

Kulinarische Nächte

GenussZEIT

18.9. – 10.10.2026

Gipfeltreffen des guten Geschmacks

KÄRNTEN

Millstätter See
Bad Kleinkirchheim
Nockberge



kulinarischenaechte.at



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Genuss ist, wenn's so richtig schmeckt –

und genau das wartet an vier Wochenenden
bei einer GenussZEIT auf Haubenniveau.

13 Küchenteams von AMA GENUSS
REGION Betrieben kreieren aus den
Zutaten von 30 Kärntner AMA GENUSS
REGION Produzentinnen und Produzenten
23 Themen-Menüs.

Kulinarische Tage für Genießer



3 Tage/2 Nächte
in der Kategorie Ihrer Wahl



2-Tages-Ticket für die
Kulinarischen Nächte



ab € 302,- p.P.



MENÜ-ÜBERSICHT



Gastgeber:innen	S. 7	S. 9	S. 10-14		S. 16-19		S. 20-22	
	FR 18.9.	SA 19.9.	FR 25.9.	SA 26.9.	FR 2.10.	SA 3.10.	FR 9.10.	SA 10.10.
FAMILIEN- & SPORTRESORT BRENNSEEHOF Feld am See					Menü		Menü	
PLATZHIRSCH - WIRTSHAUS & BAR Döbriach am Millstätter See		Menü					Menü	
FAMILIEN- & SPORHOTEL KÄRNTNERHOF Bad Kleinkirchheim	Suppe				Menü			
ORTNERS ESCHENHOF - ALPINE SLOWNESS Bad Kleinkirchheim	Vor- speise						Menü	
GOURMETSTUBEN IM LANDHOTEL LINDENHOF Feld am See				Menü		Menü		
HEIDI-HOTEL Falkert				Menü		Menü		
RESTAURANT MO.WI - MOSERHOF Seeboden am Millstätter See				Menü				
HOTEL ZUR POST - POSTSKRIPTUM Döbriach am Millstätter See			Menü		Menü			Menü
EVIDENT HOTEL PRÄGANT Bad Kleinkirchheim	Haupt- gang		Menü					Menü
SEEGLÜCK HOTEL FORELLE Millstatt am See			Menü			Menü		
TRATTLERS EINKEHR Bad Kleinkirchheim	Dessert	Menü		Menü		Menü		Menü
UNTERWIRT HÜTTN Bad Kleinkirchheim			Menü			Menü		
KERSCHBAUMER X VILLA VERDIN Millstatt am See		Menü						

Die GenussZEIT-Termine im Überblick

- 18. SEPTEMBER | Kulinarische Reise [Information Seite 6]
- 19. SEPTEMBER | Kärntner Wein trifft Kärntner Kas [Information Seite 8-9]
- 25. & 26. SEPTEMBER | Vom Reh zum See [Information Seite 10-14]
- 2. & 3. OKTOBER | Kärntner Kraut, Korn & Ruabn [Information Seite 16-19]
- 9. & 10. OKTOBER | Feines aus Rauchkuchl & Selch [Information Seite 20-22]

Kulinarisch Regional am Berg [Information Seite 15]

Genuss-Markt der Regionalität mit AMA GENUSS REGION BETRIEBEN [Information Seite 23]

Kärnten
is(s)t besser.

IM GENUSSLAND KÄRNTEN WIRD

Zertifiziert serviert.

Echter Genuss entsteht nicht zufällig – er wächst, reift und wurzelt tief in der Region, aus der er stammt. Im Genussland Kärnten steht jedes Produkt für gelebte Tradition, handwerkliche Sorgfalt und die Menschen, die mit Leidenschaft dahinterstehen.

From farm to table

Damit diese Qualität sichtbar und nachvollziehbar bleibt, verpflichten sich die Genussland Kärnten Betriebe zu klaren Qualitäts- und Herkunftskriterien und lassen sich regelmäßig kontrollieren.

genusslandkaernten.at

AM FOTO:
Rindsschulter vom
Nockberge Almrind
mit Kürbisbuchtel,
zweierlei Topinambur,
Steinpilzen und
Apfelchutney

Edelobstbau Veidlbauer, Landskron

Kärnten Taufrisch, Brückl

Nockfleisch, Patergassen





€ 99,-
pro Menü

Das passende Glas
zu jedem Gang!
Weinbegleitung um
€ 32,-
Mit Aperitif beim
Empfang und 4 Gläsern
Wein oder Sekt. Altern-
ativ alkoholfrei erhältlich.

Kulinarische Reise Wanderung von Genuss zu Genuss

Freitag, 18.9.2026
Beginn: 19:00 Uhr

Hier nehmen wir uns ZEIT für eine **Gourmetreise auf Haubenniveau**. Die Kulinarische Reise eröffnet die Kulinarischen Nächte mit einem genussvollen Spaziergang von Gastgeber zu Gastgeber – jeder Gang in besonderem Ambiente, begleitet von den Küchenteams, **Genussland Kärnten-Showkoch Marco Krainer** sowie **regionalen Produzentinnen und Produzenten**. Start ist beim **Ortners Eschenhof Alpine Slowness** (Wasserfallweg 12, 9546 Bad Kleinkirchheim) mit zahlreichen Parkmöglichkeiten. Am Ende des Abends bringt das Traktortaxi die Teilnehmenden bequem zurück zum Ausgangspunkt und chauffiert bei Schlechtwetter sicher und trocken **von Genussstation zu Genussstation**.



Menüs auch als vegetarische
Variante erhältlich
**Bitte bei der Reservierung
bekannt geben**



**Bezahlung online im
Erlebnisshop oder direkt
beim Gastgeberbetrieb.**



**Buchung online im
Erlebnisshop oder direkt
beim Gastgeberbetrieb.
Platzangebot limitiert**

JETZT PLATZ SICHERN!

QR-Code scannen & direkt buchen.

www.kulinarischenaechte.at



FREITAG | 18. SEPTEMBER

Auftakt zu den Kulinarischen Nächten in und rund um Bad Kleinkirchheim

Empfang – Aperitif

„Fürstin Wilhelmine“ Schaumwein Zweigelt Rosé 2025 |
Weingut Kreuzschneider - Hochosterwitz
Alkoholfreie Alternative: Wald- und Wiesenspritz mit Rosenblüten

Vorspeise

Feines aus Rauchkuchl & Selch | Ortners Eschenhof - Alpine Slowness

Tartar vom geräucherten Kärntner Rinderfilet
Pikante Räucherpraline | Kürbis-Sauerrahm | Hartwürstelchips

Produzent: Karnerta, Klagenfurt
Wein aus Kärnten: Chardonnay 2025 | Weingut Maltschnig, Liebenfels
Alkoholfreie Alternative: Wimitz Bier Session IPA alkoholfrei

Suppe

Kärntner Korn, Kraut & Ruabn | Familien- & Sporthotel Kärntnerhof

Wildcremesuppe | Hagebutten-Topfenockerl
Thymian-Zitronenverbene-Schaum | Speck-Chips

