



30. TOUR DE VIN

3. bis 5. Mai 2024

DIE KULINARIK

- WEIN IM THEATER, Baden: Brötchen
- ALLRAM, Straß: Schloss Litschau mit Waldviertler Wild- und Fischspezialitäten
- BRÜNDLMAYER, Langenlois: Am Samstag Gastkoch Jürgen Csencsits (Gasthaus Csencsits), am Sonntag Gastkoch Max Leodolter (Restaurant Lurgbauer)
- BUCHEGGER | VORSPANNHOF MAYR, Droß: Schmankerlteller à la Vorspannhof
- DIWALD, Großriedenthal: Bio-Sauerteigbrot aus dem Waldviertel, Foodtruck im Ortszentrum (100 m)
- TOM DOCKNER, Theyern: Schmankerl nach Art des Hauses
- DOLLE, Straß: Backhendln und regionale Spezialitäten in der Weinstube
- LUDWIG EHN, Langenlois: Winzerlabel
- JOSEF FRITZ, Zausenberg: Grüße aus der Küche vom Restaurant Himmelreich. Am Sonntag Degustationsmenü mit Gastwinzer Weingut Kollwentz
- HIEDLER, Langenlois: Kultige Küche von Lukas Paltram & Alpkäse von Käsesommelier Caspar Greber
- HIRSCH, Kammern: Kitchen Bike Bandits. Benjamin Schwaighofer und Robert Paget kochen spektakulär auf energieautarken Fahrradküche.
- JURTSCHITSCH, Langenlois: Kulinarisches von Karma Food
- LETH, Fels am Wagram: Wildpasteten der Jägerinnen Zellinger & Zöchbauer, hausgemachte Aufstriche mit Joseph-Brot. Am Samstag Degustationsmenü „Carnuntum x Wagram“ im Restaurant Weinhaus Kirchberg
- LOIMER, Langenlois: Hausgemachte Burger von Laurenz Loimer, Langenloiser Eingelegtes und Eingemachtes von Andrea Gillinger
- MALAT, Furth-Palt: Malat Sparkling-Oyster-Club by Aelium, Grossauer Edulkonserven
- HERMANN MOSER, Rohrendorf: Spanferkelbrunch (So 11 Uhr)



- VITIKULTUR MOSER, Rohrendorf: Biologische Köstlichkeiten aus Nanas Foodtruck
- OTT, Feuersbrunn: Gourmet-Restaurant Hubert Wallner, Bistro Südsee mit handgemachten Kärntner Nudeln
- PROIDL, Senftenberg: Kunst & Genuss im Laden am Fluss (vis à vis, 100 m)
- SALOMON UNDHOF, Stein: Tapas von Paco, Theuringer Spargel aus Raasdorf
- SCHLOSS GOBELSBURG, Gobelsburg: Verkostung von Olivenöl (Sa & So), Salami & Grissini (nur So), Fischspezialitäten von Thorhof, Heuriger im Schloss
- JOSEF SCHMID, Stratzing: Brötchen vom Schwarzen Kameel in Wien
- FAMILIE SCHUSTER, Großriedenthal: Verkostung von Bio-Honig, Foodtruck im Ortszentrum
- WEINGUT STADT KREMS & STIFT GÖTTWEIG, Krems: Bio-Obstbau und Brennerei Unfried mit Säften, Cidre, Marillennektar, Obst
- STEININGER, Langenlois: Hausgemachte Kulinarik & kreative Schmankerl von Truck4You
- THIERY-WEBER, Rohrendorf: Selbstgemachte Label und Brote
- JOHANN TOPF, Straß: Gegrillte Wildspezialitäten von Jagd & Wild
- TÜRK, Stratzing: Die legendären Würste von Hans Schwarz – The Butcher
- PETRA UNGER, Furth: Hausgemachtes Fingerfood – Bio-Hochlandrind, Vegetarisches und Spargelquiche
- WESS, Krems: Käsespezialitäten von der Kremser Käseheldin