-buntes Power-Essen aus unserer Region. Diese Zutaten wollen wir mit unserem Gemüse-Menü in Szene setzen und pur genießen. Wer möchte, kann aber natürlich auch Fisch dazu haben. Haben Sie schon gewusst, dass die Farbe Grün zusammen mit den Orangetönen der Karotte im Farbenspiel der Gemüse ein echter Allrounder ist? Oder dass Erbsen, Mönchsbart, Bärlauch und Kräuter auf der Hitliste des geradeso prominenten Superfoods ganz vorne mit dabei sind? Und dabei genügt es, sich auf das Wesentliche zu besinnen und drauf, was früher gut war. Wir überraschen Sie mit unserem Menü, bei dem Gemüse das neue Fleisch ist.
Dazu haben wir für Sie besondere Weinempfehlungen zusammengestellt.

GEMÜSE-MENÜ

Salat vom ersten Frühlingsgemüse
mit Burrata und Bärlauch
***
Aufgeschlagene Minestrone mit jungen Erbsen
***
Schmorzwiebel auf Zwiebelcrème
mit Mönchsbart, Bergkäse und Polenta
Wahlweise mit Zanderfilet
***
Karottentorte „Rübli Radikal" mit Karotteneis

PREIS PRO PERSON EUR 55,00
exklusive Getränke

mit Zanderfilet EUR 62,00
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

BLAUE GANS - RESTAURANT
Getreidegasse 41 – 43 | 5020 Salzburg
T. 0662 842491-54
office@blauegans.at, www.blauegans.at
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 12 – 01 Uhr

STILLSEGLER

ALTSTADT SALZBURG
www.salzburg-altstadt.at

TISCHLEIN DECK DICH.

GÜNSTIGE MITTAGSMENÜS IN DER SALZBURGER ALTSTADT

MITTAGSPLANER

www.salzburg-altstadt.at

In Kürze mit neuer Gratis-App!

CAFE-BAR GLÜXFALL

01. – 31. MÄRZ 2019

GLÜXFALL-BOWLS

Gastgeber: Familie Fleischhaker

Ein Cafe für Individualisten!
Die Cafe-Bar Glüxfall am Franz-Josef-Kai hat 40 Sitzplätze im Lokal und nochmals zirka 50 Sitzplätze in einem kleinen, entzückenden und ruhigen Innenhof. Von 9 bis 14 Uhr serviert das Team rund um Klaus Fleischhaker ein individuelles Frühstück und am Abend mutiert das Glüxfall zu einer schicken Wein- und Cocktailbar. Man serviert Weine auch außerhalb des österreichischen Mainstreams und dazu gibt es edlen Käse oder Flammkuchen.

Für dieses Jahr hat sich das Glüxfall für das Kulinarik Festival eat&meet etwas Besonderes einfallen lassen. Passend zum Thema „Bowls" wurde das beliebte Konzept mit dem „Ankreuzen" auf der Frühstückskarte adaptiert und ein Angebot für den Abend erstellt. Dafür wählt man die Basis aus Reis, Nudeln oder Linsen und kombiniert dazu je nach Wunsch verschiedene Toppings wie zum Beispiel frisches Gemüse, Shrimps oder Bio-Lachs.

INFORMATION & RESERVIERUNG

CAFE – BAR GLÜXFALL
Franz-Josef-Kai 11 | 5020 Salzburg
T. 0662 265017
info@gluexfall.at
www.gluexfall.at
Öffnungszeiten: Mi bis Fr 9 – 24 Uhr
Sa 8.30 – 24 Uhr | So 8.30 – 16 Uhr

1. – 31. MÄRZ 2019

HAUTE DOGS!
HOT DOGS BEKOMMEN STERNE-STATUS

Gastgeber: Das HANS W.-Team

Am Laufsteg bei Hans W.: Food-Trend 2019. Dank besonders feiner und gesunder Zutaten werden die „heißen Hunde" zu Haute Dogs. Und sie tragen im besten Wortsinn „Haute Couture": feinstes Angus Beef, würzigen Käse, Frühlingsgemüse oder fruchtig-frische Saucen. Die Zutaten sind exquisit, die Zubereitung innovativ und das Ergebnis: die besten HAUTE DOGS von Salzburg. Seine große Leidenschaft gilt ja eigentlich der Wurst, die er liebevoll in knuspriges Brot packt und mit Kräutern, Saisongemüsen und hausgemachten Saucen zu außergewöhnlichen Hotdogs veredelt. Amerika lässt beim Interieur grüßen, aber die Zutaten kommen aus der Region. Wem ein Hotdog-Solo nicht genug ist, der hat die Qual der Wahl auf der reichhaltigen Beilagen-Karte. Zum Beispiel homemade-Rösti oder Steakhouse-Pommes.

MENÜ

„Haute“ Dog - Sterne-Gourmet

Young Beef Baron
Bio-Rinderwurst, Käse, junger Salat, Frühlingsgemüse
und Mango-Ketchup-Sauce

EUR 5,80

***

BURGER „The BIG W“

200g Angus Beef, Käse, knuspriger Speck,
frischer Salat, Senf-Krensauce
und Steakhouse-Pommes

EUR 14,80

INFORMATION & RESERVIERUNG

HANS W.
Gstättengasse 1 | 5020 Salzburg
T. 0662 84466614
www.hans-w.at
Öffnungszeiten: Di bis Sa 12 – 14 Uhr
und 18 – 23 Uhr

VINOTHEK DE GUSTIBUS

FR 01. MÄRZ 2019 | 18 UHR

JUNGE WEINE?
WAS VERSTEHT MAN WIRKLICH DARUNTER?

Gastgeber: Karl-Heinz Robitschko

Junge oder junggebliebene Weine sind immer ein Thema bei Weinfreunden. Und wissen Sie eigentlich, dass auch Weine, die schon ein paar Jahre in der Flasche sind, manchmal noch ganz viel „Jugend" in sich tragen? **Karl-Heinz Robitschko** und sein Team schenken Ihnen acht Weine ein, umfassende Erklärungen dazu gibt es von der Weinfreundin Alexandra Schmidt. Zum Beispiel darüber, wann junger Wein passt und wann etwas Geduld mehr für den Genuss bringt.
Spannend wird die Fassprobe vom Jahrgang 2018 im Vergleich zum selben Wein Jahrgang 2008. Und wir lassen Sie einen Wein probieren, der eindeutig zu alt zum Genießen ist. Informationen zum Thema Reife vom Keller, Fass, Beton-Ei bis zur Flasche, zu Lagerbedingungen und deren Killer-Faktoren bis zu den Lagerungseigenschaften von Weinen runden den informativen Teil ab.

© Robert Herbe

PREIS PRO PERSON EUR 29,00
inklusive Fingerfood; ca. 2 Stunden.

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

VINOTHEK DE GUSTIBUS
Bergstraße 14 | 5020 Salzburg
T. 0662 276151
vinothek@degustibus.at
www.degustibus.at www.weinfreundin/blog
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11 – 20 Uhr

FEINKOST STOCKER

FR 01. MÄRZ 2019 | 19 UHR

KUNST & GENUSS

Gastgeber: Sabrina & Ioan Nascu, Andrea & Peter Frey

Wenn sich zwei Institutionen in Salzburg zusammentun und ein gemeinsames Eat&Meet veranstalten, dann bedeutet das Genuss für alle Sinne. Zum zweiten Mal vereinen sich beim Kulinarik Festival in der Galerie Frey traditionelle italienische und österreichische Küche in Bestform.
Feinkost Stocker, seit 120 Jahren der Nahversorger im Nonntal, liefert Fleisch aus Österreich, junge Weine aus Niederösterreich und „The Real Life GIN" und kombiniert alles in einem feinen Menü mit den besten Produkten der Familie Bergonzi aus Italien. Diese bringen die Wurstwaren ihrer Marke „Podere Cadassa" und selbstgemachte Nudeln mit feinem Fleisch oder Fisch mit. Neuer Genusspartner ist die Fischerei Ausseerland, der Garant für besten Fisch aus heimischen Gewässern.

Wir freuen uns darauf, Sie mit einem 6-gängigen Menü zu verwöhnen.

MENÜ

Vorspeise
Strolghino (Edelsalami aus Culatello),
Bruschetta mit Bohnen, Minze, Parmigiano-Reggiano
***
Präsentation & Verkostung
Culatello di Zibello dop
Der König italienischer Metzgereiprodukte
***
Erster Gang
Pasta aus Hartweizengrieß
Pasta aus der Produktion „Il Ricettario del Podere"
mit geräuchertem Saibling, Lachscreme,
Kurkuma und Cotechino-Chips
***
Zweiter Gang
Kartoffelknödel mit geräucherter Forelle
Mit Kaviar und Sourcreme
***
Hauptgang
Chateaubriand mit Schwarztrüffel
Rind der Familie Burgstaller aus Zipf in OÖ, gegrillt,
mit Guacamole und aromatischen Salzen
***
Nachspeise
Cannolo mit Ricotta

PREIS PRO PERSON EUR 75,00
inklusive Weinbegleitung, Bier, Gin und
alkoholfreier Getränke

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

FEINKOST STOCKER
Nonntaler Hauptstraße 19 | 5020 Salzburg
T. 0662 843791
nascu@feinkost-stocker.at
www.feinkost-stocker.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 7.30 – 18 Uhr

GALERIE FREY Salzburg
Erhard-Platz 3 | 5020 Salzburg
T. 0662 840200
art@galerie-frey.com
www.galerie-frey.com
Öffnungszeiten: Mo, Mi bis Fr 11 –18.30 Uhr
Sa 10 –14 Uhr

ZUCKERL-WERKSTATT

© Astrid Schwab

SCHAUEN SIE DEN ZUCKERLMACHERN ÜBER DIE SCHULTER!

Gastgeber: Maria Scholz und Christian Mayer

Wir versprechen handgemachte Glücksmomente. In der Zuckerlwerkstatt werden aus den besten Zutaten und nach jahrhundertealten Rezepten längst vergessene Bonbonsorten für Groß und Klein produziert. In den Töpfen landen nur hochwertigste Rohstoffe – ausschließlich österreichischer Zucker, natürliche Aromen und größtenteils natürliche Pflanzenextrakte, die den bunten Zuckerln ihre tollen Farben geben.
Maria Scholz und Christian Mayer haben dieses Handwerk von den letzten Meistern ihrer Zunft gelernt und tragen nun diese fast ausgestorbene, österreichische Tradition in die Zukunft.
In der Schaumanufaktur kann man dabei sein, wenn reiner Kristallzucker in kleine Kunstwerke verwandelt wird, die nicht nur schön aussehen, sondern auch verführerisch gut schmecken.
Einfach kommen, zuschauen und „verzuckerln" lassen.

DER BESUCH IST KOSTENLOS.
Keine Anmeldung erforderlich.

INFORMATION & RESERVIERUNG

ZUCKERLWERKSTATT
Wiener-Philharmoniker-Gasse 3 | 5020 Salzburg
T. 0662 840 505
info@zuckerlwerkstatt.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 10 – 18 Uhr
Sa 9 – 17 Uhr

RESIDENZ SALZBURG

CARABINIERISAAL

© wildbild

WINE BEATS – JUNGWINZER CLUBBING
WINZERKUNST TRIFFT AUF DJ-HANDWERK UND „HIPPES FOOD“

Gastgeber: Günther Grahammer

Unter dem Motto „Junges Gemüse“ präsentieren im Rahmen des heurigen Kulinarik Festivals eat&meet rund 40 Jungwinzer ihre Weine und rocken – im Herzen der Altstadt – das Salzburger Partyleben. „Wine Beats“ hat Initiator und Gastronom Günther Grahammer sein Event getauft, denn im Carabinierisaal der Residenz Salzburg treffen Winzer und Weine einer neuen Generation auf angesagte DJs und feinen Sound.

19 – 22.30 Uhr: „Chill out-Wine tasting“ mit Live-Musik
ab 22 Uhr: Clubbing mit DJs

PRO PERSON EUR 31,00
inklusive Weinproben mit Live-Band & Clubbing

PRO PERSON EUR 50,00
inklusive Weinproben mit Live Band & Clubbing, Gin-Bar, Bier & Essen

Tickets sind bei oeticket.com, im Cook & Wine sowie im ´s Fachl erhältlich.

INFORMATION & RESERVIERUNG
COOK & WINE – RESTAURANT | KOCHSCHULE | WEINBAR
Kaigasse 43 | 5020 Salzburg
T. 0662 231606
office@cookandwine.at
www.cookandwine.at
Öffnungszeiten: Di bis Sa 10 – 24 Uhr
So und Mo Ruhetag

WINE BEATS
VOLUME FOUR

© Wildbild

SA 02. MÄRZ 2019 | 17 UHR & 19.30 UHR

BALKAN POP UP

Gastgeber: Aleksandar Joncic & Werner Fünfleitner

Vor kurzem haben die beiden Salzburger Aleksandar Joncic und Werner Fünfleitner nach einigen Stationen auf der ganzen Welt in ihrer Berufslaufbahn das Zepter in der Trumerei, Salzburgs Craft-Bier-Lokal am STADTWERK, übernommen. Regionalität und lokale Produkte bleiben nach wie vor im Fokus der Kulinarik, gepaart mit internationalen und asiatischen Einflüssen. Das Bier kommt wie bisher aus dem Hause Trumer und vielen kleinen Craft-Bier-Brauereien. Es kann direkt vor Ort verkostet und ebenso aber auch im angeschlossenen Shop gekauft werden.
Beim Essen kumman d`Leut zsamm! Getreu diesem Motto lädt die Trumerei an diesem „grenzenlosen" Abend ein, Menschen, Kultur & Kulinarik aus der vielseitigen und lebhaften Balkan-Region kennenzulernen. Aleksandar & Freunde setzen als Gastgeber an diesem kulturverbindenden Abend ein Statement der Weltoffenheit und Willkommenskultur. Neben interkulturellen Begegnungen erwarten Sie neue kulinarische Impulse.

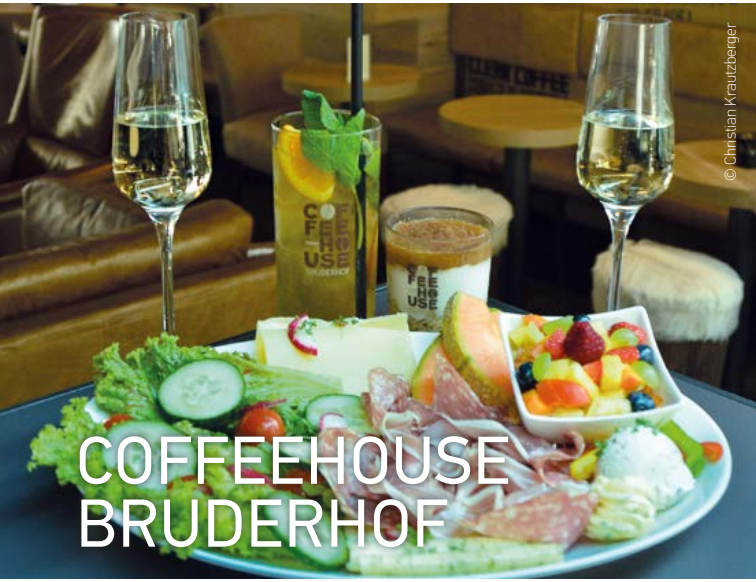
MENÜ

AUTHENTISCHE BALKAN-KÜCHE IN FORM EINES BUFFETS

PREIS PRO PERSON EUR 19,00
Um Reservierung und pünktliches Erscheinen wird gebeten!

INFORMATION & RESERVIERUNG

TRUMEREI
Strubergasse 26 | 5020 Salzburg
T. 0662 265432
bier@trumerei.at, www.trumerei.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9.30 – 24 Uhr
Sa 17 – 24 Uhr



© Christian Krautzberger

SO 03. & 31. MÄRZ 2019 | 10 UHR

FRÜHSTÜCKS-BRUNCH „JUNGES GEMÜSE“

Gastgeber: Andreas Gappmaier

Premiere für das Team des Coffeehouse Bruderhof beim Kulinarik Festival eat&meet! Und sie haben das Motto „Junges Gemüse“ perfekt für Sie umgesetzt und sich für ihre Gäste einen Frühstücks-Brunch der Extraklasse ausgedacht. Das Angebot erstreckt sich von regionalen Spezialitäten über vegane Köstlichkeiten bis hin zu speziellen Gerichten, beeinflusst von Gewürzen und Produkten aus aller Herren Länder. Für den besonderen Kaffeegenuss sorgt die italienische Familienrösterei Corsini, die für das Coffeehouse Bruderhof eine eigene Kaffeemischung produziert. Ein Guten-Morgen-Gefühl ist dabei inklusive.

PREIS PRO PERSON EUR 17,90
inklusive einem Kaffee/Tee

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

COFFEEHOUSE BRUDERHOF
Linzergasse 39 | 5020 Salzburg
T. 0662 874300
coffeehouse.bruderhof@gmail.com
www.coffeehouse.at
Öffnungszeiten: täglich 9 – 20 Uhr

SO 03./10./17./24. & 31. MÄRZ 2019
9–14 UHR

FILM: BRUNCH | FILM: GENUSS

Gastgeber: Bernhard Huemer

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 03. MÄRZ:

09.45 UHR: NANOUK
10.00 UHR: DIE SCHNEIDERIN DER TRÄUME
11.40 UHR: THE FAVOURITE
12.00 UHR: GEGEN DEN STROM

SO 10. MÄRZ:

09.45 UHR: WAJIB
10.15 UHR: DER KLANG DER STIMME
11.40 UHR: THE FAVOURITE
12.00 UHR: SHOPLIFTERS

© Filmladen

SO 17. MÄRZ:

09.45 UHR: THE FAVOURITE
10.15 UHR: NANOUK
12.00 UHR: WAJIB
12.20 UHR: LE GRAND BAL

SO 24. & 31. MÄRZ:

LATEINAMERIKA-FILMFESTIVAL

Die genauen Programmdetails finden Sie unter **www.daskino.at**

PRO PERSON EUR 24,00
KOMBI-PREIS Film & Brunchbuffet

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

INFORMATION & RESERVIERUNG

CAFÉ WERNBACHER
Franz-Josef-Straße 5 | 5020 Salzburg
T. 0662 881099, info@cafewernbacher.at
www.cafewernbacher.at
Öffnungszeiten: Montag bis Sa 9 – 24 Uhr | So 9 – 18 Uhr

DAS KINO
Giselakai 11 | 5020 Salzburg
T. 0662 873100, www.daskino.at

IN SCHALE GEWORFEN.

BOWLS IN THE CITY & JUNGES GEMÜSE

BOWLS. Seit ein, zwei Jahren tauchen sie immer häufiger auf. Natürlich könnte man einfach Schüssel oder Schale sagen, aber erstens klingt das nicht so sexy, zweitens kommt die Bowl, wie viele kulinarische Trends, aus den USA, und drittens bezeichnet sie auch hierzulande eine ganz bestimmte Art des Essens – und des Anrichtens. Nicht nur Prinz Harry und seine Meghan setzten auf diesen Trend. Teller? Die braucht gerade kein Mensch.

Der Sprung in die Schüssel ist ohne Frage einer der Food-Trends des Jahres 2019 – vom Frühstück bis zum Abendessen. Prinz Harry und Herzogin Meghan haben ihren Hochzeitsgästen kein klassisches English Breakfast, sondern Breakfast Bowls serviert. In solchen befinden sich zum Beispiel Joghurt, Früchte und Granola, dekorativ geschichtet. Mittags gibt es eine Buddha Bowl mit Reis, Gemüse und Salat, am besten noch mit Superfoods wie Chiasamen oder Gojibeeren bestreut. Zum Abendessen kommt dann eine Sushi Bowl auf den Tisch, bei der die üblichen Zutaten nicht zusammengerollt sind, sondern getrennt arrangiert werden. Oder eine Poke Bowl. Viele dieser Bowls können Sie bei unseren Veranstaltungen während des Kulinarik Festivals eat&meet kennen lernen.

Wir bringen IHNEN den Trend mit der Schale in die Altstadt Salzburgs.

BOWL

AFRO CAFE

AUSTRIA GUIDES

AZWANGER

CABRERAS

CAFÉ – BAR GLÜXFALL

ERZABTEI ST. PETER – ABTEISAAL
& ST. PETER STIFTSKULINARIUM

FASTIES FOOD, WINE & COFFEE

GASTHAUS HINTERBRÜHL

HUMBOLDT

MANEKI NEKO

MIELE

MozARTs

MY INDIGO

SARASTRO

SHRIMPS BAR

SCHLOSSEREI WIEBER

DI 05. MÄRZ 2019 | 19 UHR

RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT TRIFFT WINZER

Gastgeber: Radisson Blu Hotel Altstadt

Genießen Sie gemeinsam mit einem feinen Menü besondere „Tröpferl" ausgewählter Winzer. Zu Gast ist Sommelier Franz Kermec vom Weinhandelshaus Morandell. Darüber hinaus wird die Speisenabfolge unter anderem von Weinen der Weingüter Heinrich Weixelbaum, Josef & Philipp Bründlmayer sowie Markus Iro begleitet. Und weil hinter einem guten Wein ganz oft auch eine spezielle Philosophie steckt, steht Ihnen Weinexperte Franz Kermec den ganzen Abend 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.

MENÜ

Gruß aus der Küche
***
Carpaccio und Tartar von der Jakobsmuschel | Avocadoschaum
***
Topinambursuppe | knuspriges Ciabatta
***
Zweierlei vom Saibling – gebraten und pochiert
Blattspinat-Gnocchi | Tomaten
***
Rosa Beiriedschnitte
Barolojus | Rosmarin-Reiberdatschi | Gemüsevariation
***
Schokoladen Soufflé
Blutorangen | Orangencreme

PREIS PRO PERSON: EUR 85,00
inklusive Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt auf max. 25 Personen.
Bitte nur mit Voranmeldung.

INFORMATION & RESERVIERUNG

RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT
Rudolfskai 28 | Judengasse 15 | 5020 Salzburg
T. 0662 84 85 71. 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

DI 05. & 12. MÄRZ 2019 | 20 UHR

QUIZ-NIGHT
SPIEL UND SPASS ZWISCHEN DEN GÄNGEN

Gastgeber: das AFRO Cafe-Team

Wollten Sie schon immer einmal während eines tollen Essens auch noch Spielspaß haben und einen attraktiven Preis mit nach Hause nehmen? Dann ist der Quiz-Abend im AFRO Cafe genau der richtige Treffpunkt für Sie während des Kulinarik Festivals eat&meet.
Beim Menü, das feines junges Gemüse und den herb-würzigen Geschmack von Wermut verbindet, können die Gäste ihr Allgemeinwissen anhand eines schriftlichen Quiz in den Kategorien Geschichte, Geographie, Wissenschaft & Technik, Sport und Unterhaltung testen. Unter den Gewinnern verlosen wir:

Erster Preis – Dinner im AFRO Cafe

Zweiter Preis – Frühstück im AFRO Cafe

Dritter Preis – AFRO Coffee Geschenkbox

Die Auswertung des schriftlichen Quiz erfolgt im Anschluss.
Alle, die an diesem Abend das Menü essen, dürfen die eat&meet-Bowl als Dankeschön mit nach Hause nehmen.