Produzent: Kärntner Wildbeeren & Co – Claudia Oschounig
Wein aus Kärnten: „Gräfin von Osterwitz“ Zweigelt Rosé 2025 | Weingut Kreuzschneider - Hochosterwitz
Alkoholfreie Alternative: Riesling Mayer am Pfarrplatz

Hauptgang

Vom Reh zum See | Evident Hotel Prägant

„Wald- und Seespaziergang“ - Rücken vom Damwild und Saiblings-Tatar „Hausfrauen Art“
Zweierlei Kaviar | Preiselbeeren | Wildkräuter

Produzenten: Fischzucht Poganitsch | Grafenstein; Jurehof – Familie Sabitzer | Himmelberg
Wein aus Kärnten: Weißburgunder 2025 | Weingut Maltschnig, Liebenfels; „Hochosterwitzer
Schlosswein“ Zweigelt Barrique 2023 | Weingut Kreuzschneider - Hochosterwitz
Alkoholfreie Alternative: Feral - no 4 | Bio

Dessert

Kärntner Wein trifft Kärntner Kas | Trattlers Einkehr

„Zitronen-Cheesecake“ und „Crème brûlée vom Bergkäse“ | Rotwein-Sabayon | Frische Beeren

Produzent: Kaslab'n Nockberge, Radenthein
Wein aus Kärnten: „Rocco d'Amore“ Cuvée 2025 | Weingut Maltschnig, Liebenfels
Alkoholfreie Alternative: Schwarzbeer-Minz-Cocktail



€ 89,-
pro Menü

Kärntner Wein trifft Kärntner Kas

Samstag, 19.9.2026
Beginn: 19:00 Uhr

Kärntens Sonne bringt aromatische Weinbeeren, würzigen Käse und beste regionale Zutaten hervor. Daraus entstehen kreative Menüs voller Genuss, Tradition und überraschender Geschmacksmomente.



Menüs auch als vegetarische Variante erhältlich
Bitte bei der Reservierung bekannt geben



Bezahlung online im Erlebnishop oder direkt beim Gastgeberbetrieb.



Buchung online im Erlebnishop oder direkt beim Gastgeberbetrieb.
Platzangebot limitiert

JETZT PLATZ SICHERN!

QR-Code scannen & direkt buchen.

www.kulinarischenaechte.at



SAMSTAG | 19. SEPTEMBER



Plätzhirsch – Wirtshaus & Bar

Döbriach am Millstätter See

Carpaccio von der Chioggia-Rübe | KuZi | Wildkräutersalat Feige | Honig-Wein-Dressing

Cremsuppe vom Donauriesling Tatar von der Petersilienwurzel Bierkäse-Stangerl

Topfen-Ravioli Radieschen | Sauvignon blanc-Schaum | Bergkäsestraupe

Filetsteak vom Rind Baumkuchen | Glacierte Karotten Espuma vom Pfefferkäse Zweigelt-Jus

Marillensorbet Weiße Ziege | Pistazie Burgunder-Gelee



***Kärntner Weinbegleitung:**
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!

Kaslab ´n Nockberge
& TrippelGUT*



Trattlers Einkehr

Bad Kleinkirchheim

Zweierlei Frischkäse-Terrine Zirben-Gel | Pumpernickel-Crumble

Cremsuppe vom Käse Orangen-Ravioli | Bärlauchöl

Quich mit Schafskäse, Junglauch und Cherrytomaten Pinienkern-Oliven-Tapenade Sauerrahm

Gebratenes Kalbsfilet im Speckmantel Rosmarin-Topfen-Polenta Thai-Spargel Hagebutten-Apfel-Jus

Joghurt-Himbeer-Mousse Minz-Pesto | Ananas-Gelee



***Kärntner Weinbegleitung:**
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!

Mallhof – Die Biobauern
& Weinhof vlg. Ritter*



Kerschbaumer x Villa Verdin

Millstatt am See

Salat vom 6-monatigen Bergkäse Dijon-Senf-Marinade mit Weinessig vom Sternberg

Consommé von der Grauvieh-Kuh | Kaspressknödel

Onsen-Ei Aligot mit 6-monatigem Bergkäse Pinot Noir-Jus Bottarga

Cordon bleu „Tonkatsu“ Butterkäse | Kraut | Sesam-Beurre blanc | Sauvignon blanc

Okara | Süßrahm | Waldbeeren Süßweinreduktion und Käse: „Ziemlich beste Freunde von Michi“



***Kärntner Weinbegleitung:**
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!

Biohof Polanig,
Kaslab ´n Nockberge &
Sternberg – Weingut Egger*



€ 89,-
pro Menü

Vom Reh zum See

Freitag, 25.9. & Samstag, 26.9.2026

Beginn: 19:00 Uhr

Dieses Wochenende ist die perfekte ZEIT für wilde Genussmomente. Aus Wild aus Kärntens Wäldern und Fisch aus den Gewässern des Landes entstehen kreative Menüs voller regionaler Vielfalt. Die Kombination aus heimischem Wild und frischem Fisch steht für unverfälschten Geschmack und echten Genuss.



Bezahlung online im
Erlebnisshop oder direkt
beim Gastgeberbetrieb.



Buchung online im
Erlebnisshop oder direkt
beim Gastgeberbetrieb.
Platzangebot limitiert

JETZT PLATZ SICHERN!

QR-Code scannen & direkt buchen.
www.kulinarischenaechte.at



Unterwirt Hüttln Bad Kleinkirchheim

Eierschwammerl-Terrine
mit geräucherter
Regenbogenforelle

Bouillabaisse aus heimischen
Fischen

Kärntna Låxn (Seeforelle) in
der Kartoffelkruste mit
Zitronen-Thymian-Schaum
und Blütengemüse

„Wildes Surf and Turf“
Rehrücken und Bachsaibling
an geräuchertem Kartoffelpüree
und Wurzelgemüse

Hollerkoch mit Wildäpfeln
und süßen Grießnockerln



***Kärntner Weinbegleitung:**
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!

Fischzucht Hofer - Kärnten Fisch,
Weingut Kreuzschneider -
Hochosterwitz*



Postskriptum Hotel zur Post

Döbriach am Millstätter See

Wild-Pastete im Kresse-Nest
an Rotwein-Grant'n-Gelee und
Forellen-Kaviar

Kärntner Fischsuppe mit
Süßwasser-Krebsen

Hibiskus-Cranberry-Sorbet

Huchen-Filet „Sous Vide“
an Safran-Risotto und konfierten
Tomaten

Rehrücken auf Aprikosen-
Kompott und weißes Schoko-Eis



***Kärntner Weinbegleitung:**
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!

Fischzucht Poganitsch,
Weinhof vulgo Ritter*



Evident Hotel Prägant Bad Kleinkirchheim

Frischkäse - „Knackundweg“
mit Hirschschinken und
Preiselbeergel

Consommé vom Wildgeflügel
mit Zweierlei vom Reh

Steinpilz-Tascherl mit
Salbei-Tomatenbutter
Hirschsalami und Pamore

Edles vom Damwild
(gebacken, gegrillt und geschmort)
mit Rotweinschalotten und
Süßkartoffel-Püree

