



TAGE DER
ALPEN-ADRIA
KÜCHE

KLAGENFURT 2018

Österreich | Italien | Slowenien



Giornate della cucina alpe-adria | Dnevi alpsko-jadranske kuhinje

24.-30.09.2018



Helmut Micheler



Lojze Wieser

Tage der Alpen-Adria-Küche 2018

DIE ENTDECKUNG | LA SCOPERTA | ODKRITJE

Der Hedonismus ist in aller Munde und alle reden gern und viel vom Essen. Darin liegt die gesamte Integration der Menschheit verborgen. Pantarei hat den Teller erreicht. Der Geschmack Europas liegt uns zu Füßen. Wir machen die Tür auf und uns tritt er in Form des Besonderen der alpenadriatischen Würzung entgegen. Wir begegnen ihm in Verbindung von einer Vielzahl einsam gemachter Erfahrungen, wie sie von den im Mangel erfahrenen Menschen in den Bergen, den Seitentälern, den Sümpfen und in den Niederungen der Meeresebenen gemacht wurden. Wir treffen auf die Kraft der Innovation und der Phantasie, die seit jeher unseren Mütter und Großmüttern eigen war. Damit haben sie uns allen das Überleben gesichert.

DIE ENTDECKUNG | LA SCOPERTA | ODKRITJE - TAGE DER ALPEN-ADRIA-KÜCHE 2018 ...

... wird eine Tür zu neuen Erkenntnissen öffnen und uns möglicherweise auch bisher unbekannte Antworten liefern. Es geht um Respekt vor Europas Küchen und seinen Arten des Verzehens, die vom Genießer Bescheidenheit und Tiefsinnigkeit abverlangt.

Klagenfurt widerspiegelt in vielfältigster Form die aus der gesamten Region hereinströmenden Gerüche und Geschmäcker, die, außer auf dem Benediktiner-Markt und einigen der zahlreichen Lokale kaum zur Verkostung angeboten werden.

Mit den „Tagen der Alpen-Adria Küche“, kommt es zu einer Vermählung von Spitzengastronomie aus Slowenien, Friaul, Istrien und Kärnten. Der Standort wird erstmals genutzt, um Impulsgeber für eine grenzübergreifende, innovative Küche zu sein, in der die lokal gewachsenen Geschmäcker mit jenen, die von Reisen mitgebracht wurden, am Gaumen eine Hochzeit eingehen.



Helmut Micheler

Lojze Wieser

Giornate della cucina alpe-adria | Dnevi alpsko-jadranske kuhinje

DIE ENTDECKUNG | LA SCOPERTA | ODKRITJE

L'edonismo è sulla bocca di tutti e a tutti piace parlare e mangiare molto. In ciò si cela tutta l'integrazione dell'umanità. Il Panta rhei è arrivato fin nel piatto. Il sapore dell'Europa risiede ai nostri piedi. Apriamo la porta e lasciamolo entrare nella forma dello speciale condimento di aromi alpino-adriatici. Lo incontriamo nelle esperienze solitarie di una moltitudine di individui, esperti nelle privazioni della vita fra i monti, nelle valli laterali, negli acquitrini e sulle basse costiere. Ci imbattiamo nel potere dell'innovazione e della fantasia, da sempre propria delle nostre madri e nonne, che grazie ad esse ci hanno assicurato la sopravvivenza.

LA SCOPERTA | ODKRITJE | DIE ENTDECKUNG GIORNATE DELLA CUCINA ALPE-ADRIA 2018 ...

... aprirà le porte a nuove conoscenze e probabilmente ci fornirà risposte finora sconosciute in merito al rispetto per le cucine europee e il loro modo di mangiare, che richiede modestia e profondità dall'intenditore.

Klagenfurt riflette in molti modi diversi gli odori e i sapori che si riversano da tutta la regione, che difficilmente vengono offerti per la degustazione, tranne che sul mercato benedettino e in alcuni dei numerosi ristoranti.

Con le „Giornate della cucina alpi-adriatiche“, c'è un matrimonio tra i migliori piatti della Slovenia, del Friuli, dell'Istria e della Carinzia. Il sito sarà utilizzato per la prima volta come catalizzatore di una cucina innovativa e transfrontaliera in cui i sapori coltivati localmente e quelli portati dal viaggio si sposteranno con il palato.

Hedonizem je vsem na jeziku, vsi radi in veliko govorijo o hrani. V tem se skriva vsa integracija človeštva. Panta rhei je dosegel krožnik. Okus Evrope je tu, nam na dotik. Odpremo vrata in stopi nam naproti v posebni mešanici začimb Alp in Jadrana. Srečamo ga v povezavi s številnimi izkušnjami posameznikov, pomanjkanja vajenih ljudi v gorah, odročnih dolinah, močvirjih in nižinah morskih ravnin. Zavemo se moči inovacije in fantazije, ki je od nekdaj plamtela v naših materah in babicah. Tako so nam vsem zagotavljale preživetje.