© Leorosaphoto

MENÜ

Afro Cafe meets Bowls und junges Gemüse & Wermut

Moroccan Mojito

***

Baby-Gemüse-Bowl mit karamellisiertem Schafskäse
und Granatapfel Espuma dazu Minze-Pesto

***

Glacierte Beef-Suyaspieße auf Batate mit Okraschoten
und geschmorten Kirschtomaten

oder

Bulgur-Gemüse-Pilaw mit Spinat-Kartoffel-Samosas
auf Korianderschaum, dazu Paprika-Dip

***

Weiße Schokoladen-Mousse mit schwarzen Lemonen
auf rotem Wermut-Gelee mit Lollipop-Eis und
Bitterschokolade-Crambles

PREIS PRO PERSON EUR 39,00
Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

BOWL

INFORMATION & RESERVIERUNG
AFRO CAFE
Bürgerspitalplatz 5 | 5020 Salzburg
T. 0662 8448880, cafe.salzburg@afrocoffee.com
Öffnungszeiten: Mo bis Do 9 – 23 Uhr & Fr und Sa 9 – 24 Uhr

STUDIEREN & DINIEREN

DER KULINARISCHE STUDENTINNEN-MITTAGSTISCH

BLAUE GANS – BRASSERIE, ESSZIMMER

MI 06. MÄRZ 2019 | MITTAGS
MI 13. MÄRZ 2019 | MITTAGS
MI 20. MÄRZ 2019 | MITTAGS
MI 27. MÄRZ 2019 | MITTAGS

BLAUE GANS – BRASSERIE

Die stylische Brasserie der Blauen Gans ist unkompliziert, locker, easy. Genau richtig für ein cooles Essen zu Mittag. Serviert werden feine Gerichte im stimmigen Mix aus mediterraner und traditioneller heimischer Küche, in der heimische Fische, Biofleisch aus der Tauernregion und frisches Marktgemüse die absoluten Stars sind.

INFORMATION & RESERVIERUNG

BLAUE GANS – BRASSERIE
Getreidegasse 41-43 | 5020 Salzburg
T. 0662 841317
fb@blauegans.at
www.blauegans.at
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 12 – 1 Uhr

DO 07. MÄRZ 2019 | MITTAGS
DO 14. MÄRZ 2019 | MITTAGS
DO 21. MÄRZ 2019 | MITTAGS
DO 28. MÄRZ 2019 | MITTAGS

ESSZIMMER

Wer den Weg über den Müllner Hügel wagt, wird mit tollen Menüs belohnt. 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.

INFORMATION & RESERVIERUNG

ESSZIMMER
Müllner Hauptstraße 33 | 5020 Salzburg
T. 0662 870899, www.esszimmer.com
Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 12 – 14 Uhr
18.30 – 21.30 Uhr

MENÜ

AMUSE GUEULE
***
VORSPEISE
***
HAUPTGANG
***
DESSERT

PREIS PRO PERSON EUR 35,00
inklusive 1 Glas Wein oder alkoholfreiem Getränk,
Espresso/ Cappuccino

(Alternativ Blaue Gans: Mittagsgericht um 12,90
+ Vorspeise + Dessert + Wein + Kaffee um € 35,-)

Allergien oder Abneigungen im VORFELD bekannt geben.
Eine telefonische Reservierung ist obligat!

Aktion gegen Vorweis des StudentInnen- bzw.
Lehrlingsausweises. Um Reservierung wird gebeten.

MI 06./13./20./27. MÄRZ 2019 | AB 18 UHR

LAS CAZUELAS MEXICANAS
DIE MEXIKANISCHEN „BOWLS“

Gastgeber: Abraham Cabrera und Eva Cabrera-Költringer

Bowls in the city auf Mexikanisch. „La cazuela“ werden die kleinen oder großen Tonschüsseln in Mexiko genannt, in denen die traditionellen Gerichte der Mamás und Abuelas (Großmütter) auf den Tisch kommen. Gemeinsam i(s)st man weniger allein, das ist im bunten und gastfreundlichen Land keine leere Worthülse, sondern die großartigen Rezepte, die oft über Generationen weitergegeben werden, vereinen Familie und Freunde am reich gedeckten Tisch.
In Mexiko sagt man: „Solo las ollas saben el hervor de su caldo. – Jeder (Topf) weiß selbst am besten, was in einem steckt.“ Neugierig geworden? Dann kommen Sie doch zu einem der Abende zu den Cabreras und lassen sich von Abraham Cabrera und Eva Cabrera-Költringer und ihren Gerichten nach Mexiko entführen.

INFORMATION & RESERVIERUNG
DIE CABRERAS
Priesterhausgasse 20 | 5020 Salzburg
T. 0699 10886555
hello@diecabreras.com
www.diecabreras.com
Öffnungszeiten: Di bis Fr 16 – 22 Uhr
Sa 9 – 22 Uhr | So 9 – 14 Uhr
Mo und Feiertag geschlossen

06. 03. 2019

MENU DE AGUA

Mexican basics. Guacamole, Frijoles de la olla, Salsas,
Arroz a la Mexicana

***

Caldo de Camarones (Garnelensüppchen)

***

Ceviche de pescado (Fischceviche)

***

Pulpo (Oktopus), todo al estilo mexicano

***

Dessert

13. 03. 2019

MENU DE TIERRA

Mexican basics. Guacamole, Frijoles de la olla, Salsas,
Arroz a la Mexicana

***

Chiles rellenos (gefüllte Chilis)

***

Albondigas (Fleischbällchen) a la Mexicana

***

Dessert

20. 03. 2019

MENU DE AIRE

Mexican basics. Guacamole, Frijoles de la olla, Salsas,
Arroz a la Mexicana

***

Entomatado estofado de Pollo (Huhn in Tomatillos)

***

Enfrijoladas de Pollo

***

Dessert

27. 03. 2019

MENU DE FUEGO

Mexican basics. Guacamole, Frijoles de la olla, Salsas,
Arroz a la Mexicana

***

Res en Chile Pasilla (Rind in Pasilla Salsa)

***

Cerdo en Morita (Schweinefleisch in Morita)

***

Dessert

Preis pro Person EUR 42,00

exklusive Getränke
Bitte nur mit Reservierung.

© AdobeStock, fotoatelie

HOTEL SACHER SALZBURG, WINTERGARTEN

MI 06. MÄRZ 2019 | AB 19 UHR

HERINGSSCHMAUS

Gastgeber: Küchenchef Michael Gahleitner

Auch heuer lädt das Hotel Sacher Salzburg in seinen Wintergarten zum traditionellen Heringsschmaus, wo man am 6. März Delikatessen vom Fisch in allen Varianten genießen kann. Haubenkoch und Küchenchef Michael Gahleitner wird seine Gäste nach allen Regeln der Gourmet-Kochkunst verwöhnen!

Man darf sich über Leckerbissen wie Räucherfischmousse im Blätterteig, Matjestatar mit Apfelragout, verschiedene Räucherfische mit Oberskren, Moules á la Marinière oder auch über Lachs mit Kräuterkruste und roten Rüben und viele andere Fisch-Finessen freuen. Zum süßen Abschluss überrascht der Küchenmeister unter anderem mit einer Tartelettevariation, zweierlei Schoko-Mousse und einer Pistazien-Walnuss-Schnitte.

PREIS PRO PERSON: 59,00
exklusive Getränke

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

HOTEL SACHER SALZBURG
Schwarzstraße 5 – 7 | 5020 Salzburg
T. 0662 88977-2361
bankett.salzburg@sacher.com
www.sacher.com

© AdobeStock, Popout
WERMUT.
VERMOUTH.

WERMUT.VERMOUTH.
DIE RENAISSANCE EINES BESONDEREN GESCHMACKS

Gäbe es keinen Wermut, müssten die Bar-Geschichtsbücher neu geschrieben werden. Es gäbe keinen Negroni, keinen Martini und keinen Manhattan. Alles Klassiker, die nicht ohne den Aperitif-Wein auskommen. Die Ursprünge des veredelten Weines gehen angeblich bis ins 5. Jahrhundert vor Christus zurück. Schon Hippokrates soll sich, natürlich für gesundheitliche Zwecke, seinen eigenen kräuterhaltigen Wein angesetzt haben.
Die Bezeichnung „Vermouth" lässt sich erstmals 1773 schriftlich finden. Sehr wahrscheinlich war es Antonio Benedetto Carpano, der 1786 in Turin das erste Rezept kreierte. Den ersten Cocktail dazu finden wir 1862 im Bartender's Guide von Jerry Thomas, dem ersten Werk zum Thema überhaupt. Seitdem Familie Carpano vor neun Jahren ihr gut gehütetes Originalrezept von 1786 relaunchte, läutete sie eine kleine Wermut-Renaissance ein und alte und neue Marken rücken in das Bewusstsein von Barkeepern und Gästen. Beim Kulinarik Festival eat&meet haben Sie Gelegenheit, großartige Klassiker und einzigartige Neukreationen zu testen.

GABLERBRÄU
MI 06. /13. / 20. / 27. März 2019 | ab 22 UHR

FASTIES FOOD, WINE & COFFEE
DO 07. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

DARWIN'S
DI 12. / 19. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

HERBERT'S BAR
MI 13. MÄRZ 2019 | 19 UHR

MONKEYS
DO 14. / 28. MÄRZ 2019 | 18 UHR

SHRIMPS BAR
Di 19. / 26. MÄRZ 2019 | 18 UHR

AZWANGER
FR 15. / 22. MÄRZ 2019 | 16 – 20 UHR

SPORER LIKÖR- & PUNSCHMANUFAKTUR
DI 19. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

HERBERT'S BAR
MI 20. MÄRZ 2019 | 19 UHR

GABLER-BRÄU

© AdobeStock, NADEZHDA

WERMUT. ALTE LIEBE ROSTET NICHT.

Gastgeber: Julia Weindl & das Team des Gablerbräu

Wer kennt ihn nicht, den klassischen Wodka Martini – geschüttelt, nicht gerührt? Lange Zeit war dieser Satz nur James-Bond-Anhängern vorbehalten. Doch der klassische Wermut hat über die Jahre nichts an Charakter verloren, ganz im Gegenteil. Vielseitig wie nie erlebt er eine Renaissance in zahlreichen Cocktails.
Drei davon wollen wir jeden Mittwoch günstig zum Probieren anbieten (für Student/innen noch günstiger!). Wir haben dafür unsere Bar in der Botenstube bis 1 Uhr geöffnet und finden: Alte Liebe rostet nicht!

UNSERE WERMUT-COCKTAILS

jeden Mittwoch im März von 22 Uhr bis Lokalschluss:

NEGRONI
Der Klassiker mit Campari und Gin
***
HOLLER-MARTINI
Der Süße mit Holler und Gin
***
LIFESTYLE
Der Moderne mit Tonic Water

PREIS PRO COCKTAIL EUR 5,00
FÜR STUDENT/INNEN EUR 4,00

INFORMATION & RESERVIERUNG

GABLERBRÄU
Linzer Gasse 9 | 5020 Salzburg
T. 0662 88965
office@gablerbrau.at
www.gablerbrau.at

FASTIES FOOD WINE & COFFEE

© Nonino Image

DAS FEST DER FARBEN
L'APERITIVO NONINO & BOWLS & JAPANISCHE LITERATUR

Gastgeberin: Manuela Moser

Was ist los, wenn ein italienischer Aperitivo aus bestem Hause und zu 100 % pflanzlich auf asiatische Bowls und österreichische Gastlichkeit von **Manuela Moser** & Team trifft? Und dann auch noch Don Juan, diverse Liebschaften und japanische Philosophie vorkommen? Texte, gelesen von Peter Simon Altmann aus seinem neuen Roman „Der zweite Blick". Dann ist wieder eat&meet-Zeit in Salzburg. Und da serviert Ihnen die Gastgeberin eine tolle Mischung an feinen Dingen, die am Ende italienisches Dolce Vita und asiatische Gelassenheit in Reinkultur versprechen. Nicht nur der Botanical Drink ist ein botanisches Zauberwerk, das mit Aromen und Farben die Natur ins Glas bringt, sondern auch in den Bowls ist Farbspiel und Energie angesagt. Lassen Sie sich an diesem Abend in eine Welt entführen, die zeigt, dass Genuss und Lebensfreude Menschen und Kontinente vereinen kann. Neugierig?

PRO PERSON EUR 23,00
inklusive L' Aperitivo Nonino Botancial Drink + asiatische Bowl + Bowl zum Mitnehmen.

exklusive weiterer Getränke
Um Anmeldung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
FASTIES FOOD, WINE & COFFEE
Pfeifergasse 3 | 5020 Salzburg
T. 0662 844774
fastiespfeiffergasse@gmx.at
www.fasties-altstadt.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8 – 21 Uhr
Sa 9 – 17 Uhr

FR 08./15./22. MÄRZ 2019 | 15–18 UHR

AUSTRIA GUIDES
GENUSSTOUR AUF DER RECHTEN ALTSTADTSEITE

Gastgeberinnen: Astrid Zehentmayer, Inez Reichl, Michaela Muhr

Kommen Sie mit uns in die urbane Altstadt ... hier gibt's ständig Neues, Außergewöhnliches, Unkonventionelles zu entdecken. Wir treffen auf junge Start-ups neben traditionellem Handwerk und tauchen ein in ein Viertel, das seinen besonderen Charme bewahrt hat. Hören Sie originelle G'schichten, verinnerlichen Sie mit uns „Vermouthlich" Köstliches, lassen Sie uns gemeinsam unterhaltsame Experten-Gespräche mit Lokalbesitzern führen und uns durch das reichhaltige kulinar(r)ische Angebot kosten.
Unterwegs füllen wir Ihr Schmankerl-Sackerl mit Anekdoten und kulinarischen Tipps.

Mitzubringen sind wie immer Gusto & viel gute Laune!

© bs-salzburg4ur

Preis pro Person EUR 59,00
Schmankerl-Führung inklusive kulinarischer Kostproben und Schmankerl-Sackerl

Dauer ca. 3 Stunden

Treffpunkt: am Platzl (vor Wein & Co – Anfang Linzergasse)

Anmeldung erforderlich! (max. 12 Personen)

INFORMATION & RESERVIERUNG

AUSTRIA GUIDES
Astrid Zehentmayer, Michaela Muhr, Inez Reichl
T. 0699 18820001
office@kulinarische-abenteuer.at
www.kulinarische-abenteuer.at

BRAUGASTHOF KRIMPELSTÄTTER

FR 08. MÄRZ 2019 | 19 UHR

VOLLBLUTMEDIZINER SWINGT DEN KRIMPELSTÄTTER

Gastgeber: Die Bachmann-Buam

Dass der Primar der Uniklinik für Neurochirurgie nicht nur chirurgische Instrumente beherrscht, sondern mit ebenso großer Begabung auch Musikinstrumente, das beweist Professor Peter A. Winkler im Rahmen eines Abends der besonderen Art im Braugasthof Krimpelstätter. Mit den Kollegen seiner PETER WINKLER JAZZ-COMBO – rund um Christian Ludwig Mayer, Marianne Ritzl-Klatte, Ludwig Leininger und Stefan Gollmitzer – bringt er die Gäste am 8. März 2019 zum „Swingen". Nicht nur musikalisch am Tenorsaxophon sowie am Schlagzeug inspiriert Professor Winkler die Gäste, sondern verwöhnt auch kulinarisch mit ausgezeichnetem Wein aus der Region seiner Heimat Girlan in Südtirol.

DER EINTRITT IST FREI
Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
BRAUGASTHOF KRIMPELSTÄTTER
Müllner Hauptstraße 31 | 5020 Salzburg
T. 0662 432274
gasthof@krimpelstätter.at
Öffnungszeiten: Di bis Sa 11 – 24 Uhr

HOTEL SACHER SALZBURG, SACHER GRILL

FR 08. MÄRZ 2019 | 19 – 21 UHR

1. KULINARISCHER STAMMTISCH

Gastgeber: Michael Gahleitner

Der Salzach Grill war eine Institution, über ganze Familiengenerationen bekannt und beliebt. Frischer Wind und ansprechende Designs sollen im neu renovierten Sacher Grill die nächsten Generationen begeistern und Familie & Freunde an einen Tisch bringen. Serviert werden österreichische Gerichte, nach Originalrezepten wie damals und innovative Ideen. Immer ehrlich mit den besten Zutaten. Dazu lädt der Küchenchef Michael Gahleitner zum 1. Kulinarischen Stammtisch und reicht einen Auszug an Gerichten in fünf Gängen aus seiner aktuellen Karte.

© Sacher

MENÜ

Geschmorte Schweinebackerl mit Speckdressing
Radicchio, Frisée-Salat, Chicoree, Kürbiskerne, Haselnüsse,
Sonnenblumenkerne und Karotten

***

Gebeizter Saibling mit Tomatenbutter
Spinat, Radi, Kapern, Zitrone

***

Tauernlamm-Ragout
Ofengemüse, Röstzwiebel und Zwiebelsud

***

Zanderfilet „Esterhazy", Erdäpfelpüree und Rieslingsauce

***

Kletzennudeln mit Nüssen, Trauben und Sauerrahm

PREIS PRO PERSON 36,00
exklusive Getränke

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten

INFORMATION & RESERVIERUNG

HOTEL SACHER SALZBURG
Schwarzstraße 5–7 | 5020 Salzburg
T. 0662 88977-2361
bankett.salzburg@sacher.com
www.sacher.com

SCHLOSSEREI WIEBER
S'NOCKERL IM ELEFANT

FR 8. MÄRZ 2019 | 19 UHR

AUS DEM FEUER!
JUNGES GEMÜSE MIT FLEISCHBEILAGE
VOM SCHMIEDE-GRILL

Gastgeber: Roland Gruber, Max Altweger, Rupert Herzog

FEUER. Was für eine Kraft, was für ein Geschmack. Es ist ursprünglich, archaisch und vereint gleich mehrere Trends: Essen als Erlebnis, traditionelle Zubereitung und lokale Zutaten. Kochen über Feuer ist wie eine Huldigung an die natürliche Herkunft unserer Lebensmittel und zugleich Faszination und Sinnlichkeit. Wir wollen mit Ihnen mitten in der Salzburger Altstadt an einem ganz besonderen Platz einen Abend erleben, den Sie so noch nicht erlebt haben. **Roland Gruber, Max Altweger und Rupert Herzog** bringen Salzburger Bio Dry Aged Steaks von der Metzgerei Ablinger und **Nina Allerberger** von ihrem Stand am Grünmarkt frisches Gemüse in die alte Schmiede von **Christian Wieber**. Über dem Schmiede-Feuer entstehen dann die wunderbar rauchigen Köstlichkeiten, die Sie genießen dürfen. Die Atmosphäre der Schmiede, das köstliche Essen und Trinken und die Geselligkeit werden Sie an eine Zeit erinnern, als Feuer noch Garant für Leben war.

Wir freuen uns auf einen Abend mit Ihnen, der viele Überraschungen bereithalten wird. Zum Beispiel den Wermut. Edition eat&meet von **Michael Sporer**. Oder besondere Musik-Gäste. Ein Zusammenkommen der Extraklasse jedenfalls.

PREIS PRO PERSON 89,00
Überraschungs-Kostproben-Menü vom Schmiede-Feuer
inklusive Bier und Wein, Sporer Wermut,
Wildshuter Ape mit Wildshuter Bierspezialitäten
Kaffee von der „We love Coffee"-Ape
Jeder darf eine eat&meet Bowl mitnehmen.
Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt. Um Anmeldung wird gebeten.

Veranstaltungsort: Schlosserei Wieber / Getreidegasse 28

INFORMATION & RESERVIERUNG
RESTAURANT „S´NOCKERL" IM ELEFANT
Sigmund-Haffner-Gasse 4 | 5020 Salzburg
T. 0662 843397-17
max.altweger@snockerl.at, www.snockerl.at
Öffnungszeiten: Mo bis So 11.30 – 23 Uhr (kein Ruhetag)

SA 09. MÄRZ 2019 | 19 UHR
DO 14. MÄRZ 2019 | 19 UHR

EIN KULINARISCHER STREIFZUG DURCH 20 JAHRE PAN E VIN

Gastgeber: PAN E VIN-Team

Das Felsengewölbe sowie der Almkanal, der durch den Raum fließt, machen einen Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis. Küchenchef Buchsteiner und sein Team haben für Sie einen Streifzug durch die Menükarten der letzten 20 Jahre zusammengestellt.

PREIS PRO PERSON EUR 69,00
inklusive einem Aperitif, exklusive Getränke und Kaffee

PREIS PRO PERSON EUR 96,00
inklusive einem Aperitif und Weinbegleitung,
exklusive Getränke und Kaffee

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

MENÜ

Zweierlei vom Thunfisch
mit marinierten Gurken und Rucola

***

Weiße Nudeln in Trüffelcreme und Hummer

***

Zitronen –Kresse-Risotto mit Seezungenfilet

***

Filet vom Alm-Ochsen mit sautiertem Spargel und Püree

***

Dessert-Variation „PAN E VIN“

INFORMATION & RESERVIERUNG

PAN E VIN
Gstättengasse 1 | 5020 Salzburg
T. 0662 844666
info@panevin.at
www.panevin.at
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 12 – 14 Uhr und 18 – 23 Uhr

SA 09./16./23. MÄRZ 2019 | 10–13 UHR

KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE IN DER SALZBURGER ALTSTADT

GENUSSTOUR AUF DER LINKEN ALTSTADTSEITE

Gastgeberinnen: Astrid Zehentmayer, Michaela Muhr, Inez Reichl

Begeben Sie sich mit uns auf einen **Genuss-Spaziergang** in die Salzburger Altstadt und erleben Sie Altgewohntes NEU. Wir befassen uns mit dem täglichen Brot, entdecken junges Gemüse, kosten eine „junge Winzerin" oder haben MUT zu Vermouth – interessant interpretiert.

Philosophieren Sie mit uns über Bräuche & Traditionen in der Fastenzeit, entdecken wir gemeinsam lokale Spezialitäten und rechnen Sie mit so mancher Überraschung.

Es erwartet Sie ein „Potpourri" aus G'schichten, historischen Details & Schmankerln. Dieses kulinarische Abenteuer ist für jedermann geeignet und jeder Geschmackstyp kommt auf seine/ihre Kosten! **Mitzubringen sind Gusto & viel gute Laune!**

PREIS PRO PERSON € 59,00

Schmankerl-Führung inklusive kulinarischer Kostproben und Schmankerl-Sackerl.