Bratapfel-Kokos-Tiramisu
mit Ribiseln und Silbertannen-Sorbet



***Kärntner Weinbegleitung:**
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!

Jurehof - Familie Sabitzer,
Weinbau Köck*



SEEGLÜCK Hotel Forelle

Millstatt am See

Carpaccio vom Reh
Schwarze Nuss
Granit

Essenz vom Wild
Selchfleisch-Strudel

Ravioli von der Wildsalami
Haselnuss
Nussbutter-Espuma

Zweierlei vom Damwild
(Krone und Praline)
Peterwurzen | Lila Kartoffel

Marille trifft Enzian
Weiße Schokolade
Mohn Pistazie



Buchung &
Kontakt

Roland Kerschbaumer



Gourmetstuben im Landhotel Lindenhof

Feld am See

Räucherforelle
Rübenvariation
Wasabi-Espuma
Ponzu | Kaviar

Flusskreb-Bisque | Dim Sum
Bergamotte

Zweierlei Karpfen
Asiatische Aromen

Saibling | Sellerie | Kürbis
Mandel | Beurre blanc à la Müllerin

Cremeschnitte à la
Schwarzwälder Kirsche



Buchung &
Kontakt

**Kärntner Weinbegleitung:
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!*

Fischzucht Poganitsch,
Weingut Sternberg*



Trattlers Einkehr

Bad Kleinkirchheim

Hausgemachtes Sushi
vom Kärtna Låxn (Seeforelle)
Avocado | Gurke | Sesam
Wasabi-Mayonnaise

Fenchel-Safran-Cremesuppe
Tigerforelle | Chiliöl
Gemüsestroh

Pochiertes Filet vom Seesaibling
Zitronen-Pilzrisotto
Weißweinsauce | Saiblingskaviar

Gebratenes Filet vom Huchen
Süßkartoffelpüree
Geschmorter Pak Choi
Dill-Passionsfruchtsauce

Matcha-Törtchen
Marinierte Erdbeeren
Rhabarber-Eis



Buchung &
Kontakt

**Kärntner Weinbegleitung:
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!*

Kärnten Fisch - Fischzucht,
TrippelGut*





Heidi-Hotel

Falkertsee

Pastrami vom Damwild
Mariniertes Beete-Carpaccio
Gin-Mayonnaise
Eingelegte Buchenpilze
Geröstete Haselnüsse

Cosmommé vom Damhirsch
Wild-Leberpofesen
Wurzelgemüse-Perlen
Topfen-Pistazien-Nockerln

Ragout fin vom Schaufelträger
Blätterteiggebäck | Steckrüben-
Creme | Beschwipste Wild-
preiselbeeren Speck-Crumble

Tranche vom rosa gebratenen
Hirschrücken Topinambur-
Püree | Getrüffelttes Kartoffelgratin
Sautierte Waldpilze
Jus vom schwarzen Holunder

Falkenter Schokoladen-Brownie
Birnen-Wacholder-Chutney
„Deerky“-Crumble
Zirben-Gel Sauerrahm-Eis



Buchung &
Kontakt

Jurehof - Familie Sabitzer
aus Himmelberg, TrippelGut*



Restaurant mo.wi - Hotel Moserhof

Seeboden am Millstätter See

Dry Aged Forelle
Leche de Tigre | Nori

Pannonische Fischsuppe
„Halászlé“ | Quellen-Forelle
Belugalinse | Reh

Raviolo von der Räucherforelle
Beurre blanc

Saibling Fenchel | Tomate
Bergkräuter-Focaccia

Karamell trifft Kaviar



Buchung &
Kontakt

Forellen Jobst



An vier Wochenenden, vom 27. September bis 31. Oktober 2026, erwartet die Gäste in den Bergen rund um Bad Kleinkirchheim besondere kulinarische Höhepunkte.

Unter dem Motto „Gipfeltreffen des guten Geschmacks“ verwandelt Genussland-Kärnten-Showkoch Marco Krainer das Panorama-Restaurant Nock-IN und das Bergrestaurant Kaiserburg in Genussbühnen. Live vor Ort entstehen raffinierte Gerichte aus regionalen Zutaten – mit Blick über die Nockberge und mit Tipps zum Nachkochen vom Profi. Die Kreationen können jeweils von 11:30 bis 15:00 Uhr verkostet werden.

www.kulinarischenaechte.at



Genussland-Kärnten-
Showkoch Marco Krainer



Bergrestaurant Kaiserburg

(Bergstation Kaiserburg)



04., 11. & 18. Oktober 2026

„Genussland Kärnten Fischgericht“

Cremiges Risotto
Wildfenchel-Pesto | Gebratener Seesaibling
aus Feld am See | Kaslab'n Bergkäse
Bunte Cherrytomaten

Panorama-Restaurant Nock IN

(Bergstation Brunnachbahn)



27. September &
25. & 31. Oktober 2026

„Genussland Kärnten Wildgericht“

Rosa gebratenes Steak vom Hirsch aus den
Nockbergen | Rahmsauce vom Kärntner
Weinbrand XO | Kräuterseitlinge, Kärntner
Kürbiskern-Minikartoffeln
Eingelegte schwarze Walnüsse



€ 89,-
pro Menü

Kärntner Korn, Kraut & Ruabn

Freitag, 2.10. & Samstag, 3.10.2026
Beginn: 19:00 Uhr

Das Geheimnis großen Genusses liegt in kurzen Wegen und regionaler Reifezeit. Obst, Gemüse, Korn und Kraut entfalten dort ihr volles Aroma, wo sie verwurzelt sind. Von Wildbeeren und Kärntner Zitronengras bis zu seltenen Kartoffelsorten und feinen Zuchtpilzen wartet echter regionaler Geschmack.



Menüs auch als vegetarische Variante erhältlich
Bitte bei der Reservierung bekannt geben



Bezahlung online im Erlebnisshop oder direkt beim Gastgeberbetrieb.



Buchung online im Erlebnisshop oder direkt beim Gastgeberbetrieb.
Platzangebot limitiert

JETZT PLATZ SICHERN!

QR-Code scannen & direkt buchen.

www.kulinarischenaechte.at



Family- & Sporthotel Kärntnerhof

Bad Kleinkirchheim

Rindercarpaccio | Pecorino
Misticanza
Holunderblütenessig

Rieslingcremesuppe
Kandierte Äpfel
Herzerl-Likör-Schaum

Goldforelle | Gelbe Bete
Petersilienpüree
Birnen-Vogelbeerchutney

Hirschrückensteak
Quitten-Rotkraut
Semmel-Soufflé Hagebutte

Kürbiskern-Parfait | Kandierte
Vogelbeeren | Waldbeerragout
Löwenzahnblüten-Gelee



Kärntner Wildbeeren & Co
Claudia Oschounig



Familien- & Sportresort Brennseehof

Feld am See

Kärntner Bio-Tomatenraritäten
Waisenberger Schafsfrischkäse
Kapuzinerkresse

Consommé vom Spitzpaprika
Shiitake | Liebstöckel

Konfierte Lachsforelle
aus Feld am See
Kohlrabi | Feldgurke

Perlhuhnbrust im Kärntner
Pilzmantel | Kräuterseitlinge Hafer-
wurzel | Kürbis

Crème brûlée vom Kärntner
Zitronengras
Physalis | Himbeere



**Kärntner Weinbegleitung:
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!*

Kärnten Tafelberg,
Weinbau Köck*



Postskriptum Hotel zur Post

Döbriach am Millstätter See

Tatar von der Roten Beete mit
Kren-Mousse und Walnüssen

Kartoffel-Schaumsuppe mit
Bio-Kresse

Geflammtes Lachsforellenfilet
an Spitzkohl und Senf-Rahmsauce

Gefüllte Kalbsroulade
an Schalotten-Weißweinsauce,
dazu Dinkelgrieß-Rösti und
Grillgemüse

Grieß-Eierlikör-Soufflé
an marinierten Sauerkirschen



**Kärntner Weinbegleitung:
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!*

Biohof Hillebold,
Weingut Maltschnig*



Unterwirt Hütt'n

Bad Kleinkirchheim

Carpaccio von der Rohne mit
weißem Tomaten-Mousse

Schaumsüppchen von
der Steckrübe

Feines Ragout vom
„Suppenhuhn“ in der
Blätterteig-Pastete mit
herbstlichem Gemüse

Schweine-Medaillons im
Speckmantel auf einem
„Biersaft“, an einer Kartoffel-
Terrine und feinem Weinkraut

Gebackener Apfelknödel auf
Mostschaum-Creme, dazu
hausgemachtes Grant'n-Eis



***Kärntner Weinbegleitung:**
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!

Weberhans - Familie Winkler,
Weingut Maltschnig*



Gourmetstuben im Landhotel Lindenhof

Feld am See

Kalt geräucherte Lachsforelle
Hadn-Blinis | Gurkenvariation
Sauerrahm | Senfkaviar

Zwiebelsuppe | Steinpilz
Einkorn-Bergkäse-Croutons

Dinkel-Butternockerl | Zweierlei
Spinat | Wachtelei
Leinöl-Hollandaise

Kalbsbackerl und Bries
Rotkorn-Risotto
Karotten | Romanesco

Bircher Müsli | Beeren
Neu interpretiert



***Kärntner Weinbegleitung:**
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!

Biohof Knappinger, Weingut
Kreuzschneider – Hochosterwitz*



Heidi-Hotel

Falkertsee

Tatar von der Glorietta-Kartoffel
Hausgebeizter Falkertsee-
Saibling | Schalotten-Dill-
Marmelade | Pumpernickel-Erde
Limetten-Mascarpone-Creme
Radieschen

Cappuccino von der Marabel-
Kartoffel | Gesalzener Majoran-
Milchschaum | Köfer-Speckpulver

„Falsche Ofenkartoffel“ von der
Anuschka-Kartoffel | Gebackene
Kartoffel | Tafelspitz | Kren
Gemüse-Brunoise
Schnittlauch-Espuma

„Duett vom Kalb“ (geschmortes
Bäckchen & rosa gebratener Rü-
cken) | Violett Star-Kartoffel-Mous-
seline | Sautierter Babymangold
Grobe Dijonsenf-Rahmsauce

Dreierlei von der Bundkarotte
Mango-Sorbet | Pekannuss-
Krokant Bauernjoghurt



Erdäpfelhof Mischkulnig



SEEGLÜCK Hotel Forelle

Millstatt am See

Gebeizte Lachsforellen-Terrine
Zucchini-Mantel

Enten-Praline
Rote Beete
Gepickelter Fenchel

Fermentierte Weißkraut-Suppe
Kümmelöl

Gebratene Goldforelle
Risotto vom Tauernroggen
Wildes Gemüse

Feldrübl & Blutpfirsich
Pekannuss
Weiße Schokolade
Muscovado



Kärnten Taufirsch



Trattlers Einkehr

Bad Kleinkirchheim

Sonnenblumenkern-Taler
im Sonnenblumenöl gebraten
Marinierte Rote Rüben
Preiselbeersauce

Kartoffel-Cremesuppe
Gailtaler Speck
Walnussöl

Cremige Kürbiskernöl-Tagliatelle
Saftige Maishendibrust

Rosa gebratenes Rinderfilet
Spätzle vom Hadn (Buchweizen)
Sautierte Rosenkohlblätter
Holunder-Jus

Mousse von der Buttermilch
Erdbeernektar | Pistazien
Birken-Eis



Familie Mikl vlg. Gams

€ 89,-
pro Menü

Feines aus Rauchkuchl & Selch

Freitag, 9.10. & Samstag, 10.10.2026

Beginn: 19:00 Uhr

Feine Röst- und Raucharomen verleihen diesen Menüs ihren unverwechselbaren Charakter. Bei „Feines aus Rauchkuchl & Selch“ zeigen Kärntens Köchinnen und Köche ihre kreative Genusskunst. Freuen Sie sich auf überraschende Kombinationen und eine exklusive GenussZEIT voller Geschmacksmomente.



Bezahlung online im
Erlebnishop oder direkt beim
Gastgeberbetrieb.



Buchung online im
Erlebnishop oder direkt
beim Gastgeberbetrieb.
Platzangebot limitiert

JETZT PLATZ SICHERN!

QR-Code scannen & direkt buchen.

www.kulinarischenaechte.at



Familien- & Sport- resort Brennseehof

Feld am See

Angeräuchertes Roastbeef vom
Nockberge Almrind
Rauch-Mayo
Eingelegte Eierschwammerln
Brotchips

Schaumsuppe von der
geräucherten Süßkartoffel
Salami-Muffin

Kaspressknödel mit
geräuchertem Bergkäse
Kürbis | Apfel | Osso Collo

Rosa gebratener Hirschrücken
aus den Nockbergen
Räuchersellerie
Haselnuss Pumpernickel

Zartbitterschokolade trifft
Speck „Spekulatius“
Whiskey Zirbe



Bäuerliche Vermarktung
Nockfleisch



Platzhirsch Wirtshaus & Bar

Döbriach am Millstätter See

Bresaola-Rucola-Röllchen
Zitronenöl-Vinaigrette
Pinienkerne | Parmesan

Kürbis-Orangen-Suppe
Salamistroh | Gemüse

Teigtaschen
Spitzkraut
Wurzelgemüse Velouté
Hauswürstl-Chip

Damwild
Medaillon & Roulade | Pilze
Kartoffeltaler | Brombeersauce

Parfait vom Ahornsirup
Granny Smith
Kandierter Speck | Schoki



**Kärntner Weinbegleitung:
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!*

Roland Kerschbaumer
Weinhof vulgo Ritter*



Ortner's Eschenhof - Alpine Slowness

Bad Kleinkirchheim

(Beginn: 18:00 Uhr)

Carpaccio vom
geräucherten Rinderfilet
Pilzcreme | Paprika | Bio-Kresse
Ossocollo

Essenz vom Ochsenfleisch
Selchwurst-Nudel | Linsen
Tomate

Medaillons vom Waller
auf Stöckerlkraut an
Blutwurst-Palatschinken-Roulade
Speckschaum | Grammerln