BOWL

Dauer ca. 3 Stunden
Treffpunkt: Mozartplatz
Anmeldung erforderlich! (max. 12 Personen)

INFORMATION & RESERVIERUNG

AUSTRIA GUIDES
Astrid Zehentmayer, Michaela Muhr, Inez Reichl
T. 0699 18820001
office@kulinarische-abenteuer.at
www.kulinarische-abenteuer.at

BÄRENWIRT

MO 11. & DI 19. MÄRZ 2019 | 17.30 UHR

BRATL & BIER

Gastgeber: Roland Pieran und Johannes Höplinger

„Hopfen und Malz, Gott erhalt's" ist eine bekannte Redensart, die auch das Reinheitsgebot von 1516 als Hintergrund hat. Dieses Motto nimmt sich auch Bärenwirt Roland Pieran zu Herzen und führt seine Gäste in das Augustiner Bräu Kloster Mülln, hier wird seit dem Jahr 1621 Bier gebraut. Zur Stärkung und zum Willkommen gibt es vorher im Bärenwirt einen Aperitif. Auf den genussreichen Spuren von Hopfen und Malz servieren Ihnen die Gastgeber dann in zwei Teilen etwas ganz Besonderes und Traditionelles. Geführt von Braumeister Johannes Höplinger schauen die Gäste hinter die Kulissen der berühmten Brauerei und „durchwandern" vom Sudhaus bis zur Abfüllung den Weg des Bieres. Danach kehren die nun hungrigen Bierwanderer in den Bärenwirt zurück und stärken Leib und Seele mit Bratl & Soul.

MENÜ

Aperitif im Bärenwirt

***

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

***

Anschließend serviert der Bärenwirt ein saftiges Bratl aus
der Rein mit Semmelknödel und Sauerkraut.

PREIS PRO PERSON EUR 25,00
inklusive Menü / exklusive Getränke
Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Reservierung erforderlich.

INFORMATION & RESERVIERUNG

BÄRENWIRT
Müllner Hauptstraße 8 | 5020 Salzburg
T. 0662 422 404, prost@baerenwirt-salzburg.at,
www.baerenwirt-salzburg.at
Öffnungszeiten: täglich von 11 bis 23 Uhr

STERNBRÄU

GASTRONOMIE IN KRIEGSZEITEN

Hans Albers 1937 in Salzburg

© Bild ©Stadtarchiv Salzburg, Fotoarchiv Franz Krieger

GASTRONOMIE IN KRIEGSZEITEN

So aß man in den 30er Jahren im Sternbräu

Gastgeber: Harald Kratzer, Sabine Rath und Gerhard Ammerer

Zeitreise 1937. Der deutsche Zeppelin „Hindenburg" verunglückt in den USA, Ferdinand Piëch und Alois Kothgasser werden geboren und im Sommer beginnen die letzten Festspiele unter Beteiligung des Stardirigenten Arturo Toscanini, der zu Ehren seines 70. Geburtstags einen eigenen Platz erhält: den Toscanini-Hof. Clemens Holzmeister beginnt mit der Erweiterung des Festspielhauses. Salzburg in Umbruchzeiten.
Fremdenführerin Sabine Rath führt Sie zu Plätzen, an denen die darauffolgende Kriegszeit in Salzburg sichtbar wird. Wir haben eine Sternbräu-Speisekarte aus dem Jahr 1937 ausgegraben und begeben uns bei einem kargen Mahl gemeinsam mit dem bekannten Salzburger Historiker Gerhard Ammerer auf kulinarisch-geschichtliche Spurensuche.

MENÜ

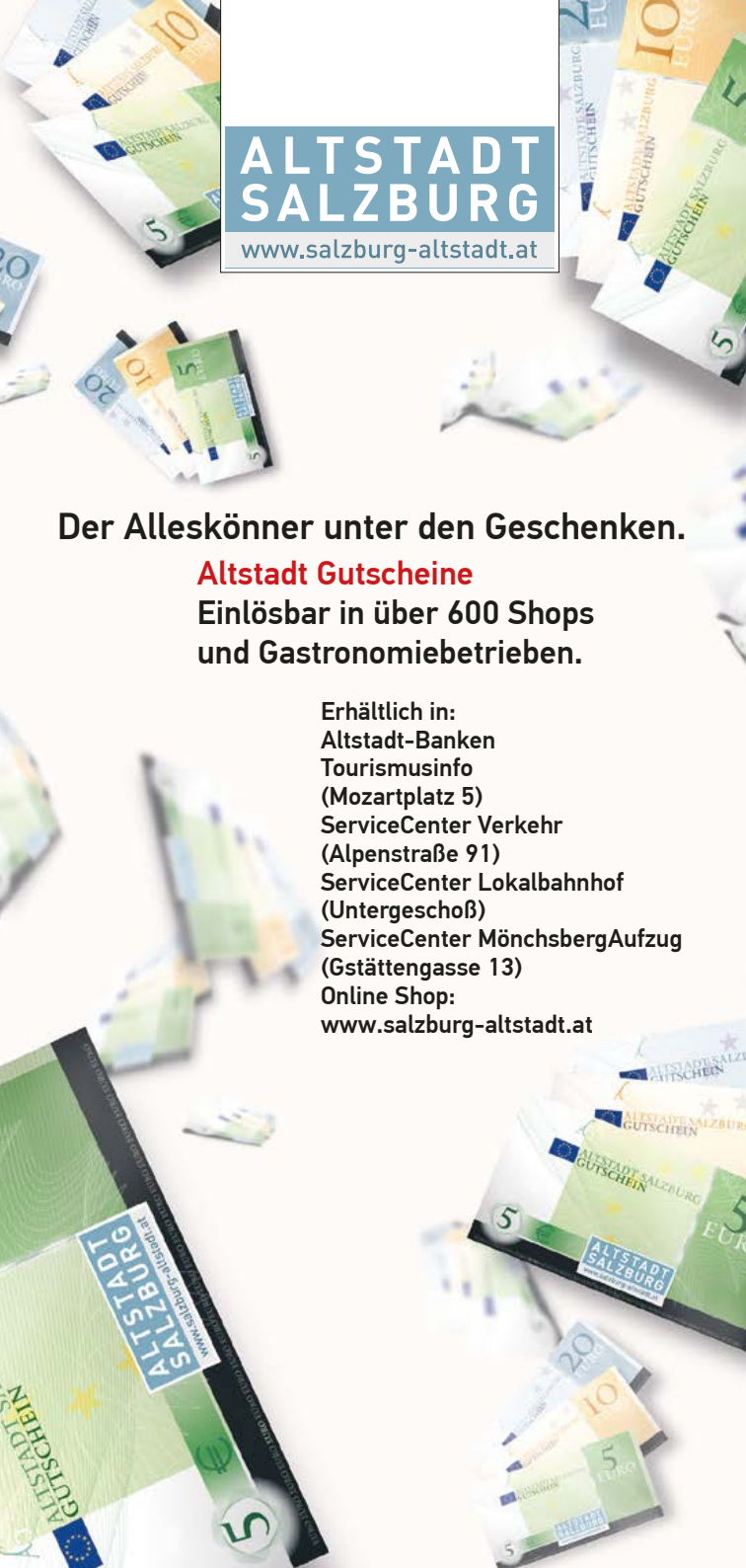
Reissuppe
***
„Kaiserfleisch" mit Linsen
***
Gemischtes Kompott

PREIS PRO PERSON EUR 28,00
inklusive 3-Gang-Menü, Führung und Vortrag, exklusive Getränke
17.30 Uhr, Treffpunkt zur Führung im Sternbräu

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

STERNBRÄU
Griesgasse 23 | 5020 Salzburg
T. 0662 842140
office@sternbrau.at, www.sternbrau.com
Öffnungszeiten: täglich 9 – 24 Uhr


ALTSTADT
SALZBURG
www.salzburg-altstadt.at
Der Alleskönner unter den Geschenken.
Altstadt Gutscheine
Einlösbar in über 600 Shops
und Gastronomiebetrieben.
Erhältlich in:
Altstadt-Banken
Tourismusinfo
(Mozartplatz 5)
ServiceCenter Verkehr
(Alpenstraße 91)
ServiceCenter Lokalbahnhof
(Untergeschoß)
ServiceCenter MönchsbergAufzug
(Gstättengasse 13)
Online Shop:
www.salzburg-altstadt.at

MANEKI NEKO

DI 12. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

NEXT GENERATION:
SUSHI-BOWL WORKSHOP MIT DOMINIK UND YAOYAO HU

Gastgeber: Yaoyao und Dominik Hu

Die meisten Gerichte im Maneki Neko sind Familienrezepte und so ist es naheliegend, dass auch im Kreise der Familie gemeinsam gekocht wird. „Die nächste Generation steht bei uns schon bereit und es freut mich besonders, dass ich mit meinem Sohn **Dominik** im Rahmen eines kleinen Kochkurses mit den Gästen frisches Sushi und die beliebten Bowls zubereiten darf", sagt der Salzburger Spitzengastronom **Yaoyao Hu**. Aus dem frischen Fisch bereiten die beiden Generationen Hu Sashimi, Nigiri und Maki zu. Der Zusammenhalt in der Küche wird großgeschrieben, aber genauso wichtig ist für Familie Hu das Gemeinschaftserlebnis bei Tisch. „Unsere Gäste nehmen an der großen Tafel Platz und werden gemeinsam essen, reden und lachen", freut sich auch Dominik Hu auf den vergnüglichen Abend. Außergewöhnlich ist neben dem kulinarischen Erlebnis auch das Interieur im Maneki Neko. Von den Wänden über die Tische bis hin zur Suppenschüssel erstrahlt alles in kräftigem Rot – der asiatischen Farbe des Glücks. Beste Voraussetzungen also für unvergessliche Stunden, über die man auch im Nachhinein noch lange spricht.

PREIS PRO PERSON EUR 79,00
Workshop inklusive Sushi, einem Getränk nach Wahl
und einer Überraschung. TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.

Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
MANEKI NEKO
Kaigasse 34 | 5020 Salzburg
T. 0662 840 898
kaigasse@manekineko.at, www.manekineko.at
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 11.30 – 22 Uhr

DIE GEHEIME SPECEREY

DI 12. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

KNACKIG, JUNG, FRISCH – FRANZ PICHLER JR.

Gastgeber: Martin Unterrainer & Franz Pichler jr.

Winzer **Franz Pichler** junior aus Wösendorf in der Wachau begleitet Sie durch den Abend und verwöhnt Sie mit seinen Weinen. Gut drei Jahrzehnte ist es her, dass sein Vater auf ein paar Kleinstparzellen das Weingut gründete – in der Zwischenzeit werden sieben Hektar in den besten Wachauer Lagen bewirtschaftet. Typische Weine wie Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder bis hin zum Chardonnay stehen auf der großartigen Weinkarte des Abends. Wir freuen uns auf einen kulinarischen Hochgenuss.

MENÜ

Aperitif
Zweigelt Rosé Federspiel
***
Zitrone-Thymian gebeizter Lachs mit Wagame Salat
und Saiblingskaviar
Grüner Veltliner „Bachgarten" Federspiel
***
Pastinakenschaumsuppe mit Prosciuttochip
Weißburgunder „Gaisberg" Smaragd
***
Tagliatelle mit Flusskrebsen, Zucchini und Hummerschaum
Grüner Veltliner „Kollmitz" Smaragd
Riesling „Kollmitz" Smaragd
***
Gebratener Kalbsrücken mit Artischocke, Tomate & Fregola Sarda
Chardonnay „Terrassen" Smaragd
Zweigelt Lignum „Höll"
***
Mascarpone-Creme mit Rotweinfeigen und Pistazien
Chardonnay Beerenauslese

PREIS PRO PERSON: EUR 75,00
inklusive Menü, Wein, Wasser und Kaffee

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Reservierung erforderlich.

INFORMATION & RESERVIERUNG

DIE GEHEIME SPECEREY
Sigmund-Haffner-Gasse 16 | 5020 Salzburg
T. 0669 17501806, specerey@weinundthunfisch.at
www.felleis-knittelfelder.at
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 11 – 24 Uhr

© AdobeStock/Pixelspieler

DIE WILDSHUT-APE ZU GAST

beim Kulinarik Festival eat&meet
in der Salzburger Altstadt.

FR 8. MÄRZ 2019
SCHLOSSEREI WIEBER

LUDWIG
[DAS BURGER RESTAURANT]

DI 12. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

PATTY & BUN – VIER SLIDERS MIT AUSGEWÄHLTEN BROTSPEZIALITÄTEN VON SEPP FUNDER

Gastgeber: Jörg Kallinger

Brot spielt nicht nur in der kirchlichen Liturgie eine wichtige Rolle. Und manchmal essen sogar Päpste einfach Brot, weil es ihnen schmeckt. Papst Johannes Paul II. ließ während seines Salzburgaufenthalts das Frühstücksgebäck beim wundersamen Brot-Vermehrer **Sepp Funder** bestellen. Und das ist gar kein Wunder. In der 1957 gegründeten Bäckerei werden Brot, Gebäck, Kuchen und Kekse immer noch mit natürlichen Zutaten und nach alten Hausrezepturen hergestellt. Das Konzept, bestechend einfach, das Produkt, preiswürdig. Und die Kombination mit dem **LUDWIG** im Salzburger Bruderhof stimmt auch. Hier werden perfekte Burger aus regionalen Zutaten auf die Teller gebracht, die den Begriff Fast Food nicht verdienen. In die Burger kommt nur feinstes Bio-Rindfleisch und Bestes aus Salzburg, die Zubereitung ist jederzeit frisch und mit Liebe.

PREIS PRO PERSON EUR 32,00
4-Gänge-Menü

TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
LUDWIG [DAS BURGER RESTAURANT]
Bruderhof, Linzer Gasse 39 | 5020 Salzburg
T. 0662 872500
salzburg@ludwig-burger.at
www.ludwig-burger.at
Öffnungszeiten: Di bis Fr 11 – 22 Uhr
Sa und So 9 – 22 Uhr

DI 12. & 19. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

KLASSISCHE COCKTAILS MIT WERMUT

Verkostung & Workshop

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. Um dem Namensgeber, dem berühmten Naturforscher und Weltreisenden Charles Robert Darwin, zu huldigen, kommen die Produkte hinter der Bar von allen Kontinenten und die angesagten Barkeeper mixen daraus neue Kreationen.
Der Engländer Charles Darwin legte mit seiner Evolutionstheorie den Grundstein für unser heutiges Wissen über die Entstehung der Tier- und Pflanzenarten. Das Darwin´s hingegen ist bekannt dafür, klassischen Cocktails einen „Twist" zu verpassen. Auch eine Art von Evolution, die neugierigen Anfängern und Kennern Freude bereitet. Negroni, Manhattan oder Martini? Während des Workshops im Rahmen des Kulinarik Festivals eat&meet lernen Sie von einem Fachmann auf diesem Gebiet Grundlegendes über Wermut und seine Vielfältigkeit. Und auch die Cocktail-Klassiker sind für Sie dann kein Rätsel mehr. Original oder Variation? Beides steht auf dem „Lehrplan", Verkostung natürlich inklusive.

PREIS PRO PERSON EUR 29,00
inklusive Verkostung aller Kreationen, die im Workshop erarbeitet werden.

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird unter office@darwins-salzburg.at gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

DARWIN'S
Steingasse 1 | 5020 Salzburg
office@darwins-salzburg.at
www.darwins-salzburg.at
Öffnungszeiten: So bis Do 9 – 00 Uhr
Fr und Sa 9 – 2 Uhr

ACADEMY BAR

MI 13. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

BIER REDEN DRÜBER!
BREWERS TALK MIT LOCKERER BIERVERKOSTUNG

Gastgeber: academy Bar

Vier verschiedene Biere vom Fass. Über 15 Sorten insgesamt. Die academy Bar in der Franz-Josef-Straße lebt Biervielfalt seit Anfang an. Die gesamte Palette der Brauerei Schönram, das wunderbar leicht-fruchtige Trumer Hopfenspiel, das bodenständige Obertrumer Original oder wechselnde internationale Spezialitäten – in der academy ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Und ab April/Mai gibt's endlich das erste Bier mit Musikgeschmack von Brauton.

Auf der academy-Bühne reden **Phil Zezula** und **Peter Kreyci** von Brauton mit etablierten Bierbrauern von Trumer und Schönramer über ihre Geschichte, ihre Pläne, Vorstellungen und die zukünftigen Entwicklungen in der Bierwelt.

Dazu gibt's den ganzen Abend ausgewählte Biere zu verkosten.

EINTRITT FREI!
Anmeldung unter phil@academy-salzburg.at

INFORMATION & RESERVIERUNG
ACADEMY BAR
Franz-Josef-Straße 4| 5020 Salzburg
T. 0662 875797
phil@academy-salzburg.at
www.academy.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 16 – 2 Uhr | Sa 18 – 2 Uhr

MI 13. MÄRZ 2019 | 18 UHR
MI 20. MÄRZ 2019 | 18 UHR
MI 27. MÄRZ 2019 | 18 UHR

CHEFKOCH RATATOUILLE.
DIESE RATTE HAT EINEN SINN FÜR GUTES ESSEN.

Gastgeber: Alexander Krammer & Günther Grahammer

Der kleine Remy träumt davon, ein berühmter Chefkoch zu werden. Er ist ein Meisterkoch, dessen Geschmacksnerven so fein sind, dass sie ihresgleichen suchen. Aber er ist Ratte und somit in keiner Küche gern gesehen. Er kommt nach Paris ins Restaurant von Starkoch Auguste Gusteau und erfährt bald, welche Gefahren die Haute Cuisine für einen kleinen Nager mit sich bringt. Remys Kochkunst versetzt die kulinarische Welt von Paris aber bald in helle Aufruhr. Einer der berührendsten Kochfilme zum Wiederentdecken und zum einfach gern Haben. Zum Filmgenuss kommt der kulinarische. Das Cook & Wine hat sich ein Ratatouille-Menü ausgedacht, dass sie nach dem Kinobesuch genießen können. Tauchen Sie ein in die Welt des charmantesten Chefkochs von Paris, der zwar ein Fell und spitze Zähne hat, aber so ungeheuer liebenswert ist.

MOZARTKINO

DAS RATATOUILLE-MENÜ

IM MOZARTKINO UND BEI COOK & WINE

18 Uhr / Mozartkino Film „Ratatouille“
***
20 Uhr / Cook & Wine (gleich nach Filmende)
***
2-Gang-Überraschungsmenü „Ratatouille“

PREIS PRO PERSON EUR 34,90
inklusive Kinobesuch, 2-Gang-„Ratatouille Menü“
exklusive Getränke

Bitte um Tischreservierung im Cook & Wine/ Codewort „Ratatouille“
Keine Reservierung für Mozartkino notwendig.
Sie bezahlen den Gesamtpreis im Mozartkino und
erhalten einen Gutschein für das Menü.

INFORMATION & RESERVIERUNG

MOZARTKINO
Kaigasse 33| 5020 Salzburg
T. 0662 8422220, info@mozartkino.at
www.mozartkino.at

COOK & WINE – RESTAURANT | KOCHSCHULE | WEINBAR
Kaigasse 43 | 5020 Salzburg
T. 0662 231606
office@cookandwine.at
www.cookandwine.at, Öffnungszeiten: Di bis Sa 10 – 24 Uhr
So und Mo Ruhetag

Nach dem großen Erfolg der ersten Genuss-Editionen eat&meet im Vorjahr haben sich die Produzenten auch heuer wieder Großartiges für SIE überlegt. Genießen Sie bei Veranstaltungen oder daheim Feinwürziges und Frisches vom Markt oder aus den Specereyen. Alle Editionen sind vorerst in limitierter Auflage im Monat März erhältlich. Vorbehaltlich des großen Erfolges auch länger. Das ist z. B. beim SPORER ZITRONENLIKÖR UND BEIM STÖRFILET MIT BUDDHAS HAND ZITRONEN der Fall. Beide erfreuen nun ganzjährig die Freunde des guten Geschmacks.

STÖRFILET IN OLIVENÖL VON WALTER GRÜLL
MIT O-CHILLI Edition eat&meet 2019

Nach einem Rezept von Karl und Rudi Obauer, Werfen

Dose 200 Gramm EUR 19,90

Gibt es nur bei
AZWANGER, Getreidegasse
S'FACHL, Kaigasse
GRÜLL FISCHHANDEL, Grödig
SPORER, Getreidegasse
NINA ALLERBERGER AM GRÜNMARKT
OBAUERS, WERFEN
und bei ausgewählten Veranstaltungen.

© AdobeStock, Africa Atudio

WERMUT Edition eat&meet

Von Michael Sporer & Karl und Rudi Obauer

0,75 l in der Steingutflasche EUR 21,90

Gibt es nur bei
SPORER, Getreidegasse
AZWANGER, Getreidegasse
S'FACHL, Kaigasse
OBAUERS, Werfen
und bei ausgewählten Veranstaltungen.

***

RHABARBERLIKÖR SPORER Edition eat&meet 2019

0,25 l Flasche EUR 11,50

Gibt es nur bei
SPORER, Getreidegasse
AZWANGER, Getreidegasse
S'FACHL, Kaigasse

***

JUNGES GEMÜSE eat&meet CORNER

Nina Allerberger am Grünmarkt

eat&meet-Special im Monat März
Heringssalat mit Marktgemüse
Lachs-Sulze mit Gemüse
BIO FISCHZUCHT KRIEG AM GRÜNMARKT

TRATTORIA LA CAMPANA DA ENZO &

MI 13. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

LA PRIMAVERA E LE VERDURE

Gastgeber: Enzo Zafferano & Lindy Leitner

Bereits zum dritten Mal findet während des Kulinarik Festivals eat&meet eine Kooperation der „Trattoria La Campana" mit „Lindy´s Wein- & Apéro-Bar" statt. Heuer möchten wir uns auf einige Provinzen Italiens und vor allem aber auf den bereits beginnenden Frühling konzentrieren. Wir verwenden für unsere Speisen und Gerichte ausschließlich junge, frische und saisonale Bio-Gemüsesorten, ganz nach dem Festival-Motto. Chef Enzo wird aber auch darauf achten, dass Fisch- und Fleischliebhaber nicht zu kurz kommen. Die köstlichen Gerichte haben alle ihren Ursprung in Italien – z.B. dem Friaul, der Toskana, dem Piemont oder sind in Neapel daheim.

INFORMATION & RESERVIERUNG

TRATTORIA LA CAMPANA DA ENZO
Schanzlgasse 2 | 5020 Salzburg
T. 0662 845391, irmi.zafferano@gmx.at
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 11.30 – 14.30 & 18 – 22.30 Uhr

LINDY´S WEIN-& APÉRO-BAR
Kajetanerplatz 3 | 5020 Salzburg
T. 0664 3945511
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 17 – 23 Uhr

LINDY´S WEIN- & APÉRO-BAR

MENÜ

Aperitivo: Vermuth, Sherry, Prosecco oder Salzburger Stiegl-Seiterl

***

Antipasto di mare con Finocchi /
Vorspeise mit Meeresfrüchten und Fenchel

***

Tagliatelle Asparagi, Cozze e Gamberetti /
Tagliatelle mit Spargel, Miesmuscheln und Garnelen

***

Risotto al Radicchio Treviggiano /
Risotto mit trevisianischem Radicchio

***

Medaglioni di Vitello toscano con Melanzane /
Medaillons von toskanischem Kalb mit frischen Auberginen

***

Salame al Cioccolato / Original Schokoladensalami

Die zu den Speisen angebotenen, ausgesuchten Rot- und Weißweine kommen diesmal aus den zwei italienischen Anbaugebieten Sizilien und dem Piemont. Darüber hinaus offerieren wir Rosé aus Österreich.

PREIS PRO PERSON EUR 58,00
inklusive Aperitif / exklusive Getränke

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Reservierung unter T. 0662 845391 ist erforderlich.