Kalbsfilet im Prosciutto-Mantel
Cognacsauce | Kartoffelmuffin
Bohnen mit Aromen aus
der Räucherherkammer

Mohn-Soufflé mit Birnenragout
Himbeer-Sorbet
Süße Salami-Chips



**Kärntner Weinbegleitung:
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!*

Karnerta, Weingut Kreuzschnei-
der – Hochosterwitz*



Postskriptum Hotel zur Post

Döbriach am Millstätter See

Surschopf an Kren-Mayonnaise
und Radieschen-Tatar

Geräucherte Suppe mit
Wurzelgemüse und Kohlrabi

Blutwurst-Gröstl mit Wachtel-Ei

Medaillon vom Jungrind
mit Räucherspeck-Fülle
Estragon-Saftl und Polenta-
Gemüse-Roulade

Smoked Alexander-Birne mit
Mascarpone-Mousse und
Karamell-Schokolade-Parfait



Buchung &
Kontakt

Karnerta



Trattler's Einkehr

Bad Kleinkirchheim

Klassisches Carpaccio vom
Nockberge Almrind
Rucola | Parmesan
Basilikumpesto | Balsamico-Jus

Consommé vom
Nockberge Almrind
Wurzel-Julienne | Leberpofesen

Hausgemachte Tortellini
Osso Collo
Cashew-Nüsse Speckschaum

Rosa gegarter Tafelspitz
„Sous-Vide“ vom
Nockberge Almrind
Duchesse-Kartoffel
Zweierlei von der Karotte
Rosmarin-Jus | Krensauce

Eierlikör-Tiramisu
Mascarpone | Kakao
Himbeeren



Buchung &
Kontakt

Bäuerliche Vermarktung
Nockfleisch



Evident Hotel Prägant

Bad Kleinkirchheim

Geräucherte Ananas mit
Kürbismarmelade
Wurst-Dukaten-Carpaccio und
Brie-Strauben

Cappuccino von der Süßkartoffel
mit Selchfleischnockerl und
Osso Collo

Schafskäse-Wrap auf warmem
Speck-Kraut-Salat

Medaillon vom Damhirschrücken
mit Sesam-Rauchbirnen-Marinade
auf Béchamel-Kartoffeln und
Gemüsestroh

Schokoladenmousse und
Zwetschen-Bonbon mit
geräuchertem Zimteis



Buchung &
Kontakt

**Kärntner Weinbegleitung:
optional vor Ort zubuchbar,
nicht im Menüpreis enthalten!*

Roland Kerschbaumer,
Weinhof vulgo Ritter*



Genussland Kärnten Produzent:innen ...

... Slow Food Betriebe und Kirchheimer Köche
laden ab 19. September an vier aufeinander-
folgenden Samstagen von 14.00 bis 18.00 Uhr
im Zuge der Kulinarischen Nächte zum Markt-
nachmittag in Bad Kleinkirchheim ein.

Bei stimmungsvoller Musik können die regio-
nalen Produkte gekostet und auch gekauft
werden. Für die nötige Erfrischung sorgen
heimische Getränke von Grantnwasser bis hin
zu köstlichem Kärntner Wein.

www.kulinarischenaechte.at



Änderungen vorbehalten!

GASTGEBER:INNEN & PRODUZENT:INNEN

AMA GENUSS REGION



GASTGEBER:INNEN

der Kulinarischen Nächte



Kirchheimer Weg 6
9546 Bad Kleinkirchheim
+43 4240 452
www.praegant.at



Termine:
FR 25.09.
SA 10.10.



Evident Hotel Prägant

Wie schmeckt der Sinn?

Kulinarik bedeutet mehr als reine Sättigung. Die Küche versteht Essen nicht nur als Notwendigkeit, sondern als Genuss und als Gelegenheit, regionale Traditionen und Bräuche erlebbar zu machen.



**Christian
Tasotti**



Herr Tasotti arbeitet seit 40 Jahren in der Gastronomie und seit 25 als Küchenchef, durch seine zahlreichen Reisen rund um die Erde hat er viele Länder und Kulturen kennengelernt, so auch deren Küchen. Mit der Liebe zum Beruf verzaubert er alle mit seinen Köstlichkeiten von der Vorspeise bis zum Dessert. Nun lebt er mit seiner Familie in Klagenfurt und genießt die Zeit in der Heimat.



Seestraße 19
9544 Feld am See
+43 4246 2495
www.brennseehof.com



Termine:
FR 02.10.
FR 09.10.



Benedikt



Seit Winter 2025 bereichert Benedikt als Küchenchef unser Team. Mit Leidenschaft für hochwertige Zutaten, viel Erfahrung und kreativen Ideen verbindet er traditionelle Küche mit modernen Akzenten und begeistert unsere Gäste täglich mit frischen, saisonalen Gerichten. Seine kulinarische Laufbahn führte ihn von der Ausbildung in Steyr über das Hotel Schloss Fuschl und fünf Saisons am Arlberg bis an den Millstätter See, wo er seinen Stil aus Regionalität, Qualität und Kreativität weiterentwickelte.



Family- & Sporthotel Kärntnerhof

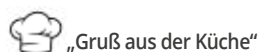
Kärntner Lebensfreude zeigt sich hier in geschmackvoller Form auf dem Teller. Hochwertige regionale Produkte, überlieferte Rezepte und ein kreatives Küchenteam sorgen für genussvolle Kreationen der Alpen-Adria-Kulinarik. Bodenständig im Ursprung, verfeinert mit mediterraner Leichtigkeit und inspiriert von der Esskultur dreier Länder.

Maibrunnenweg 15
9546 Bad Kleinkirchheim
+43 4240 293
www.family-kaernten.com

Termin:
FR 2.10.



Michael
Bugelnig



Michael Bugelnig - langjähriger Sous-Chef und seit rund einem Jahr Küchenchef im Kärntnerhof - zaubert mit viel Gespür für regionale Zutaten Kärntner Traditionsgerichte, mediterran inspirierte Alpe-Adria-Kreationen, vegetarische Menüs und verführerische Desserts. Ob im Hotel, bei Hochzeiten oder auf (Groß-) Veranstaltungen - Michaels Küche begeistert mit ehrlichem Genuss.



Gourmetstuben im Landhotel Lindenhof

Hier ist man der Überzeugung, dass Regionalität und Tradition gewürzt mit Moderne und Respekt die wertvollsten Zutaten in einer Küche sind. So gut wie alle Lebensmittel werden von Produzenten in einem Radius von 55 km rund um das Landhotel Lindenhof bezogen. Landwirte und Menschen, die täglich mit Respekt vor der Natur und dem Leben hervorragende Lebensmittel erschaffen.

Dorfstraße 8
9544 Feld am See
+43 4246 2274
www.landhotel-lindenhof.at

Termine:
SA 26.9.
SA 3.10.



Martin
Schretter



„Mr. Slow Food“ - Wenn es irgendwie geht, dann von Produzenten rund um Feld am See. Erkennt so gut wie alle seine Lieferanten persönlich und unterhält sich mit ihnen dann gleich über möglichen Gerichte und alte Rezepte, die er gerne modern interpretiert. Die Bewertungen seiner Küche sprechen für sich.



Heidi-Hotel Falkertsee

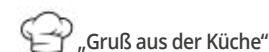
Das Heidi Hotel Falkertsee liegt idyllisch auf fast 1.900 m direkt am romantischen Falkertsee. Das Küchenteam vereint regionale, saisonale Produkte mit traditioneller und moderner Kochkunst. Familie Köfer verarbeitet mit viel Liebe und Kreativität heimische Produkte zu kulinarischen Highlights – unterstützt von einem engagierten Team und starken regionalen Partnern.

Falkertsee 2
9564 Patergassen
+43 4275 7222
www.heidi-hotel.at

Termine:
SA 26.9.
SA 3.10.



Robin
Berger



Robin Berger ist der Küchenchef im Heidi-Hotel Falkertsee und bekannt für seine Leidenschaft für regionale Produkte. Er kreiert raffinierte und traditionelle Gerichte, die die kulinarische Vielfalt der Region widerspiegeln. Mit einem Fokus auf saisonale Zutaten sorgt er für ein besonderes Geschmackserlebnis für die Gäste.



Hotel zur Post & Restaurant Postsriptum

REGIONAL 40 – Regionalität und Qualität stehen im Mittelpunkt. Das Konzept basiert darauf, dass alle Hauptzutaten aus einem Umkreis von maximal 40 Kilometern rund um das Restaurant stammen. Die Speisen sind überwiegend hand- und hausgemacht, auf Industriewaren und Convenience-Produkte wird vollständig verzichtet.

Hauptstraße 58
9873 Döbriach am M. S.
+43 4246 771 30
www.hotelzurpost.co.at

Termine:
FR 25.9.
FR 2.10.
SA 10.10.



Hans Peter
Haider



Hans Peter Haider aus einem kleinen Bergdorf in Tirol hat die Kochlehre absolviert, um die Welt bereisen zu können. Nach beruflichen Abenteuern in Australien, Asien und der Karibik hat ihn die Liebe nach Kärnten verschlagen, wo er sich mit seiner Familie eine neue Heimat geschaffen hat. Seit 2015 sind wir sehr glücklich, dass er unsere Küche leitet. Seine Naturverbundenheit, die Liebe zur Heimat und seine ehrliche Art schmeckt man in jedem seiner Gerichte.



Seestraße 69
9872 Millstatt am See
+43 699 12029862
www.villaverdin.at

Termin:
SA 19.9.

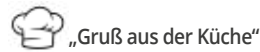


Kerschbaumer x Villa Verdin

Mit der Villa Verdin am Millstätter See entstand durch Thomas Helml eine weit über Kärnten hinaus bekannte Institution mit besonderem Retro-Charme. Seit diesem Jahr führen Michael und Friedolin Kerschbaumer das Haus mit zeitgemäßer Küche. Die Basis bilden der eigene Biobauernhof, die Kaslab'n sowie regionale und biologische Zutaten. Friedolin sammelte Erfahrung bei Obauer, Döllner und Steffner – ein geschmackvolles Match aus Küche, Service und Ambiente.



Michael & Friedolin



Friedolin ist mit seinem 18 Jahren für die Küche verantwortlich. Gemeinsam mit Vater Michael im Service wollen sie eine hohe Produktqualität auf die Teller bringen und den Gästen eine gute Zeit schaffen. Zeitgemäß, modern aber auch mit Bedacht auf die Region und die Geschichte. Der See und die Berge spielen hierbei eine wichtige Rolle.

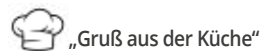


Wasserfallweg 12
9546 Bad Kleinkirchheim
+43 4240 8262
www.eschenhof.at

Termin:
FR 9.10.



Horst Mitterschaidler



Gesunde aber auch schmackhafte Ernährung steht bei uns im Genusshotel an erster Stelle. Hohe Qualität und transparente Herkunft der Produkte sind oberstes Gebot! Ich bin sehr stolz, mit derart hochwertigen Produkten, die von biologisch geführten Landwirtschaften aus der Region stammen, arbeiten zu dürfen! Ein wichtiger Grundsatz von mir: Regional, saisonal und frisch!

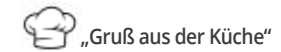


Hauptstrasse 48
9871 Seeboden am M. S.
+43 4762 81400
www.moserhof.com

Termin:
SA 26.9.



Gerhard Winkler



Restaurant mo.wi - Hotel Moserhof

Das Hotel in Seeboden verkörpert den Alpe-Adria-Lifestyle mit der Leichtigkeit des Südens, hier erwartet Gäste ein stilvolles und modernes 4-Sterne-Boutiquehotel eines traditionsreichen Familienunternehmens. Im mo.wi-Restaurant entstehen À-la-carte-Kreationen aus der hauseigenen Kochwerkstatt – ganz im Sinne der Slow-Food-Philosophie. Produzent:innen aus der Region rund um den Millstätter See sind dabei die erste Wahl in der Küche.

Gerhard Winkler ist der kreative Kopf unserer Küche im Restaurant mo.wi. Für Gerhard stehen die Herkunft der Lebensmittel und ein sorgfältiger Umgang damit im Mittelpunkt seines Schaffens. Seine Philosophie der Slow Food Bewegung spiegelt sich in jedem seiner Gerichte wider. Im Restaurant mo.wi bringt er seine Expertise und Liebe zum Detail ein, um unseren Gästen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten.

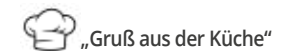


Fischergasse 65
9872 Millstatt am See
+43 4766 20500
www.hotel-forelle.at

Termine:
FR 25.9.
SA 3.10.



Stefanie & Katharina



SEEGLÜCK Hotel Forelle

Leinen los - und auf in die Welt der Seekulinarik. Unvergessliche Genussmomente, beste Qualität und Kreativität machen das Seeglück mit dem Gaumen erlebbar. Drei Genussrichtungen rund um die Themen Regionalität, Saisonalität, internationale Einflüsse und eine vegetarische-vegane Küche versprechen einzigartig köstliche Geschmackserlebnisse.

Für uns Schwestern ist Kulinariik ein Herzensanliegen. Gemeinsam mit unserem Küchenteam setzen wir auf ehrliche Zutaten, verzichten bewusst auf Geschmacksverstärker und legen großen Wert auf regionale Produkte aus Kärnten und der Umgebung. Vertraute Klassiker dürfen bei uns überraschen – mit frischen Ideen und einer feinen, modernen Note. So verbinden wir kulinarische Tradition mit echter Leidenschaft und schaffen Genussmomente, die in Erinnerung bleiben.

GASTGEBER:INNEN der Kulinarischen Nächte



Trattlers Einkehr

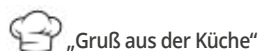
Urige Hüttenromantik gepaart mit regionalen Spezialitäten – das ist das Erfolgsrezept von Trattlers Einkehr. In der gemütlichen Stub'n der Einkehr werden kulinarische Köstlichkeiten der Extraklasse serviert. Mit viel Liebe und Leidenschaft werden heimische Produkte in der Küche zu schmackhaften Kreationen veredelt.