MI 13. MÄRZ 2019 | 19 UHR

VOM BLATT BIS ZUR WURZEL
EINE GEMÜSE-PHILOSOPHISCHE TAFELRUNDE
MIT ESTHER KERN UND EINEM MENÜ VON STARKOCH
JÖRG WÖRTHER

Gastgeber: Sepp Schellhorn

Warum essen wir kein Karottenkraut? Wieso ist die Schale der Wassermelone in den USA eine klassische Kochzutat, während sie in Europa im Abfall landet? Weshalb gilt Tomatengrün als giftig, wird aber von Köchen trotzdem verarbeitet? Wie macht man aus Radieschenblättern Suppe oder Pesto? Esther Kern ist Journalistin und Gemüsescout. Mit ihrer Aktion «Leaf to Root», dem «Nose to Tail» für Gemüse, hat sie gezeigt, dass es eine kulinarisch Welt abseits der klassischen Teile eines Gemüses gibt. Sowohl das gleichnamige Buch als auch der Blog www.leaf-to-root.com wurden mehrfach ausgezeichnet. Das ist eine spannende Achse zur Kochlegende Jörg Wörther. Er kochte Gemüse in seiner reinsten Form schon lange, bevor alles Vegetarische zu einer Weltanschauung wurde. Seine Gemüsemenüs haben Feinschmecker und Kritiker, zum Beispiel den deutschen Kritikerpapst Wolfram Siebeck, zu Begeisterungsstürmen hin-

gerissen. Was **Jörg Wörther** unter elegantem Understatement auf dem Teller versteht, zeigen zum Beispiel sein Erdäpfelpüree und die Sellerietascherl, sein absolutes Signature dish.

Für die Tafelrunde unter den Hirschgeweihen während des Kulinarik Festivals eat&meet kehrt er wieder einmal auf die große Kochbühne zurück und wird sich ein schlicht-luxuriöses Gemüse-Menü ausdenken, das sicher alle „Gemüse-Stückerl" spielen wird.

PREIS PRO PERSON EUR 68,00
Aperitif, Überraschungs-Menü
exklusive Getränke

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

M32
Mönchsberg 32 | 5020 Salzburg
T. 0662 84 1000
info@m32.at, www.m32.at
Öffnungszeiten: Di bis So 9 – 1 Uhr

© AdobeStock, Serhiy Shullye

© Patric Roth

MI 13. MÄRZ 2019 | 19 UHR

MARTINI COCKTAIL. WIE WERMUT UND GIN NICHT NUR EINE BAR, SONDERN AUCH EINEN DRINK KLASSIKER PRÄGEN.

Gastgeber: Patric Roth

Die Bar trägt einen großen Namen. Denn der Vorname Herbert und die Adresse „gehören" zu Maestro Herbert von Karajan. Der in der ganzen Welt bekannte Dirigent liebte das Leben, die Musik und Salzburg, die Stadt, in der er geboren wurde. Und in der Nähe der Bar hat er unzähligen Menschen in den Festspielhäusern ganz große Sternstunden beschert. Hochprozentige Sternstunden gibt es auch bei Patric Roth und seinem Barsortiment der Extraklasse, das er mit herausragender Kompetenz serviert, mixt und shaket. Gäbe es keinen Wermut in der Bar, müssten die Bar-Geschichtsbücher neu geschrieben werden. Es gäbe z.B. keinen Negroni und keinen Martini. An diesem Abend macht Patric Roth mit Ihnen eine Wermut-Reise durch Europa. Hochprozentige Spannung inklusive.

PREIS PRO PERSON EUR 29,00
inklusive Wermut-Verkostung & Antipasti

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

HERBERT'S BAR
Herbert-von-Karajan-Platz 1 | 5020 Salzburg
T. 0676 6858326
info@hospitare.com
Öffnungszeiten: Di bis Do 17 – 24 Uhr
Fr und Sa 17 – 2 Uhr

MI 13. MÄRZ 2019 | 19 UHR

STEIERMARK IM STERNBRÄU
EIN FRISCH-SAFTIGER ABEND

Gastgeber: Michael Pratter & Johannes Magoy

Michael Pratter, Küchenchef im Sternbräu, ist leidenschaftlicher Koch und gebürtiger Steirer. An diesem Abend wird der Steirer-Man zu Ehren seiner Heimat Köstlichkeiten aus der grünen Mark kreieren. Dazu gibt's die besten Steirer-Biere und Weine aus den großartigen Lagen der steirischen Hügel. Als musikalische Beilage darf die traditionelle steirische Harmonika natürlich auch nicht fehlen.
Genießen Sie einen frisch-saftigen Abend in einer der traditionellsten Braugaststätten Österreichs.

STEIRER MENÜ

Vitello „steirisch"
mit Käferbohnen und Kernöl-Sauerrahm
***
Klachlsuppe
***
Original Steirisches Backhenderl
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
***
Parfait von karamellisierten Kürbiskernen mit Kirschragout

PREIS PRO PERSON EUR 36,00
inklusive 4-Gang-Menü und musikalischer Unterhaltung, exklusive Getränke.

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
STERNBRÄU
Griesgasse 23 | 5020 Salzburg
T. 0662 842140, office@sternbrau.at
www.sternbrau.com
Öffnungszeiten: täglich 9 – 24 Uhr

CAFÉ GETREIDEGASSE

DO 14. & 21. MÄRZ 2019 | 16 UHR

AUSZIEHEN IST DIE KUNST!
UND DAS HEUER SALZIG UND SÜSS.

Gastgeber: Bernhard Mittermayer

Wenn Konditor **Bernhard Mittermayer** seine ausgezogenen Apfel- oder Topfenstrudel macht, dann arbeitet er sozusagen mit einem „Kulturerbe der Wiener Küche" und das macht man im Café Getreidegasse seit mehr als 50 Jahren. Wovon ist die Rede? Vom ausgezogenen Strudelteig, der jedenfalls am Ende gut gefüllt daher kommt und mit seiner Zuckerhaube ein besonderer Genuss ist.
Von jeher war es die Zubereitung des Teiges, die als die große Kunst beschrieben wurde. So dünn, dass man eine Zeitung durch den Teig lesen könne, sagt man, muss der Teig sein.
Heuer gibt es auch eine salzige Variante, die dem kulinarischen Frühling huldigt und Lust auf Leichtes macht: ein würziger Gemüsestrudel gesellt sich zum süßen Bruder.
Bernhard Mittermayer ist ein Meister darin, den Teig ganz fein auszuziehen, und er möchte die BesucherInnen gerne an seiner Arbeit teilhaben lassen, Kostproben verschiedener Erzeugnisse aus seiner Backstube inklusive.

VORFÜHRUNG + KOSTPROBEN = EINLADUNG

Alle Getränke laut Karte.

Die TeilnehmerInnenzahl ist beschränkt auf 6 Personen pro Nachmittag.

Anmeldung erforderlich.

INFORMATION & RESERVIERUNG
CAFÈ GETREIDEGASSE
Getreidegasse 27 | 5020 Salzburg
T. 0662 841150
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 9 – 20 Uhr
So 10 – 20 Uhr

© AdobeStock, Grafvision
MONKEYS

GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT?

DIE KLASSIKER AUS DER JAMES-BOND-REIHE SERVIERT IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN

Gastgeber: Bobby Ahmadian & Hannes Hofinger

Direkt an der Salzach und an der Imbergstraße gibt es eine kleine Oase: das Monkeys. Neben dem schönen Gastgarten (ganzjährig geöffnet) mit Fluss- und Altstadtblick ist eine schöne Bar in dem kleinen Steinhaus untergebracht, die ganz besondere Cocktails zaubert.
James Bond ohne Martini? Unvorstellbar. Die Bestellung seines Lieblingsgetränks schrieb Filmgeschichte. Und ist der Running Gag jedes James-Bond-Streifens. Der Geheimagent betritt im Smoking eine Bar und bestellt einen Martini – und als ob es einen geheimen Barkeeper-Code gäbe, wird er gefragt: Geschüttelt oder gerührt?
An den Abenden während des Kulinarik Festivals eat&meet wollen wir mit Ihnen vier Variationen des berühmten Drinks mixen. Und Sie können Ihre eigene Geschichte schreiben. „Straight up" Martini oder doch lieber „Dirty"? Unter der fachkundigen Anleitung des Barkeepers kann man für diesen einen Abend entscheiden, wie man seinen Martini genießen möchte: geschüttelt oder doch gerührt? Oder darf es die „Vesper" sein, die 007 so berühmt gemacht hat?

PREIS PRO PERSON EUR 25,00
inklusive 4 Drinks plus 1 Portion Oliven mit Parmesan und Baguette

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

MONKEYS CAFE.BAR
Imbergstraße 2a | 5020 Salzburg
office@monkeys-salzburg.at
Öffnungszeiten: So bis Do 11 – 1 Uhr
Fr und Sa 11– 2 Uhr

TRUMEREI

DO 14. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

BEER & FOOD PAIRING MIT DER BIERSCHMIEDE
EINE FORMEL FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

Gastgeber: Bierschmied Mario Scheckenberger

Bierverkostung der anderen Art: beim „Beer & Food Pairing" mit der Bierschmiede stellt Gastbrauer **Mario Scheckenberger** im urbanen Ambiente der Trumerei sechs seiner handgebrauten Bierspezialitäten in Kombination mit einem 5-gängigen Menü aus der Trumerei-Küche vor. Der leidenschaftliche Brauer und Gründer der Bierschmiede braut in seiner „regionalen Handwerksbrauerei" in Steinbach am Attersee seit 2015 Bierspezialitäten auf höchstem Niveau. Dabei versteht er es nicht nur, ehrliche und charaktervolle Biere fürs Salzkammergut zu „schmieden", sondern reüssiert auch international: So konnte er mit seinem „Meisterstück Pils" 2018 sogar den renommierten European Beer Star in Gold erobern.
Erleben Sie eine sensorische Entdeckungsreise voller Genuss und neuer Geschmacksdimensionen, angereichert mit Geschichten, Anekdoten und Erfahrungsberichten eines ganz besonderen regionalen Brauers.

PREIS PRO PERSON EUR 45,00
inklusive 5 Gänge und 6 Biere

Reservierung erforderlich,
um pünktliches Erscheinen wird gebeten!

© Bierschmiede

MENÜ

Werk No. 2 Edition 2018, Grünhopfenpils 5,0 vol.%

***

Carpaccio vom schottischen Lachs
Chioggia Rübe
Limonenöl
Meisterstück, Pils 5,0 vol.%

***

Frühlingskräuterschaumsuppe
Bio-Garnelen Wan Tan
Weißglut, Weizen 5,2 vol.%

***

Pasta Trofie / Pancetta
Radicchio Treviso & Pecorino Romano
Zunder, Rauchbier 5,2 vol.%

***

Konfiertes Osso Bucco vom Tauernkalb
Weiße Polenta & Schlangenbohnen
Werkstück, Märzen 5,2 vol.%

***

Schafsmilch Panna Cotta
Beeren & Kokos-Eis
Amboss, Imperial Stout 9,6 vol.%

INFORMATION & RESERVIERUNG

TRUMEREI
Strubergasse 26 | 5020 Salzburg
T. 0662 265432, bier@trumerei.at, www.trumerei.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9.30 – 24 Uhr, Sa 17 – 24 Uhr

DO 14. MÄRZ 2019 | 19 UHR

BIERGESCHICHTEN

Gastgeber: Radisson Blu Hotel Altstadt

Die Geschichte des heutigen 5-Sterne-Hotels ist auch die 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, der sein Bier selbst braute, und erst im Jahr 1922 wurde die Brauerei eingestellt. In den 1990er Jahren wurde dann das Höllbräu oder der „Gasthof zur Hölle" behutsam saniert. Auf den Spuren der Biervorfahren laden wir Sie nun ein, gemeinsam mit steirischem Thalheim-Bier das Haus und seine Geschichte neu zu entdecken. Und dabei Biere und ein traditionelles Menü zu genießen.

MENÜ

Salzburger Speckfarferlsuppe
***
Krustenbraten vom Jungschwein
Laugenbrezen-Serviettenknödel | Stöcklkraut | Malzbiersauce
***
Bauernkrapfen
frisch in Butterschmalz gebacken | Zimtzucker | Apfelmousse

PREIS PRO PERSON EUR 33,50
inklusive Bierbegleitung

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Bitte nur mit Voranmeldung.

INFORMATION & RESERVIERUNG

RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT
Rudolfskai 28 | Judengasse 15 | 5020 Salzburg
T. 0662 84 85 71, 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

HUMBOLDT. RESTAURANT. BAR

DO 14. MÄRZ 2019 | 19 UHR

GESTATTEN: NATÜRLICH HEIMISCH & Stiegl-Gut Wildshut
100% Bio. 100% Geschmack.100% Genuss

Gastgeber: Martin Sönmezay & Michael Kalhammer

Gestatten: Ich bin die neue Humboldt Stubn und mein Nachname ist „Naturbelassenheit".

Und das schmeckt und sieht man. Verwendet werden entweder Bio- oder Demeter-zertifizierte Produkte. Oder sie kommen zumindest aus der Region. Wir, Martin Sönmezay und Michael Kalhammer, verstehen unser Lokal als Plattform für biodynamische und ganzheitliche Lebensweise. Und deshalb haben wir uns für einen Abend während des Kulinarik Festivals eat&meet ein besonderes Menü mit Bierbegleitung mit Bieren vom Stiegl-Gut Wildshut überlegt. Biersommelier Rafael Batra wird Ihnen alles über das 1. Biergut Österreichs und die besonderen Biere erzählen. Am Küchen-Keyboard steht Andreas Fellner und backt (mit Demetermehl), brät und kocht für Sie mit Ideen und eben den allerbesten Produkten. Let's taste.

© LEO/Neumayr

MENÜ

Salat vom Babyspinat mit Granatapfel,
gratiniertem Ziegenkäse und Walnuss-Honigkrokant
***
Brennessel-Suppe mit Süßkartoffeln
***
Topinambur mit eingelegten Radieschen,
Birne und Sonnenblumen / Topping – Zander
***
Perlgraupen-Risotto mit geschmorten Jungrüben
und Kresseschaum / Topping – Beiried
***
Cookies-Parfait mit Erdnuss-Crumble und
karamellisierter Kapuzinerblüte

PREIS PRO PERSON EUR 68,00
inklusive Bierbegleitung mit Biersommelier
Rafael Batra – Stiegl-Gut Wildshut

Wir servieren Ihnen einen Gang in der eat&meet Bowl,
die Sie dann mit nach Hause nehmen dürfen.

BOWL

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
HUMBOLDT. RESTAURANT. BAR
Gstättengassse 4 | 5020 Salzburg
T. 0662 843171, info@humboldtstubn.at
Öffnungszeiten: So bis Do 11.30 – 24 Uhr
Fr und Sa 11.30 – 2 Uhr

© LEO/Neumayr

STÖRFILET MIT O-CHILLI VON OBAUERS EDITION EAT&MEET 2019

Steckbrief: Lateinisch: acipenser.
Deutsch: Stör. Heimat: Fischzucht Walter Grüll.

Bei Stör denken viele Feinschmecker zuerst an Kaviar. Dabei hat dieser wunderbare Fisch so viel mehr zu bieten als nur Eier in der Dose. Bei Grülls in Grödig wird der ganze Stör verarbeitet – sozusagen als Pendant zu – from nose to tail – vom Maul bis zur Schwanzflosse. Kaviar, natürlich, das Fleisch frisch zum Kochen für das Bistro und zum Verkauf, die Fischhaut als Gürtel, Brieftasche und Schlüsselanhänger zum Beispiel. Besonders fein ist auch das Filet in Olivenöl in der Dose. Die Kombination mit Buddhas-Hand-Zitrone für die Edition eat&meet 2018 ist ein großer Erfolg und bei Feinschmeckern sehr beliebt.
Und so hat sich der Fischmagier Walter Grüll auch heuer für das Kulinarik Festival eat&meet eine besondere Edition ausgedacht: Störfilet in bestem Olivenöl mit O-Chilli von Karl und Rudi Obauer, dem ein wenig Currykraut die ultimative Würze gibt. Das feste weiße Fleisch des Störs ist fettarm, hat einen kräftigen Eigengeschmack und vor allem das Zeug zur Delikatesse.

1 Dose 200 Gramm EUR 19,90

GRÜLL FISCHHANDEL
Neue-Heimat-Straße 13 | 5082 Grödig
T. 06246 75492
www.gruell-salzburg.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8.30 – 18 Uhr
Sa 8.30 – 12 Uhr | warme Küche 11 – 15 Uhr

ERZABTEI ST. PETER – ABTEISAAL & ST. PETER STIFTSKULINARIUM

DO 14. MÄRZ 2019 | 19 UHR

NICHT JEDERMANNS TISCHGESELLSCHAFT.
DER KAVIARPAPST ZU GAST BEIM ERZABT.

ERLEBEN UND TAFELN AN ZWEI EINZIGARTIGEN ORTEN.

100 % CHARITY = 100 % FÜR DIE RENOVIERUNG DER STIFTSKIRCHE ST. PETER

Gastgeber: Korbinian Birnbacher, Walter Grüll, Veronika Kirchmair & Claus Haslauer, Sandra Woglar-Meyer, Alessandra & Dieter Kiener

Wir haben uns ALLE etwas einfallen lassen, damit dieser Abend zu einem wird, den SIE so noch nicht erlebt haben und so leicht auch nicht wieder erleben werden. **Walter Grüll** kommt mit einem Stör aus Grödig und wird mit Ihnen in der Stiftsküche frischen Kaviar zubereiten, den Sie dann im Abteisaal an der großen Tafel verkosten werden. Die Kombination Kaviar & Bier ist etwas ungewöhnlich, aber erstaunlich harmonisch, aber es gibt natürlich auch Wein. Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker wird Ihnen etwas über seine Bierwahl erzählen. Weiter geht es dann mit dem Erzabt ins St. Peter Stiftskulinarium. Hier laden Sie **Veronika Kirchmair & Claus Haslauer** zu einem Stör-Gang ein.

Das Störfleisch von dem Fisch, von dem Walter Grüll mit Ihnen Kaviar produziert hat. Besser geht es nicht mehr. Dazu wird das „Wildshuter Sortenspiel" kredenzt, das **Alessandra & Dieter Kiener** mitgebracht haben. Noch nicht genug. Die Beilage wird in eat&meet Bowls serviert, die **Sandra Woglar-Meyer**, die neue Geschäftsführerin des Altstadtmarketing, zur Verfügung gestellt hat. Der Erzabt von St. Peter, **Korbinian Birnbacher**, wird den ganzen Abend auch dabei sein und Ihnen vieles über die aufwändige, aber eben sehr notwendige Renovierung seiner Stiftskirche erzählen.

PREIS PRO PERSON EUR 500,00
100 % für die Renovierung der Stiftskirche

inklusive Kaviarproduktion & Verkostung schwarzer Stör-Kaviar
Albino-Kaviar + EUR 150,00

Aperitif, Stör mit Beilagen & Wildshuter Bierspezialitäten
exklusive Getränke

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
ALTSTADT VERBAND SALZBURG
Münzgasse 1 / 2. Stock | 5020 Salzburg
T. 0662 845453 oder
office@salzburg-altstadt.at

Unterstützt von

AUGARTEN WIEN
Since 1718

DO 14. MÄRZ 2019 | 19 UHR

ZU GAST BEI RICHARD MAYR
„MEI GUTE STIMME KOMMT NID VON GOTT, DIE KOMMT VOM BIER“

Gastgeber: Sophie Riegler & StudentInnen der Universität Mozarteum

Unter dem Motto „Zu Gast bei Richard Mayr“ laden wir Sie ins Gablerbräu ein – und damit in das Geburtshaus des berühmten österreichischen Kammersängers (1877 – 1935). Wir servieren in dem Raum, der Mayrs Lebensgeschichte in Wandgemälden darstellt, ein Menü, das von der österreichischen Küche rund um die Jahrhundertwende inspiriert wurde, Begleiten werden diesen Abend junge Musiker aus der benachbarten Universität Mozarteum, die Mayrs Paraderollen zum Besten geben. Der Baron Ochs auf Lerchenau im Rosenkavalier oder der Barbier von Bagdad in der gleichnamigen Oper waren nur zwei davon. Aber wie kam es zu dem Spruch: *„Mei gute Stimme kommt nid von Gott, die kommt vom Bier“*?

Sophie Riegler vom Gablerbräu kann Ihnen vieles aus dem Leben des Richard Mayr erzählen.

© Salzburg Museum

© Gablerbräu

UNSER RICHARD MAYR-MENÜ

kreiert von Küchenchef Andreas Zemasch:

SPECK-BIERSUPPE
mit Röstzwiebel
***
GESCHMORTE KALBSHAXE
in Maroni-Biersauce mit Apfel-Kohl
***
SCHLOSSERBUAM
Dörrpflaumen in Bierteig

PREIS PRO PERSON EUR 28,00
inklusive einem Pfiff Bier als Aperitif und musikalischer Unterhaltung, exklusive weiterer Getränke

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Reservierung erforderlich.

INFORMATION & RESERVIERUNG

GABLERBRÄU
Linzer Gasse 9 | 5020 Salzburg
T. 0662 88965
office@gablerbrau.at
www.gablerbrau.at
Öffnungszeiten: Täglich 11.30 – 24 Uhr

AZWANGER

FR 15. MÄRZ 2019 | 16 – 20 UHR
FR 22. MÄRZ 2019 | 16 – 20 UHR

COCKTAIL-KLASSIKER MIT WERMUT.
GEMIXT VON MENTOR & EINEM MARTINI BARTENDER
SERVIERT MIT KÖSTLICHEM VON LA BELLE-ILOISE

Gastgeber: Das Azwanger Team & Mentor´s Bar Kultur

Chin. Chin. Bitterino. Ein bisschen bitter, aber trotzdem trocken. Ein wahres Geschmackswunder. Im Mittelalter war das gleichnamige Kraut nur Heilpflanze, bis ein schlauer Mönch daraus ein einzigartiges Getränk zauberte. Und das löst bis heute sofort die Original Dolce-Vita-Stimmung aus. Die flüssige Zutat der Saison? Für viele Bartender eindeutig: Wermut natürlich! Dieser ist aus vielen Cocktail-Klassikern nicht wegzudenken, schließlich bringt er eine pfiffige und komplexe Frucht-Würz-Note in Drinks. Mentor, der großartige Bartender und Besitzer des MENTOR´S BAR KULTUR, zaubert Ihnen gemeinsam mit einem MARTINI Bartender einige besondere Cocktails mit Wermut. Wenn man dann noch ein Frühsommer-Feeling braucht, dann schaffen das die Dosen der französischen Kultmarke LA BELLE-ILOISE, der vielleicht bekanntesten und buntesten Fischkonserven- und Suppen-Manu-

© Leo/Neumayr

faktur der Welt! Mit klassischen Rezepten und kreativen Fischkompositionen hat sich das Familienunternehmen einen festen Platz in den Herzen und auf den Tellern vieler Feinschmecker erobert.