Teichstraße 7
9546 Bad Kleinkirchheim
+43 4240 8114
www.trattlers-einkehr.at

Termine:
SA 19.9.
SA 26.9.
SA 3.10.
SA 10.10.



Gerry & Michael



Wir lieben die Kärntner und österreichische Küche mit ihren gelebten Traditionen. Deshalb verarbeiten wir regionale Zutaten in höchster Qualität – mit viel Liebe zum Detail und großer Wertschätzung für unsere Region und ihre Produzenten. Diese Leidenschaft schmeckt man in jedem Gericht. So schaffen wir für unsere Gäste besondere Genussmomente, die authentisch, ehrlich und unvergesslich sind.

GASTGEBER:INNEN der Kulinarischen Nächte



Plätzhirsch – Wirtshaus & Bar

Regional. Kreativ. Echt.
Unser Plätzhirsch bringt ehrliche Wirtshausküche mit modernem Twist auf den Teller – von dry aged Spezialitäten über raffinierte Räucheraromen bis hin zu Casual Fine Dining Highlights. Bodenständig im Herzen, innovativ am Herd – und immer mit viel Leidenschaft für Genuss.

Seestraße 18
9873 Döbriach am M. S.
+43 4246 29323
www.meinrestaurant.at

Termine:
SA 19.9.
FR 9.10.



Eva Bruckmüller



Ich liebe es, mit regionalen Zutaten zu arbeiten und ihnen das gewisse Etwas zu verleihen. Dabei geht es mir nicht nur ums Kochen, sondern um ein Geschmackserlebnis mit ordentlich Wow-Faktor! Regionale Zutaten, freche Ideen und eine Prise Leidenschaft – so bringe ich unsere Klassiker und feine Kreationen auf den Teller. – Eva, Küchenchefin & Genussbotschafterin im Plätzhirsch



Unterwirt Hütt'n

Stilvoll und urig einkehren. Die Unterwirt Hütt'n in Bad Kleinkirchheim bietet das passende Hüttenambiente und eine hochwertige regionale Küche. Denn Wohlfühlen geht durch den Magen! Dabei wird großer Wert auf Produkte aus der Region gelegt! Vom hofeigenen Rind bis zum Kärntner Lâxn aus heimischen Gewässern. Auf 1.340 m Seehöhe schmeckt dann alles noch einmal so gut!

Kleinkirchheim 8
9546 Bad Kleinkirchheim
+43 699 17198508
www.unterwirt-bkk.at

Termine:
FR 25.9.
SA 3.10.



Peter Kloiber



Wir - Peter Kloiber & Fam. Krenn - kochen mit Liebe - essen mit Appetit und lachen mit Freunde!



BÄUERLICHE VERMARKTUNG NOCKFLEISCH

Vorwald 84, 9564 Patergassen,
T: +43 4275 301, www.nockfleisch.at

Die Tiere der Bauern in den Nockbergen wachsen in einem der schönsten Gebiete im Alpenraum heran. Diese Bedingungen verleihen dem Fleisch eine besonders schmackhafte Note und jeder Bissen ist ein wahrer Genuss.

BAUERNHOF GAMS - FAMILIE MIKL

Hans Mikl, Hart 4, 9587 Riegersdorf
T: +43 676 83555797, www.dergams.at

Rund um den Hof gedeihen herrliche Ölfrüchte wie Leindotter, Sonnenblumen und Mohn, die in der eigenen Ölpresse verarbeitet werden. Auch Hadn, weißer Landmais und Erdbeeren werden angebaut.

ERDÄPFELHOF MISCHKULNIG

Gregor Mischkulnig Happe, Treffner Str. 47,
9536 St. Egyden, T: +43 664 4308138,
www.mischkulnig-kartoffel.at

Oberstes Credo ist, den Kunden das ganze Jahr über beste Qualität garantieren zu können. Dabei wird mit dem Anbau von 14 Sorten versucht, den verschiedenen Geschmäckern und Vorlieben gerecht zu werden.

FISCHZUCHT JOHANN POGANITSCH

Saager 43, 9131 Grafenstein
T: +43 676 9178211, www.pogis-fisch.at

Naturteiche ohne Ecken und Kanten, reines Bach- und Quellwasser und eine Familie, deren Motivation besten Fisch zu züchten, von Interesse und Leidenschaft getrieben wird.

FORELLEN JOBST

Bruggen 25, 9761 Greifenburg, T: +43 4712 500,
www.forellen-jobst.at

Seit vielen Jahren ist Familie Jobst Vorreiter in der Fischwirtschaft und setzt neue Maßstäbe. In der hauseigenen glasklaren Kalkquelle wachsen die Fische unter natürlichen Bedingungen auf und haben genügend Platz, um sich frei zu bewegen.

JUREHOF

Oberboden 9, 9562 Himmelberg
T: +43 676 5450221,
www.facebook.com/p/Jurehof-61565715775397

Jurehof in Himmelberg steht für hochwertige Wildspezialitäten aus eigener Damwildzucht. Angeboten werden unter anderem Hartwürste, Salami und Hirschschinken – nachhaltig erzeugt, regional verarbeitet und mit viel Leidenschaft direkt vom Hof vermarktet.

KARNERTA GmbH

Südring 334, 9020 Klagenfurt
T: +43 599 7021000, www.karnerta.at

Perfekter Fleischgenuss beginnt bei Herkunft, Haltung und Verarbeitung. Karnerta setzt auf Rohstoffe aus regionalen, bäuerlichen Betrieben mit artgerechter Tierhaltung. Die enge Zusammenarbeit ist mehr als eine Philosophie – sie ist das Fundament der Firma Karnerta.

KASLAB'N NOCKBERGE

Mirnockstraße 19, 9545 Radenthein
T: +43 4246 37500, www.kaslabn.at

Der Reiferaum der Kaslab`n-Käse ist die Natur der Nockberge! Hier leben die Kühe und Ziegen der Kaslab`n-Bauern. Die Milch wird zu herrlich-würzigem Käse für einen 5-Sterne-Genuss verarbeitet.

KÄRNTEN FISCH - FISCHZUCHT FELD AM SEE

FM Andreas Hofer, Millstätter Str. 77,
9544 Feld am See, T: +43 4246 2345,
www.kaerntenfisch.at

Im reinsten kristallklaren Wasser, das aus den Berggipfeln rund um Feld am See entspringt, wachsen die Fische heran. Hochwertige Futtermittel und die langsame natürliche Aufzucht der Fische machen das Fleisch besonders zart und schmackhaft.

KÄRNTEN TAUFRI SCH GmbH

Labegg 11, 9371 Brückl
T: +43 676 843180601, www.kaernten-taufrisch.at

Hochwertige Salate, Kräuter, Gemüse- und Obstsorten direkt von Kärntner Feldern. Frische Ware in einwandfreier Qualität aus der unmittelbaren Umgebung!

KÄRNTNER WILDBEEREN & CO

Claudia Oschounig, Jasminweg 11, 9241 Wernberg,
T: +43 664 4505857,
www.kaerntnerwildbeerenundco.at

Ich sammle Wildfrüchte und -kräuter. Diese Früchte/Kräuter in naturbelassener Qualität, die ohne unser Zutun in der Sonne reifen, werden handverlesen gepflückt und dann liebevoll zu feinen Fruchtaufstrichen, Gelees, Chutneys und anderen Köstlichkeiten verarbeitet.