Cocktail-Klassiker & Fisch-Delikatessen von
La belle-iloise mit Baguette **EUR 13,90**

Fischsuppe mit Baguette in der eat&meet Bowl
(die Bowl darf mitgenommen werden) **EUR 9,90**

BOWL

Alle weiteren Getränke laut Bar-Karte.

Um Anmeldung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

Getreidegasse 15 | 5020 Salzburg
T. 0662 843394
info@azwanger.at
www.azwanger.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 10 – 18 Uhr
Sa 9.30 – 17 Uhr | Feiertag 11 – 17 Uhr

MozARTs

FR 15. MÄRZ 2019 | 16.30 UHR

IUVAVUM – WIR WAREN RÖMER
ENTDECKEN SIE DAS RÖMISCHE SALZBURG
MIT TEMPEL, FORUM UND MARKTHALLE

Gastgeber: Sabine Rath & das Team des MozARTs

Reisen Sie mit uns 2000 Jahre zurück. Sabine Rath, Salzburgs bekannte Stadtführerin, führt Sie auf den Spuren der alten Römer durch die Altstadt und entdeckt mit Ihnen die letzten Hinterlassenschaften der einst blühenden römischen Handelsstadt Iuvavum – des heutigen Salzburg. Unsere schöne Stadt war schon zur Römerzeit ein wichtiger wirtschaftlicher Knotenpunkt mit Markthalle. Apicius war ein Gourmet der ersten Stunde. Er lebte in der ersten Hälfte des 1. Jahrhunderts nach Christi Geburt und hat in seinen Kochbüchern die gesamte Raffinesse und Vielfalt der römischen Küche und das Besondere des damaligen Geschmacks überliefert.

Am Ende der Führung verwöhnt Sie Küchenchef Bernd Fritzenwallner mit ebensolchen römischen Köstlichkeiten im Restaurant MozARTs.

Wir freuen uns, mit Ihnen gemeinsam Näheres über die Wurzeln der Stadtgeschichte erfahren zu dürfen, und auf einen typisch römisch-geselligen Abend.

© Fotolia, Shpontak

WAS DIE RÖMER SPEISTEN

BOWLS ZUM LÖFFELN

VORSPEISE
Moretum mit Gewürzbrot
Römischer Kräuter-Käse-Aufstrich
***
HAUPTGANG
Tisana
Gemüseeintopf mit frischem Koriander,
Hühnchen und Hülsenfrüchten
(wird in der eat&meet Bowl serviert)
***
DESSERT
Globi
Gebackene Mohnknödel

PREIS PRO PERSON EUR 22,00
inklusive Menü, Führung und eat&meet Bowl
zum Mitnehmen, exklusive Getränke und Kaffee

16.30 Uhr Treffpunkt Führung: vor dem MozARTs
Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
MozARTs
Mozartplatz 1 | 5020 Salzburg
T. 0662 843849, office@mozarts.at
www.mozarts.at, Öffnungszeiten: täglich 10 – 18 Uhr

© Stegl

PINKERNELLS WHISKY MARKET

FR 15. & 22. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

JUNGER SCHOTTE ZU GAST IN SALZBURG.
BRAND AMBASSADOR CHRIS HOBAN UND SEINE LEIDENSCHAFT FÜR WHISKY.

Gastgeber: Dorothee Hoffmann-Gebhardt & Chris Hoban

Raasay & Borders Distillers ist ein junges schottisches Unternehmen, das auf der Hebrideninsel Raasay ebenso seine Wurzeln hat wie in der Borders-Region. Erst 2017 begann man in der neu gebauten Brennerei auf Raasay mit der Whiskyproduktion. Und natürlich muss der Whiskyfreund noch ein wenig auf das Ergebnis warten. Aber während der künftige Raasay-Whisky heranreift, haben die Hersteller als unabhängige Abfüller einige sehr spannende Produkte auf den Markt gebracht. Diese Whiskys werden von Pinkernells Whisky Market nach Österreich importiert und an diesem Abend verkostet. Brand Ambassador Chris Hoban erkundet gemeinsam mit den Gästen die Unterschiede zwischen Single Malt, Grain und Blended Whisky; außerdem lernt man verschiedene Fass-Finishes kennen und erfährt, wie manche Whiskys zu ihrer charakteristischen Rauchnote kommen.

PREIS PRO PERSON EUR 25,00
Whiskyverkostung und Brot.

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
PINKERNELLS WHISKY MARKET
Alter Markt 1 | 5020 Salzburg
T. 0662 845305, info@pinkernells.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 11 – 13.30 Uhr
und 14 – 18 Uhr | Sa 10 – 14 Uhr

STIEGL-BRAUWELT

JUNGES STIEGL-GEMÜSE AM HERD UND TISCH

Anna Maria Saller © Bazzoka

ÜBERRASCHUNGSMENÜ
DER STIEGL-LEHRLINGE MIT BIERBEGLEITUNG

Gastgeber: Stiegl-Brauwelt-Küchenchef Matthias Mackner mit Stiegl-Lehrlingen sowie Biersommelier

Sie lieben kreative Interpretationen der typisch österreichischen Küche? Sie tauschen aber auch gerne mal das Weinglas mit einer Biertulpe? Dann sind Sie an diesem Abend in der Paracelsusstube – dem Restaurant der Stiegl-Brauwelt – genau richtig! Denn die jungen Stiegl-Lehrlinge nehmen das Lokal komplett ein und verwöhnen Sie mit ihrem ganz speziellen Überraschungsmenü. Von der Dekoration bis zur Speisenkreation und von der Menüabfolge bis zur fein abgestimmten Bierbegleitung ist der Abend komplett in der Hand des engagierten Stiegl-Nachwuchses.
Zum Start um 18.30 Uhr stimmt man sich gemeinsam im Stieglitz, dem ehemaligen Maschinenhaus, mit einem Biercocktail aus dem Stiegl-Hausbier „Butterblume" ein. Danach nehmen die Gäste an stimmungsvoll dekorierten Tischen Platz, um sich beim sechsgängigen Menü überraschen, verzaubern und kulinarisch verwöhnen zu lassen. Ein echtes „Wow-Erlebnis" ist dabei auch durch die von einem unserer jungen Biersommeliers abgestimmte Biervielfalt garantiert.

PREIS PRO PERSON EUR 69,00
inklusive Menü und Bierbegleitung

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

STIEGL-BRAUWELT
Bräuhausstraße 9 | 5020 Salzburg
T. 050 1492 - 1492
brauwelt@stiegl.at
www.brauwelt.at
Öffnungszeiten: täglich 10 – 24 Uhr

KOLLER + KOLLER TAGESBAR

FR 15. MÄRZ 2019 | 19 UHR

KULINARISCHE GEMÜSE-REISE UM DIE WELT
EIN MENÜ FÜR BESONDERE GENIESSER

Gastgeber: Claudia und Norbert Koller

„Wir sind ein Restaurant, das Kontraste liebt und lebt", sagen **Claudia und Norbert Koller**, die Besitzer des K+K am Waagplatz. „Bei uns geht es um zwanglosen Genuss gepaart mit Kompetenz und Leidenschaft! Der Gast soll schmecken, trinken und entspannen, ohne gelangweilt zu werden." Küchenchef Saravanan Gurusamy kam aus Malaysia nach Salzburg und hatte viele duftende Rezepte ihm Gepäck. Mit Leidenschaft verleiht er nun klassischen Gerichten und internationalen Spezialitäten seine ganz individuelle Note. In seinem Menü für das Kulinarik Festival eat&meet kann man das alles schmecken. Von Gemüse in Tempura über eine mediterrane Tomatenessenz bis zu einem indischen Karottendessert schickt er die Gäste auf eine kulinarische Reise um die Welt.

MENÜ

Baby-Gemüse Tempura

Rohkostsalat | Ingwer Soja Dip

***

Klare Tomaten-Essenz

Knödel von jungem Gemüse und Shrimps
Avocado-Tramezzini

***

Duett vom Land und Meer

Medaillons vom Kalb und Thunfisch
Baby Pak Choi | Gemüse Quinoa

***

Halwa Gadjar

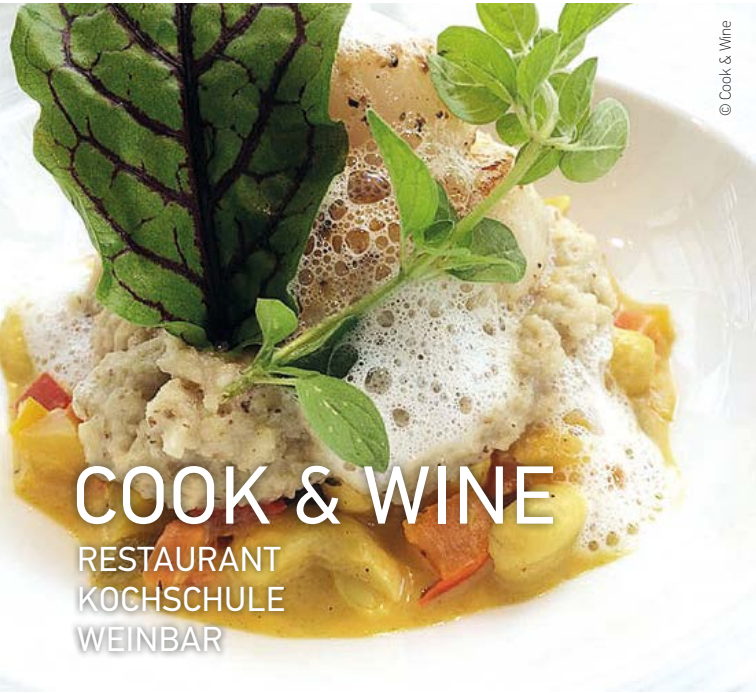
Baby-Karotten | Muscovado Zucker | Marzipan

PREIS PRO PERSON EUR 55,00
inklusive Aperitif, exklusive Getränke

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

K+K AM WAAGPLATZ
Waagplatz 2 | 5020 Salzburg
T. 0662 842156-0
talk@kollerkoller.at, www.kollerkoller.com
Öffnungszeiten: Mo, Do, Fr, Sa 11 – 23 Uhr, So 11 – 17 Uhr



SA 16. MÄRZ 2019 | 15 UHR

HAUBENKOCHKURS

Gastgeber: Günther Grahammer

Für unsere anspruchsvollen Teilnehmer und die, die es noch werden wollen, haben wir einen Haubenkochkurs ins Leben gerufen, bei dem die Teilnehmer ein 5-gängiges Gourmetmenü kochen dürfen. Hier lernen Sie Griffe und Tricks der gehobenen feinen Gourmetküche mit besten Zutaten!

PREIS PRO PERSON EUR 145,00
inklusive Aperitif, Weinbegleitung, Espresso, Rezepte

TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

COOK & WINE – RESTAURANT | KOCHSCHULE | WEINBAR
Kaigasse 43 | 5020 Salzburg
T. 0662 231606
office@cookandwine.at
www.cookandwine.at
Öffnungszeiten: Di bis Sa 10 – 24 Uhr
So und Mo Ruhetag

RHABARBER TRIFFT CHILI UND ALTES HANDWERK EDITION eat&meet 2019

Rhabarberbarbara ist ein Zungenbrecher, den wir alle aus unserer Kindheit kennen. Der neue Rhabarber-Likör mit Chili, den **Susanne und Michael Sporer** für die Specereyen-Editionen zum Kulinarik Festival eat&meet kreiert haben, ist kein Zungenbrecher, sondern ein Gaumenschmeichler. Trotz seiner pikanten Beigabe von Chili, der ihm aber gerade die besondere Würze verleiht. Junges Gemüse ist eines der Themen des Festivals und man fragt sich jetzt vielleicht, warum dann ein Obst-Likör? Falsch gedacht. Der Rhabarber ist botanisch ein Gemüse, denn man nutzt die Stängel und nicht den Fruchtstand.

Sein Name stammt vom mittellateinischen Wort rheu barbarum, der fremdländischen Wurzel. Aber so, wie uns der Zungenbrecher vertraut ist, ist es auch das Gemüse Rhabarer. Nur vielleicht nicht als Likör in der Verbindung mit Chili. Aber auch genau für solche Quer-Verbindungen ist das Kulinarik Festival in der Salzburger Altstadt bekannt. Und die Sporer Likör- und Punschmanufaktur soundso.

0,25 l RHABARBER-LIKÖR MIT CHILI EUR 11,50

SPORER LIKÖR- & PUNSCHMANUFAKTUR
Getreidegasse 39 | 5020 Salzburg
T. 0662 845431
office@sporer.at
www.sporer.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9.30 – 19 Uhr
Sa 8.30 – 17 Uhr

ZIPFER BIERHAUS

SA 16. MÄRZ 2019 | 19 UHR

BIER, ESSEN UND MUSIK

Gastgeber: Robert Schwarz
Moderation: Michael Stockinger
Für das Menü verantwortlich: Chefkoch André Woblack mit Souschef Peter Bernroider und Co.
Musik: „Madame Mätzchen“

Bier und Musik gehört zu einem köstlichen Essen und vor allem zu einem geselligen und guten Leben. Umso mehr in der harten Zeit des Fastens! Darum servieren wir an diesem Abend ein elegantes Fastenmenü mit vier Gängen; dazu reichen wir eine spezielle Bierbegleitung, welche aus dem internationalen Kreativbiersektor gewählt wird. Durch den Abend wird Sie der bekannte Biersommelier Michael Stockinger führen, der sich als weltreisender Touristiker auf die Themen Bier, Geschichte und Reisen spezialisiert hat. Er ist außerdem Mitherausgeber des jährlichen „Bier Guides“ von Bierpapst Conrad Seidl. Musikalisch begleiten wird Sie „Madame Mätzchen“: zwei junge Salzburger Musiker, welche mit Gesang, Klavier/Gitarre und Schlagzeug eine musikalische 20er-Jahre-Atmosphäre schaffen und den Abend mit Chansons aufwerten.
Passend dazu können Sie die Bildergalerie des Künstlers Franz Riegersperger „Hommage an Salzburg“ im Gewölbesaal betrachten. Die mystischen Grafiken zeigen Ihnen ein anderes Salzburg, voller Geheimnisse und Symbole.

MENÜ

Räucherfisch-Sülzchen mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette
und frühlingshaften Salaten

***

Getrüffelte Kartoffel-Pastinaken-Suppe

***

Rosa gebratenes Schweinefilet im Kräuter-Brätmantel mit Speck,
Kartoffelgratin, jungen Karotten und Jus

***

Haselnusssoufflé mit marzerierten Beeren
und Schokoladensoße

PREIS PRO PERSON EUR 60,00
inklusive Bierbegleitung und Unterhaltung
TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung bis zum 13. 03. wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

ZIPFER BIERHAUS
Sigmund-Haffner-Gasse 12 | 5020 Salzburg
robert.schwarz@zipfer-bierhaus.at
www.zipfer-bierhaus.at
Öffnungszeiten: Di bis Sa 10 – 24 Uhr

SPORER LIKÖR- & PUNSCHMANUFAKTUR

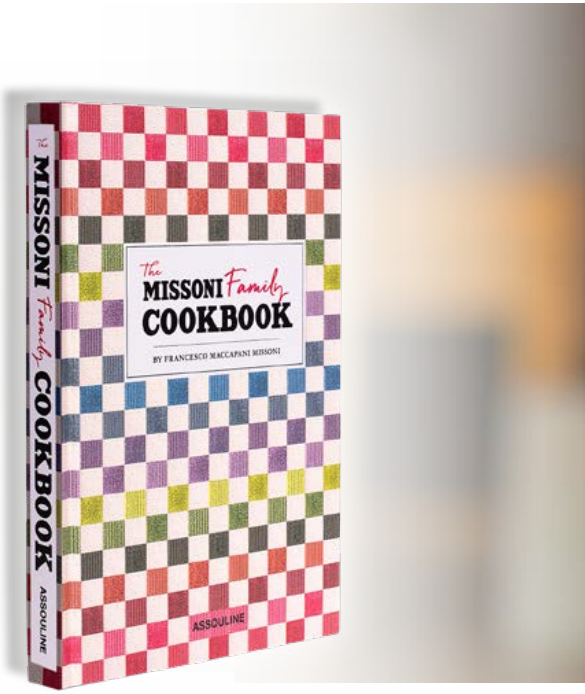
WERMUT
EDITION eat&meet 2019
MADE BY MICHAEL SPORER & KARL & RUDI OBAUER

Man nehme drei Meister mit hervorragendem fachlichen und besonders kreativem Hintergrund. Dazu eine große Portion Innovation und mehr als eine Prise Leidenschaft. Und dann natürlich ein besonderes Rezept. Für den **Wermut.Edition eat&meet** haben wir das alles gefunden. Vier Hauben seit 1995 und viel Eigenständigkeit stecken hinter der Küche von **Karl und Rudi Obauer**. Und immer auch eine Extraportion Kreativität verbunden mit hoher Produktqualität und solidem Handwerk. Dieses Handwerk zeichnet auch die Erfolgsgeschichte der Familie Sporer aus und **Michael Sporer** mischt dazu noch eine Portion Mut zur Erneuerung, z.B. mit der Sporer Manufaktur in der Michael-Walz-Gasse. Diese drei großartigen Herren haben nun für das Kulinarik Festival eat&meet einen Wermut kreiert. Österreichischer Wein wird mit Wachauer Weinbrand veredelt und darin werden dann Wermutkraut, Kräuter,

Gewürze, Bitters und Früchte angesetzt. Als ganz besondere Zutat haben die Obauers aus den Werfener Bergen noch etwas Bergwermutkraut hineingetan. Das Ergebnis: alles, außer gewöhnlich. Kein Wunder bei einer so perfekten Verbindung. Suchtgefahr gegeben!

0,75 l Wermut Edition eat&meet
in der Steingutflasche EUR 21,90

SPORER LIKÖR- & PUNSCHMANUFAKTUR
Getreidegasse 39 | 5020 Salzburg
T. 0662 845431
office@sporer.at
www.sporer.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9.30 – 19 Uhr
Samstag 8.30 – 17 Uhr



MO 18. MÄRZ 2019 | 19 UHR

MUSTERKÜCHE.
DER KULTURSALON MIT DER FESTSPIELPRÄSIDENTIN UND FRANCESCO MACCAPANI MISSONI

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

Seit vielen Jahren ist **Helga Rabl-Stadler** die Präsidentin der Salzburger Festspiele und in Österreich, Europa und der Welt eine Kultur-Instanz. Nicht nur während der Festspielzeit, sondern auch während des Jahres ist sie Gastgeberin und auf der ganzen Welt Botschafterin der einzigartigen Kultur und Gastfreundschaft unseres Landes. Die Familie Missoni ist berühmt für ihre Kreationen aus farbenfrohen Strickstoffen mit Zickzack-Muster. Das Unternehmen wurde 1953 von Rosita und Ottavio Missoni in Mailand gegründet, heute führen es die Kinder Angela, Vittorio und Luca. Farbenfrohe Gourmetkunst hat Angela Missonis Sohn **Francesco Maccapani Missoni** im „The Missoni Family Cookbook" versammelt.
Das Kochbuch ist eine „Einladung" in die Familie Missoni, die in der Modewelt zur Legende wurde. Zum ersten Mal teilen sie die geheimen Familienrezepte mit der Welt und bitten sozusagen zu Tisch mit der Familie. Dieser Kultursalon mit der Missoni-Kennerin und Italienliebhaberin Helga Rabl-Stadler verspricht einen kulinarisch-philosophisch-vergnüglichen Abend in der Salzburg Kulisse. Sie nehmen an langen Tischen Platz und tauchen ein in die bunte

Familienwelt der Missonis, die Helga Rabl-Stadler im Gespräch mit Francesco Maccapani Missoni auferstehen lässt. Das Küchenteam der Blauen Gans überrascht Sie mit Köstlichkeiten aus dem Familienkochbuch. Gemüseexpertin Nina Allerberger kreiert aus den Früchten von ihrem Marktstand am Grünmarkt ein Früchtebuffet angelehnt an die berühmten Missoni-Muster.

PREIS PRO PERSON EUR 89,00
inklusive alkoholfreier Getränke, Prosecco und Wein

Begrenzte TeilnehmerInnenzahl,
Reservierung unbedingt erforderlich

BLAUEGANS SALZBURG

INFORMATION & RESERVIERUNG
ALTSTADT VERBAND SALZBURG
T. 0662 845453-0
office@salzburg-altstadt.at

STILLSEGLER

LUDWIG
[DAS BURGER RESTAURANT]
© Juffinger

EAT & MEAT – VIER SLIDERS MIT FLEISCH-SPEZIALITÄTEN VOM BIO-METZGER JUFFINGER

Gastgeber: Jörg Kallinger

„Was unsere Bergbauern jahrhundertelang natürlich erzeugt haben, wollen wir nicht durch Chemie vernichten." Das ist die Philosophie des Tiroler Biofleisch-Pioniers **Anton Juffinger.** Er verarbeitet in seiner Bio-Metzgerei, der ersten in Österreich, ausschließlich Fleisch von kleinstrukturierten Bio-Betrieben aus dem Alpenraum oder der Umgebung seines Betriebes in Thiersee/Kufstein.
Die Kombination Biofleisch und LUDWIG im Salzburger Bruderhof stimmt. Denn hier werden perfekte Burger aus regionalen Zutaten auf die Teller gebracht, die den Begriff Fast Food nicht verdienen. In die Burger kommt nur feinstes Bio-Rindfleisch und Bestes aus Salzburg und zubereitet wird frisch und mit Liebe.

PREIS PRO PERSON EUR 32,00
4-Gänge-Menü

TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

LUDWIG (DAS BURGER RESTAURANT)
Bruderhof, Linzer Gasse 39 | 5020 Salzburg
T. 0662 872500
salzburg@ludwig-burger.at
www.ludwig-burger.at
Öffnungszeiten: Di bis Fr 11 – 22 Uhr
Sa und So 9 – 22 Uhr

SHRIMPS BAR & RESTAURANT

DI 19. & 26. MÄRZ 2019 | 19 UHR

GET POKED!

Gastgeber: Shrimps Bar Team

Wir laden Sie im Rahmen des elften Kulinarik Festivals eat&meet ein, Pokes total zu erleben. Poke („in Stücke schneiden") stammt aus einer Verschmelzung der japanischen und hawaiianischen Küche, welche in Europa als Bowls bekannt sind. Ein gesundes und köstliches Erlebnis! Genießen Sie einen unserer Pokes (Vegetarisch, Fleisch oder Meeresfrüchte) – dazu empfehlen wir einen passenden Wein oder Cocktail!

Ein besonderes eat&meet in angenehmer Atmosphäre versprechen die dazu passenden Kunstwerke der Salzburger KünstlerInnen „Jana & JS" sowie Christine Schnoell.

© Shrimps

ZUR AUSWAHL STEHEN:

– SHRIMPS POKE –
– THUNFISCH POKE –
– LACHS POKE –
– CHICKEN POKE –
– TOFU POKE –

PREIS PRO PERSON EUR 19,00
inklusive Poke nach Wahl & Wermut-Cocktail
inklusive eat&meet Bowl zum Mitnehmen
TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung unter **gast@shrimps.at** wird gebeten.

BOWL

INFORMATION & RESERVIERUNG

SHRIMPS BAR & RESTAURANT
Steingasse 5 | 5020 Salzburg
T. 0662 874484 (ab 16.30 Uhr)
gast@shrimps.at
Öffnungszeiten: So bis Sa 17 – 24 Uhr

RESTAURANT ZUM EULENSPIEGEL

DI 19. MÄRZ 2019 | 19 UHR
MI 20. MÄRZ 2019 | 19 UHR

SALZBURG TRIFFT BIO-FARM AUS PUCKING

Gastgeber: Walter Ritzberger-Wimmer

1949. 1959. 1989. 2019. Die Neun spielt offenbar in der Geschichte des Restaurants Eulenspiegel eine große Rolle. Lassen Sie sich an diesem Abend von Gastgeber **Walter Ritzberger-Wimmer** erzählen, warum das so ist. Und genießen Sie dabei knackiges Gemüse von Österreichs ältester Bio-Farm „Gemüse Wimmer 1966". Der Küchenchef zaubert dazu aus herrlichen Bioprodukten von der eigenen Landwirtschaft mit Fischzucht ein sehr feines Menü. Gutes Essen zu machen ist eigentlich einfach, sagen die „Eulenspiegler": Man nehme den Gegensatz zu unserem hektischen Alltagsleben, gebe dazu Zeit und Respekt für Produkte, Saisonen und die Natur – und schon kommen unvergleichliche Gaumenfreuden dabei heraus.

Walter Ritzberger-Wimmer, Restaurantchef und Bio-Landwirt, freut sich auch darauf, Ihnen von der Herkunft seiner erstklassigen Produkte erzählen zu können. Zum Beispiel von den würzigen Kräutern, der Bio-Fischzucht und den Schnecken aus Pucking. Einen besonderen Abschluss verspricht auch der Käsegang. Ist doch der „Nachbar" Günther Soukup vom berühmten Kaslöchl im Löchlbogen zu Gast und präsentiert als diplomierter Käsesommelier seine exklusiven Käse-Spezialitäten. Freuen Sie sich auf einen wunderbaren Abend mit außergewöhnlichem Genuss und interessanten Geschichten.

MENÜ

Limoncello
***
Beef Tartare à la Paul Bocuse mit Wachtel-Ei
***
Weinbergschnecken „Café de Paris“
***
Bio-Saibling aus eigenen Gewässern mit Gemüsebouquet
und Petersilienkartoffeln
***
Crème brûlée

PREIS PRO PERSON EUR 58,00
inklusive Menü und Aperitif, exklusive Getränke

Käseauswahl vom Kaslöchl auf Wunsch EUR 19,00
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster EUR 9,00

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

RESTAURANT ZUM EULENSPIEGEL
Hagenauerplatz 2 | 5020 Salzburg
T. 0662 843180
restaurant@zum-eulenspiegel.at
www.zum-eulenspiegel.at
Öffnungszeiten: Mo bis So 12 – 23 Uhr

SPORER LIKÖR- & PUNSCHMANUFAKTUR

DI 19. MÄRZ 2019 | 19.30 UHR

VIER MEISTER
KARL UND RUDI OBAUER, WALTER GRÜLL, MICHAEL SPORER

Gastgeber: Susanne & Michael Sporer

Was bekommt man, wenn vier besondere Meister am Werk sind? Eine großartige und perfekt aufeinander abgestimmte Geschmackssinfonie aus der Wermut Edition eat&meet 2019 & Störfilet mit O-Chilli in der Dose.
Die Werfener Meisterköche **Karl und Rudi Obauer** haben mit dem Meister-Likörerzeuger **Michael Sporer** einen ganz besonderen Wermut kreiert. Dazu hat der Grödiger Meister-Fischveredler **Walter Grüll** eine Dose mit Störfilets, bestem Olivenöl und O-Chilli von Obauers komponiert. Beides zusammen kredenzen die vier Meister an diesem einzigarten Abend in der Salzburger Getreidegasse. Ein bisschen bitter, fein würzig und angenehm trocken. Der Wermut ist ein wahres Geschmackswunder. Im Mittelalter war das gleichnamige Kraut nur eine Heilpflanze, so lange, bis ein schlauer Mönch daraus ein einzigartiges Getränk zauberte. Regional verwurzelt und mit langer Tradition ist der Wermut heute wieder auf vielfache Weise zeitgeistig. Und wenn ihn Meister wie Karl und Rudi Obauer mit Michael Sporer ansetzen, dann kommt dabei auch ein besonders feiner Geschmack aus den alten Steingutfässern. Vor allem ist echter Wermut ein reines Naturprodukt aus österreichischem Wein, veredelt mit Wachauer

© Leo/Neumayr

Weinbrand, in dem Wermutkraut, Kräuter, Gewürze, Bitters und Früchte angesetzt werden. Bei der Edition eat&meet 2019 wurde noch mit Bergwermutkraut aus Werfen verfeinert.
Und all das – Tradition, Natur und beste Grundprodukte – verbindet auch die vier Meister.

Einfach eine perfekte Verbindung!

- Wermut pro Glas EUR 4,50
- 1 Dose Störfilet mit Weißbrot + 2 Glas Wermut EUR 30,00
- 2 Scheiben Bauernbrot mit Störfilet-Creme à la Obauer + 2 Glas Wermut EUR 25,00
- 0,75 l Wermut in der Steingutflasche EUR 21,90
- Störfilet mit O-Chilli 200 g/Dose EUR 19,90

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
SPORER LIKÖR- & PUNSCHMANUFAKTUR
Getreidegasse 39 | 5020 Salzburg
T. 0662 845431
office@sporer.at, www.sporer.at
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9.30 – 19 Uhr
Samstag 8.30 – 17 Uhr

MI 20. MÄRZ 2019 | 14 – 16 UHR

KINDERNACHMITTAG ZUM FRÜHLINGSBEGINN

Gastgeber: Radisson Blu Hotel Altstadt

Kochen mit den ersten Frühlingsboten: Frühlingskräuter und Bärlauch, junges Gemüse, frisch gepresste Vitaminsäfte ...

Exakt zum Frühlingsbeginn wird unser Küchenteam mit den neugierigen Küchengehilfen und -gehilfinnen energie- und vitaminreiche Köstlichkeiten kreieren, wie zum Beispiel Bärlauchpesto, frische Kräuteraufstriche oder auch vitaminreiche Frühlingssmoothies. Selbstverständlich gibt es als Belohnung eine Verkostung der Leckereien mit hausgemachten Bandnudeln & Bauernbrot.

PREIS PRO KIND EUR 24,00
Treffpunkt Hotel-Lobby

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT
Rudolfskai 28 | Judengasse 15 | 5020 Salzburg
T. 0662 84 85 71. 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

HERBERT'S BAR

MI 20. MÄRZ 2019 | 19 UHR

DAS NEUE SOMMERGETRÄNK

Gastgeber: Patric Roth

Herbert von Karajan war ein Klassik-Star und einer der bekanntesten Dirigenten des 20. Jahrhunderts. Herbert's Bar serviert aber nicht nur Klassiker, sondern ist immer auch für Neues aufgeschlossen. Das war auch Herr von Karajan zu seiner Zeit. Und so passt der Name wieder zum Thema dieses Abends. Patric Roth kreiert ein neues Sommergetränk auf der Basis von Wermut, der gerade wieder in den Bars der Welt und auch in Salzburg beim Kulinarik Festival eat&meet eine Renaissance erlebt. Erleben Sie an diesem Abend, wie er mit Soda und Prosecco gemixt wird und wie daraus ein neues Getränk für den Sommer 2019 und darüber hinaus komponiert wird. Und vielleicht ist das Getränk, das noch keinen Namen hat, eines Tages so berühmt wie Herbert von Karajan und der Martini Cocktail.

PREIS PRO PERSON EUR 29,00
inklusive Wermut-Verkostung & Antipasti

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

HERBERT'S BAR
Herbert-von-Karajan-Platz 1 | 5020 Salzburg
T. 0676 6858326, info@hospitare.com
Öffnungszeiten: Di bis Do 17 – 24 Uhr
Fr und Sa 17 – 2 Uhr

MI 20. MÄRZ 2019 | 15 UHR
MI 27. MÄRZ 2019 | 15 UHR

KOCHEN & KUNST. FORMEN & FARBEN.
EIN NACHMITTAG FÜR KINDER (5 BIS 12 JAHRE)
UND IHRE ELTERN

Gastgeber: Sarastro & Museum der Moderne Salzburg/Rupertinum

Es wird bunt im Gemüse-Atelier, das eigens für das Kulinarik Festival eat&meet im SARASTRO eröffnet wird. Hier sind die Kinder die Hauptpersonen und die Eltern ein wenig Nebensache. Hast Du Lust, mehr über Gemüse zu lernen, mit Gemüse zu experimentieren, etwas über Farben, Formen und das Abenteuer Kunst zu erfahren? Dann bist Du an diesem Nachmittag genau richtig. Der Wagnerbauer Alois Haager aus Wals erzählt Euch Geschichten von seinem Gemüse und die Kunstvermittlerinnen vom Museum der Moderne Salzburg zeigen Euch, wie man mit Gemüse kleine Kunstwerke entstehen lassen kann. Natürlich gibt es etwas zu essen und zu trinken, auch für Eure Eltern. Und dann dürft Ihr noch die eat&meet Bowl mit nach Hause nehmen. Toll, oder?

© AdobeStock, Ermolaev Alexandr

FÜR KIDS EUR 12,00
Kreativwerkstatt für junges Gemüse & Gemüse-Bowl (wahlweise mit Fleischtopping) inkl. Saft

FÜR ELTERN, GROSSELTERN, BEGLEITPERSON EUR 20,00
exklusive Getränke & Kaffee. Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt. Um Reservierung im Restaurant SARASTRO wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

SARASTRO
Wiener–Philharmoniker-Gasse 9 | 5020 Salzburg
T. 0662 843532, info@sarastro.co.at, www.sarastro.co.at
Öffnungszeiten: täglich Di bis Sa 10 – 22 Uhr
So und Feiertag 10 – 18 Uhr

MUSEUM DER MODERNE SALZBURG/RUPERTINUM
Wiener-Philharmoniker-Gasse 9 | 5020 Salzburg
T. 0662 842220 451
www.museumdermoderne.at
Öffnungszeiten:
Di bis So 10–18 Uhr und Mi 10–20 Uhr

MI 20. & 27. MÄRZ 2019 | AB 17.30 UHR

GRÜNER MITTWOCH
MIT REZEPTEN VON UND MIT JUNGEM GEMÜSE

Gastgeber: Sylvia & Peter Bernhofer

Es grünt so grün, wenn Sylvia Bernhofer während des Kulinarik Festivals eat&meet an zwei Mittwochen in ihrer Küche werkelt und aus frischem Marktgemüse, feinem Fleisch und ganz vielen gesunden Kräutern die Gerichte für den Grünen Mittwoch kocht. Einige der Rezept-Ideen hat sie sich von „Jungem Gemüse" geholt. **Jana Koch und Felix Hofer** vom Culinary Art-Zweig der Tourismusschule Klessheim haben mit Freunden dazu auch ein Youtube-Video gedreht und die Rezepte gibt es zum Downloaden.
Natürlich gibt es bei **Sylvia und Peter Bernhofer** zum grünen Gemüse auch Fleischbeilagen. Aber eben dieses Mal umgekehrt. Das Gemüse ist der Hauptdarsteller, das Fleisch die Beilage. Grünes Blatt- und sonstiges Gemüse oder Gartenkräuter bringen den Frühling zu uns und schmecken einfach gut. Und da sage noch einer, dass alte Wirtshaustradition keine grünen Ideen hat. Jedenfalls muss man nicht grün hinter den Ohren sein, um das alles bei den Bernhofers zu probieren.

© Leo Neumayer

BAUEN SIE SICH IHR GRÜNES MENÜ:

AUSWAHL AUS DER „GRÜNEN KARTE“:

EUR 25,00 FÜR 2 GÄNGE
EUR 31,90 FÜR 3 GÄNGE
exklusive Getränke/Kaffee

Die eat&meet Bowl darf als kulinarische Erinnerung mit nach Hause genommen werden.

BOWL

Die „Grüne Karte“ gibt es an den zwei Mittwoch-Abenden. Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

GASTHAUS HINTERBRÜHL
Schanzlgasse 12 | 5020 Salzburg
T. 0662 844327, peter.bernhofer@gmx.at
www.gasthaus-hinterbruehl.at

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11.30 – 22 Uhr
(Küche durchgehend bis 21 Uhr)
Jeden ersten Samstag im Monat 11.30 – 17 Uhr
(Küche durchgehend) | Sonntag Ruhetag

DO 21. MÄRZ 2019 | 19 UHR

CARPE DIEM KULINARIUM PARTY „GÔUT DE FRANCE“
DIE GELEGENHEIT, EIN STÜCK FRANKREICH ZU GENIESSEN

Gastgeber: Carpe Diem Finest Fingerfood

„Gôut de France“ ist das Motto der ersten Carpe Diem Kulinarium Party im Rahmen des Kulinarik Festivals eat&meet und lädt – pünktlich zum Frühlingsbeginn ein, den Geschmack Frankreichs zu erleben. An diesem Tag feiern auf Initiative des 3-Sterne-Kochs Alain Ducasse weltweit mehr als 5.000 KöchInnen die französische Kochkunst.

Die u. a. mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küche des Carpe Diem unter der Leitung von Alexander Weitlaner und Thomas Höfler hat dazu ein exklusives Menü zusammengestellt. Wer möchte, kann sich die einzelnen Gänge persönlich in der Küche abholen und den Köchen beim Zubereiten der Speisen zuschauen oder ihnen den einen oder anderen Tipp entlocken.

Der Sommelier und ausgewählte Winzer kredenzen die passenden Weine zum Menü und freuen sich darauf, mit den Gästen über die besten Jahrgänge zu fachsimpeln oder über neue Trends zu plaudern.

Bon appétit!

MENÜ

Beef Tatar | Sancho-Pfeffer-Cone
***
Coquilles St. Jacques | Rote Beete | Brunnenkresse
***
Oxtail | Karottenflan | gebeiztes Charolais Rind
***
Bar de Ligné | Bouchot Muscheln | Safran | Tabouleh
***
Miral Taube | Kaffee | Sellerie | Perigord Trüffel
***
Limousin Lamm | gelbe Paprika | Olive | Aubergine
***
Millefeuille | Himbeer | Vanille | Szechuan

PREIS PRO PERSON EUR 115,00
inklusive Getränke (gem. dem Angebot des Sommeliers zum Menü)

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Eine Reservierung ist obligat.

INFORMATION & RESERVIERUNG

CARPE DIEM FINEST FINGERFOOD
Getreidegasse 50 | 5020 Salzburg
T. 0662 848800, fingerfood@carpediem.com
www.carpediemfinestfingerfood.com

Öffnungszeiten: täglich 8.30 – 24 Uhr
Restaurant im 1. Stock Mo bis Sa 12 – 14 Uhr & 18.30 – 22 Uhr

BLAUE GANS – WEINARCHIV

DO 21. MÄRZ 2019 | 19 UHR

LIEBESERKLÄRUNG AN DIE ACHTSAMKEIT
CLAUDIO DEL PRINCIPE, SEINE AL FORNO-KÜCHE UND SEINE KOCHPHILOSOPHIE.

Ein kulinarisches Tischgespräch mit Menü von Claudio Del Principe und Christian Seiler.

Gastgeber: Andreas Gfrerer & Küchenchef Martin Bauernfeind

Für Ofengerichte sind alle Feuer und Flamme, sagt der Kochbuchautor und Blogger (www.anonymekoeche.net) **Claudio Del Principe**, Sie sind Seelenwärmer, die einfach zu kochen und ganz sicher nie langweilig sind. Er bereitet fast alles im Backofen zu und das kann man auch in seinem letzten Buch „Al Forno" nachlesen. Del Principe versteht es, aus wenigen Zutaten mit seiner großen Leidenschaft für das Kochen wunderbare Liebeserklärungen an die Achtsamkeit, Langsamkeit und Sorgfalt zu zaubern. Die Zeit, die er der Zubereitung seiner Speisen widmet, ist eine der wesentlichen Zutaten für mehr Geschmack. Sein Herz schlägt nicht nur für die italienische Küche, sondern er holt seine Inspirationen aus den Küchen vieler Länder. **Christian Seiler**, Autor, Kolumnist und Verleger, wird den Abend ebenso begleiten wie Küchenchef Martin Bauernfeind, der ein von Claudio Del Principe inspiriertes Menü kocht.

© Gregory Brunner

MENÜ

VORSPEISEN-TAVOLATA

Pimentos del Padron
Auberginen Wedges
Gefüllte Zwiebel mit Barba dei Frati
Porchetta mit Fenchelsamen
***
Gerösteter Markknochen mit Meersalz
***
Risotto aus dem Ofen mit Brennesseln und Castelmagno
***
Short Rib in Rotwein geschmort mit Gemüse
***
Rübli-Torte „Radikal"

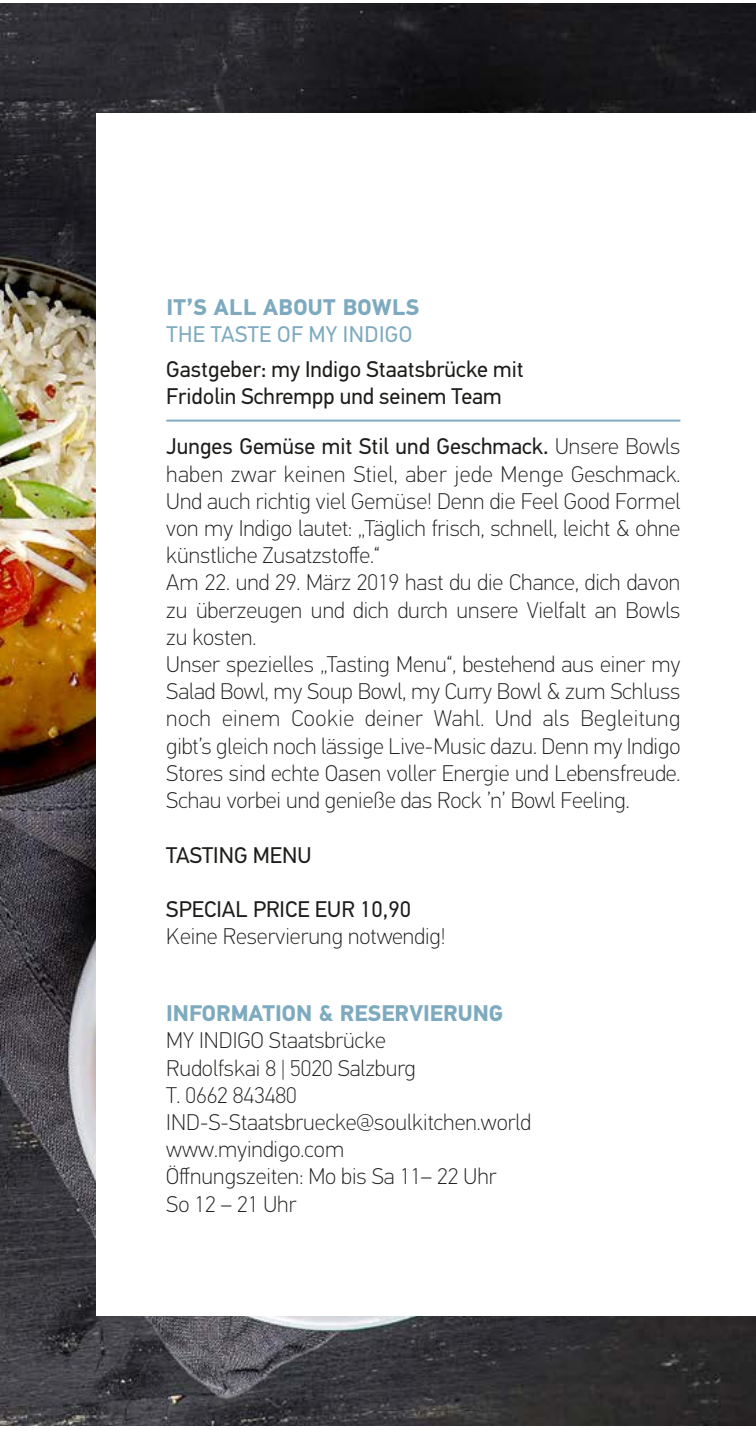
PREIS PRO PERSON EUR 69,00
exklusive Getränke

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
BLAUE GANS - RESTAURANT
Getreidegasse 41 – 43 | 5020 Salzburg
T. 0662 842491-54, office@blauegans.at
www.blauegans.at
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 12 – 22 Uhr

STILLSEGLER

© my Indigo



IT'S ALL ABOUT BOWLS
THE TASTE OF MY INDIGO

Gastgeber: my Indigo Staatsbrücke mit
Fridolin Schrempp und seinem Team

Junges Gemüse mit Stil und Geschmack. Unsere Bowls haben zwar keinen Stiel, aber jede Menge Geschmack. Und auch richtig viel Gemüse! Denn die Feel Good Formel von my Indigo lautet: „Täglich frisch, schnell, leicht & ohne künstliche Zusatzstoffe."
Am 22. und 29. März 2019 hast du die Chance, dich davon zu überzeugen und dich durch unsere Vielfalt an Bowls zu kosten.
Unser spezielles „Tasting Menu", bestehend aus einer my Salad Bowl, my Soup Bowl, my Curry Bowl & zum Schluss noch einem Cookie deiner Wahl. Und als Begleitung gibt's gleich noch lässige Live-Music dazu. Denn my Indigo Stores sind echte Oasen voller Energie und Lebensfreude. Schau vorbei und genieße das Rock 'n' Bowl Feeling.

TASTING MENU

SPECIAL PRICE EUR 10,90
Keine Reservierung notwendig!

INFORMATION & RESERVIERUNG
MY INDIGO Staatsbrücke
Rudolfskai 8 | 5020 Salzburg
T. 0662 843480
IND-S-Staatsbruecke@soulkitchen.world
www.myindigo.com
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 11– 22 Uhr
So 12 – 21 Uhr

© Fotolia

SEITENWEISE JUNGES GEMÜSE & MEHR

Diese Salzburger Buchhandlungen haben eat&meet-Schaufenster und Büchertische für Sie!

Sie finden hier eine besondere Auswahl an schönen Büchern zu den Kulinarik-Themen des Festivals zum Nachlesen und Erinnern.

BUCHHANDLUNG HÖLLRIGL
Sigmund-Haffner-Gasse 10
www.buchhandlung-frick.at

BUCHHANDLUNG STIERLE
Kaigasse 1
www.buecher-stierle.at

RUPERTUSBUCHHANDLUNG
Dreifaltigkeitsgasse 12
www.rupertusbuch.at

FASTIES FOOD WINE & COFFEE

SA 23. MÄRZ 2019 | 9 UHR

GOOD MORNING, SUNSHINE!
AROMATHERAPIE & FRÜHSTÜCK MIT MÜSLIBOWL

Gastgeberinnen: Manuela Moser & Ute Pröll-Strobl

Ihr Tagesbeginn wird duftend, erholsam, besonders köstlich und gesund! Wenn der Duft nach Frischem durch das Lokal weht, fruchtig-frische Smoothies für einen Vitaminkick sorgen und ein feines Müsli in der eat&meet Bowl serviert wird, dann beginnt bei **Manuela Moser** und ihrem Team ein sonniger Morgen. An diesem ganz besonderen Samstag haben Sie vorher die Gelegenheit, sich in der Aromapraxis von Ute Pröll-Strobl über Düfte, Liebeserklärungen an die Natur und vieles mehr zu informieren. Duschgel-Produktion inklusive. Das wär' doch etwas?