ROLAND KERSCHBAUMER

Stockenboier Straße 5, 9713 Zlan
T: +43 4761 695, E: kerschbaumer.roland@aon.at

Bereits in dritter Generation hat man sich am Hofe der Familie Kerschbaumer vlg. Rastner der Fleischproduktion verschrieben. Von Mai bis Jänner versorgt Roland seine Kunden mit Rot-, Reh-, Gams- und Damwild.



BIOHOF POLANIG

Ulla und Michael Kerschbaumer
Laufenberg 15, 9545 Radenheim
T: +43 664 1884064, biohof@polanig.at

Der Biohof Polanig liegt auf 1300m in den südlichen Ausläufern der Nockberge am Laufenberg in Radenthain. Auf ca. 20ha Nutzfläche züchtet die Familie Kerschbaumer ausschließlich vom Aussterben bedrohte Haustierrassen. Ob das Kärntner Brillenschaf, das Tiroler Grauvieh oder die steirische Scheckenziege unter dem Motto: Alles soll genutzt – aber nichts darf ausgenutzt werden. Ob bei Milch- oder Fleischprodukten, überall steht die Qualität im Vordergrund. Gerne auch mit einer Portion Verrücktheit und mit einem zeitgemäßen Zugang. Grenzen sind oft nur in unseren Köpfen. Schmecken muss es einfach.

BIOHOF HILLEBOLD

Josef Hillebold, Obergottesfeld 20,
9751 Sachsenburg, T: +43 676 3635704,
www.genusslandkaernten.at/produzenten/
hillebold-josef

Josef Hillebold führt seinen Bio-Betrieb im Einklang mit der Natur und setzt auf Nachhaltigkeit und Regionalität. Angeboten werden Erdäpfel, Lammfleisch, alte Getreidesorten wie Waldstaude, Dinkel, Hafer und Buchweizen samt Mehlen und Flocken aus eigener Produktion.

BIOHOF KNAPPINGER

Kirchweg 6, 9220 Velden am Wörthersee
T: +43 664 530 792, www.biohof-knappinger.at
office@biohof-knappinger.at

Auf dem Biohof der Familie Grasser steht Vielfalt im Mittelpunkt: Dinkel, Einkorn, Nackthafer & Co. wachsen hier mit Liebe zum Boden. Vom Saatgut bis zum Mehl, vom Feld bis zur Flasche – alles geschieht direkt am Hof. Naturbelassene Mehle, frische Öle, nachhaltiger Anbau – hier wächst Überzeugung.

MALLHOF – DIE BIOBAUERN

Ing. Christian Mayrbrugger, Dorfstraße 29,
9546 Bad Kleinkirchheim, T: +43 4240 8332,
www.mallhof.at

Gute Milch, würzigen Käse und viel Selbstgemachtes aus Bio-Milchprodukten (Kuh, Schaf, Ziege) - das alles stellen wir bereits seit 1997 in der eigenen Hofmolkerei her. Zusätzlich bieten wir Spezialitäten von Bio-Bauern aus unserer Region an.

WEBERHANS

Thomas Winkler, Hohengaß 3
9872 Millstat am See, T: +43 4766 2390,
thomas.s_winkler@gmx.at

Rund 900 Legehennen stehen am Weberhans-Hof in Obermillstatt im Mittelpunkt. Mit viel Liebe und Sorgfalt werden die Tiere hier am Hof gehalten, denn nur gute Produkte kommen von glücklichen Tieren. Auch Kartoffel, Dinkel, Roggen, Suppenhühner, Sauerkraut und Kraut stammen vom Hof – natürlich in bester Bio-Qualität.



STERNBERG - WEINGUT EGGER

Alexander Egger, Feldweg 6, 9241 Wernberg
T: +43 664 1601630, www.sternberg-wein.at

Auf 4,5 Hektar gedeihen rund 21.000 Weinreben – biologisch und dynamisch. Vom Anbau bis in den Keller kommt eine Philosophie des Ganzheitlichen zum Tragen.

WEINBAU KÖCK

Gerhard Köck, Pollenitz 6, 9560 Feldkirchen
T: +43 664 4820887, www.weinbau-koeck.at

Der Ossiacher See und die Sonne verleihen ihren Weinen ein besonderes Aroma. Die in Kärnten einzigartige Roesler-Traube reift hier zu einem Wein der Extraklasse.

WEINGUT KREUZSCHNEIDER - HOCHOSTERWITZ

Johannes Bodner, St. Sebastian 10, 9314 Launsdorf
T: +43 660 4631548, www.weinauskaernten.at

Weingärten am Fuße der Burg Hochosterwitz. Die Trauben werden selektiv per Hand gelesen & in Edelstahl vergoren, Rotwein anschließend für 12 Monate im Holzfass gereift.



WEINGUT MALTSCHNIG

Christoph Maltschnig, T: +43 650 6008189 &
Christina Maltschnig, T: +43 664 4303212
Lebmach 1, 9556 Liebenfels,
www.weingut-maltschnig.at

Rund drei Hektar Rebfläche werden bewirtschaftet um mit regionaler Genusswertschöpfung qualitativ hochwertige Weine und Schaumweine zu keltern!

WEINHOF VLG. RITTER

Sabine David, Loschental 8, 9470 St. Paul
T: +43 680 3027100, www.vulgoritter.at

In ehrlicher Handarbeit und mit viel Leidenschaft werden Spitzenweine gekeltert. „Wir wollen ganz einfach sehr guten Wein in Kärnten produzieren.“

WEINGUT TRIPPELGUT

Familie Trippel, Hubertusweg 4, Maltschacher See,
9560 Feldkirchen, T: +43 4276 93080,
www.trippelgut.at

Kärntens größte Rebsorten-Vielfalt auf 8,4 ha. Durch unsere Herangehensweise stellen wir sicher, dass unsere Weine und Säfte unsere unverkennbare Handschrift und Stilistik aus Kärnten tragen.



IMPRESSUM: Herausgeber und Verleger: Millstätter See - Bad Kleinkirchheim - Nockberge Tourismusmanagement GmbH, Hauptstraße 4/2, 9545 Radenthein, +43 4246 37444, info@mbn-tourismus.at, **Druck:** gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens, PetzDruck GmbH, UW 119, **Bildmaterial und Fotografen:** MBN - Johannes Puch, Franz Gerdl, Gert Perauer, Mathias Prägant; Manuela Wilpernig, Marco Krainer, Carletto Photography, Martin Hofmann, Jürgen Schmücking, Thomas Helml, Kärnten Werbung, Arnold Poeschl, Genussland Kärnten/Storymanufaktur, Das Bildmaterial der Gastronomiebetriebe wurde von den Betrieben zur Verfügung gestellt. Die Abklärung der Bildrechte liegt in der Verantwortung der einzelnen Betriebe. Menü-Preise verstehen sich exkl. Getränke. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Stand: 06|2026



www.seeundberg.at