PREIS PRO PERSON EUR 20,00
inklusive Aromatherapie-Einführung, 1 kleines Duschgel, Frühstückbowl, 1 Bowl zum Mitnehmen

exklusive Heißgetränke

PREIS PRO PERSON EUR 15,00
Frühstückbowl, 1 Heißgetränk, 1 Bowl zum Mitnehmen

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
FASTIES FOOD, WINE & COFFEE
Pfeifergasse 3 | 5020 Salzburg
T. 0662 844774
fastiespfeiffergasse@gmx.at
www.fasties-altstadt.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8– 21 Uhr
Sa 9 – 17 Uhr

RUNDGÄNGE GRÜNMARKT & SCHRANNE

MIT ANDREAS GFRERER & BESONDEREN GÄSTEN

SA 23. MÄRZ 2019 | 10 UHR

EIN RUNDGANG ÜBER DEN GRÜNMARKT
WAS SIE SCHON IMMER ÜBER FISCH, FLEISCH, GEMÜSE UND OBST WISSEN WOLLTEN.

Gastgeber: Andreas Gfrerer & Claudio Del Principe

Andreas Gfrerer ist Hotelier der Blauen Gans, Kunstliebhaber, Genussmensch und Salzburg-Kenner. Begleiten Sie ihn und seinen Gast, Food-Autor und Blogger (anonymekoeche.net) Claudio Del Principe auf den Grünmarkt und tauchen Sie in dessen sinnliche Welt ein. Andreas Gfrerer führt Sie zu den besten Marktständen und gibt Tipps aus der Profiküche zu Einkauf und Verarbeitung von saisonalen Produkten. Der Italo-Schweizer Del Principe wird sein breites kulinarisches Wissen beisteuern, das er bereits in mehreren Kochbüchern eindrucksvoll unter Beweis gestellt hat, zuletzt im Ofenkochbuch „Al Forno".

Treffpunkt: Gastgarten Blaue Gans, Herbert-von-Karajan-Platz 3
Diese Veranstaltung ist kostenlos!
Maximal 20 TeilnehmerInnen.
Um Anmeldung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
ALTSTADT VERBAND SALZBURG
T. 0662 845453-0
office@salzburg-altstadt.at

DO 28. MÄRZ 2019 | 10 UHR

EIN RUNDGANG ÜBER DIE SCHRANNE
WAS SIE SCHON IMMER ÜBER FISCH, FLEISCH, GEMÜSE UND OBST WISSEN WOLLTEN.

Gastgeber: Andreas Gfrerer & Lojze Wieser

Wie kann man mit einfachen Mitteln seine Gäste überraschen? Wie viele Mahlzeiten zaubert man aus einem ganzen Huhn oder einem großen Fisch? Wo gibt es feines, junges und wiederentdecktes Gemüse und wie wird daraus ein farbenfrohes, köstliches Gericht? Was macht man mit Tomahawk und Flat Iron?
Diese und andere Fragen klären **Andreas Gfrerer** und sein Gast – Verleger, Autor, Genießer, Europäer – **Lojze Wieser** (So schmeckt Europa) mit Ihnen bei einem vergnüglich-informativen Rundgang über die Schranne. Kochanleitungen, Profi-Tricks, besondere Geschichten und natürlich Geheimtipps inklusive!

Treffpunkt: Salzburg Panorama Tours,
Hubert-Sattler-Gasse / Ecke Mirabellplatz
Diese Veranstaltung ist kostenlos!
Maximal 20 TeilnehmerInnen. Um Anmeldung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
ALTSTADT VERBAND SALZBURG
T. 0662 845453-0
office@salzburg-altstadt.at

BLAUEGANS SALZBURG

TRUMER PRIVATBRAUEREI

© Trumer Privatbrauerei

CRAFT IN THE CITY
BIERGENUSS AN BESONDEREN ORTEN

Gastgeber: Privatbrauer Seppi Sigl und 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 kleiner Bierhäppchen genießen können.

Wir starten bei der Trumerei und enden in der K+K Tagesbar, wo zum Abschluss der Tour ein Craft Bier-Cocktail auf Sie wartet. Kenner und auch Craft Bier-Neulinge werden überrascht sein, wie vielfältig diese Bier-Welt sein kann.

PREIS PRO PERSON EUR 19,00
inklusive Biere und Häppchen

Treffpunkt: Trumerei, Strubergasse 26

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Anmeldung erforderlich

INFORMATION & RESERVIERUNG

TRUMER PRIVATBRAUEREI
Fr. Hehenberger
Brauhausgasse 2 | 5162 Obertrum
T. 06219 7411-0
beer@trumer.at
www.trumer.at

FRANZISKI-SCHLÖSSL SALZBURG

SA 23. MÄRZ 2019 | 19 UHR

SAUEREI.AM.BERG –
MUSIK UND ALLERHAND SCHWEINEREI

Gastgeber: Anton J. Gruber & Wolfgang Steinmetz

An diesem Abend spielt das Schwein die Hauptrolle am Kapuzinerberg. Bei Stefan Fuchs fühlen sich die „Fakln" bis zu ihrer Schlachtung sichtlich wohl. Glücklich und gesund aufgewachsen, ist die oberste Prämisse unseres Grödiger Metzgers. In der Schlösslküche wird dieses wunderbare Fleisch zu einem außerordentlichen „Festtagsbratl" von Toni Gruber verarbeitet. Zu einem Festschmaus gehört natürlich wieder eine echte „Volksmusi".
Begleitet wird der Schmaus von der Wildshuter „Gmahden Wiesn".
Lassen Sie sich überraschen!

PREIS PRO PERSON EUR 48,00
inklusive 4-Gang-Menü, musikalische Umrahmung
und Stiegl-Bier-Begleitung

exklusive sonstiger Tischgetränke, inkl. Shuttledienst
von/bis Gabler Bräu | Linzer Gasse

Shuttlebeginn: ab 18 Uhr
Pünktlicher Menübeginn: 19 Uhr | **Ende:** 23 Uhr

Begrenzte Teilnehmerzahl.
Reservierung nur mit Kreditkarte/Anzahlung möglich!

SAUEREI.AM.BERG

Gruß aus der Küche
Geschmorter Schweinebauch

***

Sauerei die Erste
Sauschädlsulze | Steirer Kren

***

Sauerei die Zweite
Biermoasl | Kapuzinerberg Riesling Kraut

***

Sauerei die Dritte
Gerolltes Schwein | Kartoffel, Junggemüse

***

Sauerei die Vierte
Muffin & Speck | Vanilleeis & Kürbiskernöl

INFORMATION & RESERVIERUNG

FRANZISKISCHLÖSSL SALZBURG
Kapuzinerberg 9 | 5020 Salzburg
T. 0662 872595
salzburg@franziskischloessl.at
www.franziskischloessl.at
Öffnungszeiten: Mi bis So 11 – 17 Uhr

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN – APOLLO BAR & THE GLASS GARDEN

SO 24. & 31. MÄRZ 2019 | 19 UHR

MAKING OF THE GLASS GARDEN

Gastgeber: Josef Baumann, Erik Prossegger, Markus Mayr

Ein besonderer Abend erwartet Sie in der Apollo Bar und im 3-Hauben-Restaurant The Glass Garden im Schloss Mönchstein. Mit atemberaubendem Nachtblick auf die Stadt Salzburg erzählt Ihnen Architekt **Volkmar Burgstaller** von seiner Vision für diesen besonderen Platz in der Altstadt und der Umsetzung seiner Ideen. Von der gelungenen Architektur kann man sich beim Aperitif in der tollen Apollo Bar ein Bild machen, bevor man ein außergewöhnliches Dinner mit edler Valrhona Schokolade genießt.

FÜR CHOCOHOLICS!

MENÜ MIT EDLER VALRHONA SCHOKOLADE

Gruß der Küche
***
„P125“
Avocado, Büffelmozzarella, Grapefruit, Chili
***
„Manjari“
Entenbrust, Topinambur, rote Zwiebel, Mole
***
„Chocolate all the way“

24. MÄRZ 2019

Treffen Sie **Antonella Nonino** von
„Nonino Distillatori in Friuli dal 1897".
100 % Destillation nach handwerklicher Methode.
Verkosten Sie mit ihr feine Grappe aus ihrer
persönlichen Welt des Hochprozentigen.

31. MÄRZ 2019

Treffen Sie **Marie Bélé** von der französischen Firma Valrhona
und tauchen Sie mit ihr ein in die köstliche
Valrhona Welt der Schokoladenvielfalt.

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

VALRHONA

PREIS PRO PERSON EUR 75,00
Inklusive Aperitif in der Apollo Bar, Brot & Butter,
4-Gang-Menü, Mineralwasser,
Kaffee und Verkostungen. Exklusive weitere Getränke.
Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN – THE GLASS GARDEN
Mönchsberg Park 26 | 5020 Salzburg
T. 0662 84 85 55-0, salzburg@monchstein.at
Öffnungszeiten: Täglich 12 – 13.30 Uhr & 18 – 21.30 Uhr

© AdobeStock , flydragon

© Sacher

HOTEL SACHER, CAFÉ SACHER SALZBURG

MO 25. MÄRZ BIS SO 31. MÄRZ 2019
10 – 11 UHR

KUCHEN-SCHAU UND TORTENTRICKS – TIPPS AUS DER PATISSERIE

Gastgeber: Chef Pâtissière Krista Fertl

Eine Woche lang warten täglich süße Versuchungen, neue Variationen sowie viele Tipps und Tricks auf die Besucher des berühmten Café Sacher. Im Rahmen des Kulinarik Festivals eat&meet haben die Profi-Zuckerbäcker ein spezielles Programm erdacht. Die Zubereitung vor dem Gast ermöglicht neue Einblicke in die Kunst sowie die Techniken der Patisserie. Das Schönste daran: Alles kann verkostet werden. Genießen Sie einen Besuch im charmanten Sacher-Ambiente bei köstlichen Mehlspeisen und einer spannenden Einführung in die traditionell-österreichische Zuckerbäckerei.

PREIS PRO PERSON je nach Konsumation

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

HOTEL SACHER SALZBURG
Schwarzstraße 5 – 7 | 5020 Salzburg
T. 0662 88977-2361
bankett.salzburg@sacher.com
www.sacher.com

LUDWIG
[DAS BURGER RESTAURANT]

DI 26. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

BURGER & WEIN – VIER SLIDERS MIT WEINBEGLEITUNG MIT JOSEF & PHILIPP BRÜNDLMAYER

Gastgeber: Jörg Kallinger

Über Winzersöhne und ihre Väter und die daraus entstehenden Konflikte könnte man leicht ein paar Bände füllen. Die beiden Bründlmayer, **Josef & Philipp**, würden darin allerdings nicht vorkommen - zu unspektakulär. Es scheint gelegentlich auch anders zu gehen und auch wenn Philipp heute die Regie am Weingut übernommen hat, spielt sein Vater immer noch eine entscheidende Rolle. Philipp Bründlmayer ist eine der aufregendsten Entdeckungen der heurigen Verkostungssaison. Seine Weinserie ist charakterstark und sehr authentisch. In stimmiger Zusammenarbeit mit seinem Vater entstehen Weine, die durch ihren Trinkfluss und die Rebsortentypizität bestechen. „Wir sind höchst angetan vom Riesling Steingraben mit seiner reifen Zitrusfrucht und der herrlichen Pikanz sowie vom straffen, mineralisch-würzigen Veltliner Vordernberg."

Burgerkunst im Herzen Salzburgs – Das Ludwig im Salzburger Bruderhof serviert die perfekten Burger aus regionalen Zutaten in mo-

© www.florianschulte.co

dernem, gemütlichem Ambiente. 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 45,00
4-Gänge-Menü inkl. Weinbegleitung

TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
LUDWIG [DAS BURGER RESTAURANT]
Bruderhof, Linzer Gasse 39 | 5020 Salzburg
T. 0662 872500
salzburg@ludwig-burger.at
www.ludwig-burger.at
Öffnungszeiten: Di bis Fr 11 – 22 Uhr
Sa und So 9 – 22 Uhr

DI 26. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

WENN DER VATER MIT DEM SOHNE.
YAOYAO UND DOMINIK HU UND DAS GEHEIMNIS DER NUDEL

Gastgeber: Yaoyao und Dominik Hu

Wie ein kleiner Spaziergang durch die asiatische Welt sind die Gerichte von **Yaoyao Hu** und seinem Sohn **Dominik** im Maneki Neko in der Kaigasse. „Unser Fokus liegt auf den Speisen, die durch traditionelle Herstellungsweise und mit den besten (Bio-)Produkten unserer Region zu dem werden, was sie sind: asiatisches Streetfood auf internationalem Highend-Niveau", weiß der innovative Gastronom Yaoyao Hu. Und weil in der asiatischen Küche traditionell Nudeln nicht fehlen dürfen, weiht der Gastgeber seine Besucher bei einem kleinen Kochkurs in eine ganz spezielle Kunst ein: „Monatelang habe ich an der perfekten Nudel getüftelt, die sich nicht nur gut ziehen lässt, sondern auch hervorragend schmeckt", verrät Hu. „Wie gut das gelungen ist und welches Handwerk hinter der Nudelherstellung steckt, können unsere Gäste im Rahmen des Kulinarik Festivals eat&meet selbst

© Manuel Keser

herausfinden. Ebenso gilt es, die Frage zu klären, welches Geheimnis sich hinter der Herstellung der berühmten Gyoza-Teigtaschen verbirgt", ergänzt Dominik Hu.

PREIS PRO PERSON EUR 48,00
Workshop inklusive Gyoza als Vorspeise
und Nudel als Hauptspeise, einem Getränk
nach Wahl und einer Überraschung.

TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
MANEKI NEKO
Kaigasse 34 | 5020 Salzburg
T. 0662 840 898
kaigasse@manekineko.at
www.manekineko.at
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 11.30 – 22 Uhr

DI 26. MÄRZ 2019 | 19 UHR

CIRCUS WEINBERG

Gastgeber: WØD – West-östlicher Divan

Zirkusmusik komponierte Mieczysław Weinberg bereits in jungen Jahren und folgte hierin seinem Vater, der Komponist und Musiker an einem jüdischen Theater in Warschau war.
Aber auch Filmmusik, z.B. für „Winnie Puuh", Opern, 21 Symphonien und viele Vokalwerke machen sein gewaltiges Œuvre aus. Circus Weinberg freut sich, für Sie zwei Streichquartette und die „Zigeunerbibel" für Mezzosopran und Klavier aufzuführen. In der Zigeunerbibel vertonte er Texte des polnischen Dichters Julian Tuvim, dessen Biographie viele Parallelen zu seinem Leben aufweist.

INTERPRETEN:

– Frank Stadler –

– Predrag Katanic –

– Florian Simma –

– Gaiva Brandzinaité | Klavier –

– Franziska Weber | Mezzosopran –

– Karl Müller | Rezitation –

© istockphoto, Mauro Grigollo

Nach dem Konzert geht es zu Oma Helena in das charmante polnische Lokal Apetyt. Sie wird gemeinsam mit ihrer Tochter Helena ein Spezialitätenbuffet mit Piroggen, Bigosch und Krautrouladen für die Gäste zaubern. Hausgemacht, authentisch, einfach gut.

KONZERT EUR: 15,00 | EUR 10,00 ermäßigt
KONZERT & POLNISCHE SPEZIALITÄTEN: EUR 38,00

Begrenzte Platzanzahl (20 Personen) für das Kombiticket.
Vergabe der Plätze nur nach verbindlicher Voranmeldung unter **klotzinger@ooo-ddd.at.**

Plätze für das Essen nach vorheriger Reservierung.

Karten an der Abendkassa im Domchorsaal,
geöffnet ab 18 Uhr am Veranstaltungstag.

WØD – WEST-ÖSTLICHER DIVAN
T. 0699 11545517
klotzinger@ooo-ddd.at
www.ooo-ddd.at

WØD
WEST ÖSTLICHER DIVAN

DOMCHORSAAL
Kapitelplatz 3, 5020 Salzburg

POLNISCHE SPEZIALITÄTEN BEI APETYT
Chiemseegasse 5, 5020 Salzburg

Begrenzte Platzanzahl (20 Personen) für das Kombiticket.
Vergabe der Plätze nur nach verbindlicher Voranmeldung
unter **klotzinger@ooo-ddd.at.**

© AdobeStock, Friedberg

TRATTORIA LA CAMPANA DA ENZO & LINDY´S WEIN-& APÉRO-BAR

MI 27. MÄRZ 2019 | 18.30 UHR

LA SECONDA (PRIMA)VERA E LE VERDURE

Gastgeber: Enzo Zafferano & Lindy Leitner

MENÜ

Aperitivo: Vermouth, Sherry, Prosecco oder Salzburger Stiegl-Seiterl

***

Antipasto Italiano con Verdure fresche /
Italienisches Antipasto mit frischem Junggemüse

***

Paccheri con carciofi e variazione di Verdure /
Paccheri mit Artischoken und Frischgemüse-Variation

***

Rigatoni al Cinghiale / Rigatoni mit Wildschweinragout

***

Filetto di Branzino sul letto di Verdure /
Filet vom Wolfsbarsch auf feinem Gemüsebettchen

***

Crema Napoletana con Frutta

Die zu den Speisen angebotenen, ausgesuchten Rot- und Weißweine kommen diesmal aus den zwei italienischen Anbaugebieten Sizilien und dem Piemont. Darüber hinaus offerieren wir Rosé aus Österreich.

PREIS PRO PERSON EUR 58,00
inklusive Aperitif / exklusive Getränke.

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Reservierung unter T. 0662 845391 ist erforderlich.

INFORMATION & RESERVIERUNG

TRATTORIA LA CAMPANA DA ENZO
Schanzlgasse 2 | 5020 Salzburg
T. 0662 845391, irmi.zafferano@gmx.at
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 11.30 – 14.30 & 18 – 22.30 Uhr

LINDY´S WEIN-& APERO-BAR
Kajetanerplatz 3 | 5020 Salzburg
T. 0664 3945511
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 17 – 23 Uhr

MI 27. MÄRZ 2019 | 19 UHR

BLIND DATE
STARKOCH ANDREAS DÖLLERER TRIFFT JRE
UND KREIERT MIT IHNEN BESONDERE SPEISEN

Gastgeber: Miele Experience Center

Ein Blind Date der besonderen Art und mit viel Geschmack erwartet Sie an diesem Abend im Miele Experience Center. Zu viele Köche verderben den Brei, sagt der Volksmund. Dass dieses Sprichwort nicht stimmt, erfahren Sie gemeinsam mit viel Genuss, Musik und Unterhaltung beim diesjährigen Kulinarik Festival eat&meet-Abend von Miele. Garant dafür ist Starkoch **Andreas Döllerer**. Er wird gemeinsam mit zwei Mitgliedern der Jeunes Restaurateurs Österreich für Sie besondere Speisen kreieren und in den stylischen eat&meet Bowls servieren. Und er wird auch das Thema des diesjährigen Festivals „Junges Gemüse" im allerbesten Koch-Sinn integrieren. Ganz so, wie man es vom Meister der kreativen Cuisine Alpine gewohnt ist. Übrigens: Als Vereinigung talentierter Spitzenköche aus 12 Ländern sind die JRE die prägenden Trendsetter europäischer Küchenkultur. Und Andreas Döllerer gemeinsam mit Spitzenkoch Thomas Dorfer, deren Präsident. Man darf also mehr als gespannt sein, welche Kochpartner er aus seiner Kochmütze zaubern wird.

© Jörg Lehmann/Döllerer

Im Gegensatz zu so manch anderem „Blind Date" werden Sie hier sicherlich einen unvergesslichen Abend der Extraklasse erleben. Als musikalische Beilage erwartet Sie ein DJ von Format. Lassen Sie sich auch hier überraschen. Und die eat&meet Bowl dürfen Sie als Erinnerung an einen ganz besonderen Abend mit nach Hause nehmen.

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

2 Bowls voll mit Gemüse und mehr
Dessert vom Feinsten
Junger Wein

UNKOSTENBEITRAG EUR 27,00
INKLUSIVE eat&meet BOWL

Anmeldung unbedingt notwendig.

INFORMATION & RESERVIERUNG
MIELE EXPERIENCE CENTER
Mielestraße 10 | 5071 Wals
T. 050 800 800
www.miele-veranstaltungen.at

BLAUE GANS – WEINARCHIV

MI 27. MÄRZ 2019 | 19 UHR

SO SCHMECKT MEIN EUROPA
EINE KULINARISCHE ENTDECKUNGSFAHRT MIT LOJZE WIESER

Gastgeber: Andreas Gfrerer & Küchenchef Martin Bauernfeind

„Wir lassen eine Zeit hinter uns, die uns vorgegaukelt hat, dass es so etwas wie nationale Speisen geben würde. Je länger ich mich damit beschäftige, desto klarer wird mir, dass es im Kulinarischen nur Übergänge oder Berührungen geben kann, aber sicherlich nicht, nie, nirgendwo, irgendetwas ethnisch Reines. Es gibt immer nur das, was unsere Mütter, Großmütter aus dem, was sie vorgefunden haben, gezaubert haben, unter den Bedingungen, die ihnen ihr Glaube oder die Kultur oder die Gegend geboten, erlaubt, ermöglicht haben. Aus der Kulturlandschaft, ob diese bergig oder flach, ob sie am See oder am Meer war, haben sie einen vielfältigen Reichtum geschöpft, der bis heute ein unschätzbares Erbe darstellt. Das könnte vielleicht eine der Definitionen sein, wenn man kaleidoskopartig auf Europa schaut und sich bewusst wird, dass es das Einfache ist, das kompliziert ist." (Lojze Wieser)

Mit dem Verleger, Autor, Genießer und Europäer **Lojze Wieser** („So schmeckt Europa") unternehmen wir den Versuch, Europa und seinen Geschmack zu erfassen und kulinarische Erfahrungen auf das Weltgeschehen umzulegen. Der Radio- und Kulturjournalist **Michael Kerbler** („Im Gespräch") wird uns ebenso begleiten wie Küchenchef Martin Bauernfeind, der ein von Lojze Wieser inspiriertes Menü serviert.

© Lojze Wieser

MENÜ

Pontzger „Ana Wieser“ mit Zwetschgenröster
***
Crostini mit Milz, Lardo und Tomaten
***
Karfiol im Ofen geröstet mit Karfiolcrème, Sauerrahm und Chilli
***
Hausgemachte Spinattortellini mit Ricotta, Katzenminze und Castelmagno
***
„Weißes“ Osso Bucco vom Lamm mit Karotte, Sellerie und Peterwurzel
***
Masunjak mit Zimt und hausgemachtem Eis

PREIS PRO PERSON EUR 69,00
exklusive Getränken

TeilnehmerInnenzahl ist beschränkt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
BLAUE GANS - RESTAURANT
Getreidegasse 41 – 43 | 5020 Salzburg
T. 0662 842491 - 54
office@blauegans.at, www.blauegans.at
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 12 – 22 Uhr

STILLSEGLER

ERZABTEI ST. PETER – ABTEISAAL & ST. PETER STIFTSKULINARIUM

DO 28. MÄRZ 2019 | 19 UHR

NICHT JEDERMANNS TISCHGESELLSCHAFT. ZU GAST BEIM ERZABT.

ERLEBEN UND TAFELN AN ZWEI EINZIGARTIGEN ORTEN. HISTORISCHE REZEPTE MIT JUNGEM GEMÜSE

Gastgeber: Erzabt Korbinian Birnbacher,
Veronika Kirchmair & Claus Haslauer

Auch heuer haben die Gastgeber wieder in Conrad Haggers berühmtem Neuen Saltzburgerischen Kochbuch von 1719 geblättert, die alten Rezepte aber ganz neu interpretiert und für unsere Zeit und dem neuen Geschmack angepasst. Eine sehr gute Verbindung. Eine andere gute Verbindung ist die von **Erzabt Korbinian Birnbacher** mit dem St. Peter Stiftskulinarium. Und so haben Sie auch in diesem Jahr wieder die Möglichkeit, an zwei einzigartigen Orten Gäste zu sein. Der Erzabt gibt sich die Ehre und lädt zum kulinarischen Auftakt in den Abteisaal und begleitet Sie anschließend in das St. Peter Stiftskulinarium, wo Sie sich an den erlesenen Kombinationen der Küche erfreuen können. Das kostbare Kochbuch dürfen Sie vorher noch im Abteisaal bewundern, launig-kulinarisch-historische Geschichten von Erzabt Korbinian Birnbacher inklusive.

CONNAISSEUR-TIPP FÜR DEN MÄRZ

„SPIEL MIT DER LEICHTIGKEIT“ UND EINIGE SAFTIGE ÜBERRASCHUNGEN

© Constantin Fischer

MENÜ

TRADITION TRIFFT JUNGES GEMÜSE

Serviert im Abteisaal der Erzabtei

Aperitif
Vinum Paulinum – Sauvignon Blanc Erzabtei St. Peter Maribor
***
Müsli von jungen Rüben
Petersilie und Olivenöl

Serviert im St. Peter Stiftskulinarium

Gebratener Rinderrücken
Kohlgemüse und Erdäpfel
***
Mandel – Himbeer – Vanille

PREIS PRO PERSON EUR 49,50
inklusive Aperitif im Abteisaal / exklusive Getränke

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG

ST. PETER STIFTSKULINARIUM
St. Peter Bezirk 1/4 | 5020 Salzburg
T. 0662 841268-0, reservierung@stpeter.at
www.stpeter.at
Öffnungszeiten: Mo bis So 11.30 – 23 Uhr
Küche 12 – 14.30 Uhr und 17.30 – 21.30 Uhr
ab 8. April 2019 durchgehend Küche mit Nachmittagskarte

CARPE DIEM FINEST FINGERFOOD

DO 28. MÄRZ 2019 | 19 UHR

CARPE DIEM KULINARIUM PARTY „GAUDIUM COLORUM“
DAS SPIEL MIT DEN FARBEN

Gastgeber: Carpe Diem Finest Fingerfood

Am 28. März treibt es das Küchenteam für die Carpe Diem Kulinarium Party bunt. „Gaudium Colorum“ lautet das Motto des Abends – das Spiel mit den Farben. Von den herrlichen Farben der wiedererwachenden Natur im Frühling inspiriert, entsteht ein außergewöhnliches Menü, bei dem Gang für Gang mit der Farbkraft der Zutaten und außergewöhnlichem Geschmack überrascht. Ein kulinarischer Regenbogen, der zum Erlebnis für die Sinne wird.

Das vielfach ausgezeichnete Team heißt Sie an diesem Abend auch in der Küche willkommen! Wenn Sie möchten, können Sie sich die einzelnen Gänge dort persönlich abholen und die Gelegenheit nutzen, den Köchen beim Zubereiten der Speisen zuzuschauen und wertvolle Tipps zum Nachkochen zu entlocken. Der Sommelier des Hauses und ausgewählte Winzer kredenzen die passenden Weine zum Menü und stehen den ganzen Abend zum Fachsimpeln zur Verfügung.

Ein Fest der Farben – ein Fest des Genusses.

MENÜ

Beef Tatar | gepickelte Rote Beete | Rote Beete Cone
***
Kartoffel | Mais | Orange | Picandou
***
Goldforelle | Karotte | Sanddorn | Tapioka
***
Taschenkrebs | Staudensellerie | grüner Spargel
***
Schwarzfederhuhn | Pastinake | Chicorée | Grapefruit
***
Angus Rücken | Spitzpaprika | feuriger Couscous
***
Joghurt | Himbeer | Rhabarber | Meringues

PREIS PRO PERSON EUR 115,00
inklusive Getränke (gem. dem Angebot des Sommeliers zum Menü)

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Eine Reservierung ist obligat.

INFORMATION & RESERVIERUNG

CARPE DIEM FINEST FINGERFOOD
Getreidegasse 50 | 5020 Salzburg
T. 0662 848800, fingerfood@carpediem.com
www.carpediemfinestfingerfood.com
Öffnungszeiten: täglich 8.30 – 24 Uhr
Restaurant im 1. Stock Mo bis Sa 12 – 14 Uhr & 18.30 – 22 Uhr

BRAUGASTHOF
KRIMPELSTÄTTER
© Tauernlamm

PINZGAUER TAUERNLAMM GARNIERT MIT WÜRZIGEN G'STANZLN

Gastgeber: Die Bachmann-Buam

Traditionell präsentiert sich der Braugasthof Krimpelstätter und ebenso bodenständig wird der Abend des 28. März 2019 im Rahmen des Kulinarik Festivals eat&meet in Salzburg. Paul, der kompetente Tauernlamm-Mitarbeiter und gebürtige Rauriser, präsentiert das qualitativ hochwertige Lammfleisch und die Tauernlamm-Spezialitäten, die sich perfekt in die Alpenküche des Krimpelstätter einfügen. Musikalisch untermalt wird der regionale Schmankerl-Genuss von der G´stanzl-Musi der Hohen Tauern. Ein rundum stimmiger Abend also im alpinen, echten und urigen Flair.

PREIS PRO PERSON EUR 45,00
inklusive Wein und Bier

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Reservierung erforderlich.

INFORMATION & RESERVIERUNG

BRAUGASTHOF KRIMPELSTÄTTER
Müllner Hauptstraße 31 | 5020 Salzburg
T. 0662 432274
gasthof@krimpelstaetter.at
Öffnungszeiten: Di bis Sa 11 – 24 Uhr

DO 28. MÄRZ 2019 | 19 UHR

TANZBEIN MEETS EISBEIN
MIT PIRNIS PLATTENKISTE TANZEN
UND ESSEN WIE VOR 50 JAHREN

19 Uhr Öffnung 60er-Jahre-Restaurant
20.30 Uhr Beginn „Pirnis Plattenkiste“
Gastgeber: Harald Kratzer & Reinhard Pirnbacher

Die Sensation ist perfekt. Der bekannte Salzburger ORF-Moderator **Reinhard Pirnbacher** öffnet seine „Pirnis Plattenkiste“ im Sternbräu. Dass der legendärste „Aufleger“ Salzburgs für beste Tanzmusik aus den 60er-Jahren sorgt, ist genauso sicher, wie die Tatsache, dass er tolle Raritäten auf Schellack und Vinyl mitbringen wird. Der beliebte Oldies-DJ verzaubert seit 20 Jahren Tanzbegeisterte und Musikliebhaber. Aus seinem bunt gemischten „Schatz“ wird er nach Wünschen der Gäste das Programm gestalten. Einige von diesen Wunschplatten werden dann auch in die nächsten Sendungen einfließen.

Dazu kreiert Küchenchef **Michael Pratter** Köstlichkeiten aus dieser Zeit – nach alten Speisekarten aus dem Jahr 1969. Ein Schatz, den wir im Sternbräu gefunden haben. Und da dürfen die gute alte Backerbsensuppe, der Zigeunerspieß oder der Krabben-Cocktail nicht fehlen. Getränkeklassiker von damals, wie Keli, Schartner Bombe und Frucade, lassen Nostalgie-Herzen höherschlagen.

Let’s dance and eat!

Pirnis Plattenkiste
www.plattenkiste.net

© PM Events

MENÜ

Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartare und Toast
oder
Shrimps-Cocktail mit Kopfsalatherzen und Avocado
***
Klare Rindsuppe mit Backerbsen
oder
Bouillon mit Ei
***
Cordon bleu mit Erbsenreis und kleiner Salatplatte
oder
Zigeunerspieß vom Grill mit Letscho und Pommes frites
oder
Karfiol mit Butter und Brösel
***
Malakofftorte
oder
Fruchtsalat mit Cocktailkirschen

PREIS PRO PERSON EUR 28,00
inklusive 4-Gang-Wahlmenü von der 60er Speisekarte & Tanz, exklusive Getränke.

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
STERNBRÄU
Griesgasse 23 | 5020 Salzburg
T. 0662 842140
office@sternbrau.at, www.sternbrau.com
Öffnungszeiten: täglich 9 – 24 Uhr

HUMBOLDT. RESTAURANT. BAR

DO 28. MÄRZ 2019 | 19 UHR

GESTATTEN: NATÜRLICH HEIMISCH & DEMETER-WEIN
100% BIO. 100% GESCHMACK.100% GENUSS

Gastgeber: Martin Sönmezay & Michael Kalhammer

Gestatten: Ich bin die neue Humboldt Stubn und mein Nachname ist „Naturbelassenheit".

Und das schmeckt und sieht man. Verwendet werden entweder Bio- oder Demeter-zertifizierte Produkte. Oder sie kommen zumindest aus der Region. Wir, **Martin Sönmezay** und **Michael Kalhammer,** verstehen unser Lokal als Plattform für biodynamische und ganzheitliche Lebensweise. Und deshalb laden wir auch während des Kulinarik Festivals eat&meet den Demeter-Weinbauern **Georg Schmelzer** aus Gols und die Urban Roots-Brüder **Ronny und Robin Regensburger** aus Salzburg ein, damit sie Ihnen während eines Menüs mit Überraschungen ganz viel von ihren Philosophien erzählen.

Am Küchen-Keyboard steht Andreas Fellner und backt (mit Demetermehl), brät und kocht für Sie mit Ideen und eben den allerbesten Produkten. Let's taste.

© LEO/Neumayr

MENÜ

Geräucherter Saibling mit Süßkartoffelcreme
und Johannisbeer-Spiegel
***
Frühlingskräuter-Suppe
***
Urgetreide mit geschmortem Radicchio
***
Kalbsrücken im Ganzen mit glasiertem Junglauch
und Pastinaken-Creme
***
Mascarpone-Mousse mit selbstgemachter
Vollmilchschokolade und Erdbeeren

PREIS PRO PERSON EUR 68,00
Menü inklusive Weinbegleitung von Georg Schmelzer,
Demeter-Winzer Burgenland

Wir servieren Ihnen einen Gang in der eat&meet Bowl,
die Sie dann mit nach Hause nehmen dürfen.

BOWL

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
HUMBOLDT. RETAURANT. BAR
Gstättengassse 4 | 5020 Salzburg
T. 0662 843171
info@humboldtstubn.at
Öffnungszeiten: So bis Do 11.30 – 24 Uhr
Fr und Sa 11.30 – 2 Uhr

COOK & WINE

SA 30. MÄRZ 2019 | 10 UHR

eat&meet MARKTTAG
GRÜNMARKT-BESUCH MIT ANSCHLIESSENDEM KOCHKURS

Gastgeber: Günther Grahammer

Alles rund ums Essen. Vom richtigen Einkauf bis zum tollen Endprodukt. Günther Grahammer flaniert mit Ihnen über den wunderschönen Grünmarkt und erklärt, worauf man beim Kauf von Lebensmittel achten sollte. Danach gehen alle mit vollen Einkaufstaschen in die Cook & Wine-Kochschule, um aus den gekauften Produkten ein tolles 4-Gänge-Menü zu zaubern. Eines, das jeder ganz einfach zuhause nachkochen kann.
Tipps und Tricks gibt es vom Profi natürlich dazu!

PREIS PRO PERSON EUR 125,00
inklusive Aperitif, Weinbegleitung, Espresso, Rezepte
Treffpunkt: Metzgerei Kriechbaum, Grünmarkt

TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Um Reservierung wird gebeten.

INFORMATION & RESERVIERUNG
COOK & WINE – RESTAURANT | KOCHSCHULE | WEINBAR
Kaigasse 43 | 5020 Salzburg
T. 0662 231606
office@cookandwine.at, www.cookandwine.at
Öffnungszeiten: Di bis Sa 10 – 24 Uhr | So und Mo Ruhetag

SA 30. MÄRZ 2019 | 10 – 17 UHR

LIVE-BIERBRAUEN MIT BRAUTON

Gastgeber: Peter Kreyci und Phil Zezula

Brauen Sie gemeinsam mit Peter Kreyci und Phil Zezula von Brauton in ihrem Versuchslabor in der Arnogasse einen 50-Liter-Sud einzigartiges Bier. Brauton ist das erste Bier mit Musikgeschmack. Das Bier wird im Brauprozess mit Musik beschallt und damit auf ganz besondere Weise verfeinert. Nach dem Doppelstaatsmeister-Titel 2017 haben Peter und Phil beschlossen, ihre Leidenschaft professionell weiterzuverfolgen. Gemeinsam mit Leo Scheichenost vom HFA-Studio haben sie die Marke Brauton entwickelt und bringen damit das erste Bier mit Musikgeschmack auf den Markt.
Nach der erfolgreichen Crowdfunding-Aktion Ende 2018 wird ihr Bier ab April 2019 endlich erhältlich sein. Erleben Sie am 30. März live, wie Peter und Phil ihr Bier mit Musikgeschmack brauen und lassen Sie sich in die spannende Welt des Bierbrauens entführen. Dazu gibt's natürlich ausgewählte Biere zu verkosten sowie eine kleine Jause zur Stärkung zwischendurch.

PREIS PRO PERSON EUR 45,00
inklusive Verkostungsbiere & Jause
Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Anmeldung unter bier@brauton.at

INFORMATION & RESERVIERUNG

BRAUTON
Arnogasse 5 | 5020 Salzburg
T. 0699 12275003
bier@brauton.at
www.brauton.at

© Die geheime Specerey

DIE GEHEIME SPECEREY

DIE RENAISSANCE DES TABLE D´HÔTE

Gastgeber: Martin Unterrainer & Helmuth A. Häusler

Der Tiroler Schauspieler Helmuth A. Häusler, bekannt von vielen Bühnen und aus zahlreichen Filmen, wird Geschichten aus Hans Hömbergs „Lukullischer Schatztruhe" lesen. Zu dieser vergnüglichen Reise in das Reich der Köche und trinkfreudigen Genießer kredenzt das Team der Geheimen Specerey Köstlichkeiten rund um die Klassiker des traditionellen „Table d'hôte".

Erleben Sie bei und mit uns die „Renaissance des Table d'hôte" im besten Wortsinn. Gastgeber Martin Unterrainer und sein Team bitten zu Tisch und freuen sich mit Ihnen auf einen genussvollen, kulinarischen und humorvollen Abend.

MENÜ

Ochsenschwanzbouillon
***
Hühnerbrüstchen mit Sauce Toulouse
***
Doppellendensteak mit Sauce Bernaise
***
Reis Trautmannsdorff
***
Käseplatte „ad libitum"

PREIS PRO PERSON EUR 75,00
inklusive Menü, Hauswein, Wasser und Kaffee

Die TeilnehmerInnenzahl ist begrenzt.
Reservierung erforderlich.

INFORMATION & RESERVIERUNG

DIE GEHEIME SPECEREY
Sigmund-Haffner-Gasse 16 | 5020 Salzburg
T. 0669 17501806
specerey@weinundthunfisch.at
www.felleis-knittelfelder.at
Öffnungszeiten: Mo bis Sa 11 – 24 Uhr

FRANZISKI-SCHLÖSSL SALZBURG

© wildbild

FRÜH.AM.BERG – GENUSS MIT MUSIK

Gastgeber: Anton J. Gruber & Wolfgang Steinmetz

Ein exklusives Frühstücks-Buffet mit starker Regionalität, dazu lustig-deftige Musik aus Salzburg. Die Zusammenarbeit mit kreativen Produzenten und die hauseigenen Spezereien sind Selbstverständlichkeiten bei diesem einzigartigen Treffen am Berg in aller „Früh". Plaudern Sie mit dem Biokäsespezialisten vom Fürstenhof, erfahren Sie Wissenswertes über die Bienen am Kapuzinerberg von Bienenlieb, riechen Sie an den Kräutern von Bioteaque oder genießen Sie Schinkenspezialitäten von der Hofmetzgerei Fuchs aus Grödig. Unser eigenes, im Schlössl produziertes Bio-Roggenbrot ist an diesem Tag auch käuflich erwerbbar.
Ein Auszug aus unseren Brunch-Spezereien: Lungauer Speck und Hirschwürstel, Beinschinken, kaltes Bauernbratl, Gselchtes, Blutwurstradeln, Biokäsespezialitäten, verschiedene Gröstl, gebratenes Gemüse, Eierspeis, Tafelspitzsulzerl, Altwiener Liptauer, Kräuterfrischkäse, verschiedene Salate, Eingekochtes, Durchgedrehtes, Bio-Bauernbutter, hausgemachte Marmeladen, Topfenstrudel, Apfelstrudel, hausgemachter Kuchen, Fruchtsalat, Bio-Honig und selbstverständlich unser hauseigenes Bio-Roggenbrot.

PREIS PRO PERSON EUR 29,00
exklusive Getränke,
inklusive musikalischer Umrahmung

Begrenzte Teilnehmerzahl. Reservierung nur mit Kreditkarte/Anzahlung möglich!

INFORMATION & RESERVIERUNG

FRANZISKISCHLÖSSL SALZBURG
Kapuzinerberg 9 | 5020 Salzburg
T. 0662 872595
salzburg@franziskischloessl.at
www.franziskischloessl.at
Öffnungszeiten: Mi bis So 11 – 17 Uhr

ALTSTADT SALZBURG

1. ACADEMY BAR
FRANZ-JOSEF-STRASSE 4
2. AFRO CAFE
BÜRGERSPITALPLATZ 5
3. ARTHOTEL BLAUE GANS
GETREIDEGASSE 41 – 43
4. AZWANGER
GETREIDEGASSE 15
5. BÄRENWIRT
MÜLLNER HAUPTSTRASSE 8
6. BRAUGASTHOF KRIMPELSTÄTTER
MÜLLNER HAUPTSTRASSE 31
7. BRAUTON
ARNOGASSE 5
8. CAFÉ – BAR GLÜXFALL
FRANZ-JOSEF-KAI 11
9. CAFÉ GETREIDEGASSE
GETREIDEGASSE 27
10. CAFÉ SACHER SALZBURG
HOTEL SACHER SALZBURG
SCHWARZSTRASSE 5 – 7
11. CAFÉ WERNBACHER
FRANZ-JOSEF-STRASSE 5
12. CARPE DIEM FINEST FINGERFOOD
GETREIDEGASSE 50
13. COFFEEHOUSE BRUDERHOF
LINZERGASSE 39
14. COOK & WINE – RESTAURANT KOCHSCHULE | WEINBAR
KAIGASSE 43
15. DARWIN´S
STEINGASSE 1
16. DIE CABRERAS
PRIESTERHAUSGASSE 20
17. DIE GEHEIME SPECEREY
SIGMUND-HAFFNER-GASSE 16
18. DOMCHORSAAL
KAPITELPLATZ 3
19. ESSZIMMER
MÜLLNER HAUPTSTRASSE 33
20. FASTIES FOOD, WINE & COFFEE
PFEIFERGASSE 3
21. FEINKOST STOCKER
NONNTALER HAUPTSTRASSE 19
22. FRANZISKISCHLÖSSL SALZBURG
KAPUZINERBERG 9
23. GABLERBRÄU
LINZERGASSE 9
24. GALERIE FREY
ERHARDPLATZ 3
25. GASTHAUS HINTERBRÜHL
SCHANZLGASSE 12
26. HANS W.
GSTÄTTENGASSE 1
27. HERBERT´S BAR
HERBERT-VON-KARAJAN-PLATZ 1
28. HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN
MÖNCHSBERG PARK 26
29. HUMBOLDT.RESTAURANT.BAR
GSTÄTTENGASSE 4
30. K & K AM WAAGPLATZ
WAAGPLATZ 2
31. LUDWIG [DAS BURGER RESTAURANT]
LINZERGASSE 39 (BRUDERHOF)
32. M32
MÖNCHSBERG 32
33. MANEKI NEKO
KAIGASSE 34
34. MONKEYS CAFE.BAR
IMBERGSTRASSE 2A
35. MOZARTKINO
KAIGASSE 33
36. MOZARTS
MOZARTPLATZ 1
37. MY INDIGO STAATSBRÜCKE
RUDOLFSKAI 8
38. PAN E VIN
GSTÄTTENGASSE 1
39. PINKERNELLS WHISKY MARKET
ALTER MARKT 1
40. RADISSON BLU HOTEL ALTSTADT
RUDOLFSKAI 28 / JUDENGASSE 15
41. RESTAURANT S´NOCKERL IM ELEFANT
SIGMUND-HAFFNER-GASSE 4
42. RESTAURANT ZUM EULENSPIEGEL
HAGENAUERPLATZ 2
43. SARASTRO
WIENER-PHILHARMONIKER-GASSE 9
44. SCHLOSSEREI WIEBER
GETREIDEGASSE 28
45. ´SFACHL
KAIGASSE 13
46. SHRIMPS BAR & RESTAURANT
STEINGASSE 5
47. SPORER LIKÖR- & PUNSCHMANUFAKTUR
GETREIDEGASSE 39
48. STERNBRÄU
GRIESGASSE 23
49. ST. PETER STIFTSKULINARIUM
ST. PETER-BEZIRK 1/4
50. TRATTORIA LA CAMPANA DA ENZO
LINDY´S WEIN- & APÉRO-BAR
SCHANZLGASSE 2
51. TRUMEREI
STRUBERGASSE 26
52. VINOTHEK DE GUSTIBUS
BERGSTRASSE 14
53. ZIPFER BIERHAUS
SIGMUND-HAFFNER-GASSE 12
54. ZUCKERLWERKSTATT
WIENER-PHILHARMONIKER-GASSE 3

AUSSERHALB STADT-KARTE:

STIEGL-BRAUWELT
BRÄUHAUSSTRASSE 9, 5020 SALZBURG

STIEGL-GUT WILDSHUT
WILDSHUT 8, 5120 ST. PANTHALEON

TRUMER PRIVATBRAUEREI
BRAUHAUSG. 2, 5162 OBERTRUM AM SEE

MIELE EXPERIENCE CENTER
MIELESTRASSE 1, 5071 WALS