ODKRITJE | DNEVI ALPSKO-JADRANSKE KUHINJE DIE ENTDECKUNG | LA SCOPERTA 2018 ...

... bodo odprli vrata novim spoznanjem in nam morda dali tudi doslej neznanе odgovore. Gre za spoštovanje evropskih kuhinj in njihovih načinov uporabe, ki terja skromnost in globokoumnost uživalca.

V Celovcu v najrazličnejših oblikah dehtijo vonjave in okusi celotne regije, ki pa jih gostinski svet komaj kaj ponuja v pokušnjo, če izvzamemo Benediktinski trg in nekatere od sicer številnih gostinskih lokalov.

Dnevi alpsko-jadranske kuhinje pomenijo svatbo vrhunskih gostinskih dobrot iz Slovenije, Furlanije, Istre in Koroške. Lokacija prvič želi biti skupni činiteelj preko meja segajoče inovativne kuhinje, v kateri se lokalno zrasli okusi združujejo z okusi, ki jih prinašajo popotniki, ter se spajajo v nove kulinarične viške.





Tage der Alpen-Adria-Küche 2018

DAS FORMAT | *IL FORMATO* | *FORMAT*

Die Soiree

Sechs hervorragende Köchinnen und Köche aus Friaul, Slowenien und Kärnten sprechen in einer Soiree im Schloss Maria Loretto über ihre Philosophie der Küche, wie sie mit Fingerspitzengefühl ausgewählte Waren und Rohstoffe suchen, finden und verarbeiten; wie sie kochen; was sie beeinflusst; welche kreativen Ideen in ihnen schlummern und wie sie diese auf den Teller bringen; wie sie ihre Gäste diesen großartigen Alpen-Adria Raum kosten lassen; wie das Meer schmeckt – die Berge, die sanften Hügel.



Die Abende

An drei Tagen treffen sich abends jeweils die Köche – eine bzw. einer aus jedem Land – in den Küchen der Stadtgastronomie, um dort ein sechsgängiges Menü zuzubereiten, das ihren Vorstellungen einer Alpen-Adria Küche entspricht. Diese Speisen und Speisenabfolgen sollen Impulsgeber sein, um am Gaumen spürbar und erfahrbar zu machen, was die Essenz dieser außergewöhnlichen europäischen Region ist.



Die Küchen-Woche

Innenstadt-Lokale greifen regionstypische Rezepte auf, kreieren Gerichte, die die Wurzeln der kulinarischen Region bilden. An speziellen Tagen werden in diesen Lokalen Themen rund um Kräuter, Pilze, Wein bespielt, die Anregungen, Ideen geben, um so manches wiederzuentdecken und daraus Neues entstehen zu lassen.

Die regionalen Produkte

Als Schlussakkord der Tage werden ausgewählte Produzenten von regionalen Spezialitäten ihre Waren in Renaissance-Innenhöfen der Stadt und am alten Platz von Freitag bis Sonntag präsentieren: erlesene Weine, Destillate und Biere, edle Öle, Fisch und Fleischwaren sollen den Besuchern einen Eindruck der Vielfalt und Sorgfalt vermitteln, mit der besondere Spezialitäten in einer besonderen Region wachsen und veredelt werden.

Giornate della cucina alpe-adria | Dnevi alpsko-jadranske kuhinje

DAS FORMAT | IL FORMATO | FORMAT

La serata

Sei cuochi eccezionali dal Friuli, dalla Slovenia e dalla Carinzia si confrontano, durante la serata presso il castello di Maria Loretto, sulla loro filosofia di cucina, del modo in cui cercano, trovano, selezionano e trattano con intuizione i prodotti e le materie prime scelte; e ancora come cucinano; cosa li influenza; quali idee creative sono dormienti in esse e come le trasportano nel piatto; come far assaporare ai loro ospiti questa magnifica regione dell'Alpe-Adria; il sapore del mare, delle montagne, delle dolci colline.

Le serate

Per tre sere tre chef – uno per ogni paese – presidiano le cucine dei ristoranti della città e preparano un menù a sei portate che soddisfi le loro aspettative di una cucina Alpe-Adria. Questi piatti e sequenze alimentari dovrebbero essere impulsi per rendere palpabili e tangibili al palato, che è l'essenza di questa eccezionale regione europea.

La settimana della cucina

I ristoranti del centro raccolgono ricette regionali, creando piatti che costituiscono le radici della regione culinaria. In questi giorni speciali, i temi dei locali sono incentrati su erbe, funghi, vino e tutti i suggerimenti per nuove idee da riscoprire e per creare qualcosa di nuovo.

I prodotti regionali

Le ultime giornate vedranno protagonisti produttori selezionati di specialità regionali che, nei cortili rinascimentali della città e nella Piazza Vecchia a partire dal venerdì alla domenica, presenteranno le loro specialità come: vini, liquori e birre, oli pregiati, pesce e prodotti a base di carne per dare ai visitatori un assaggio della diversità di cure nelle coltivazioni e nelle loro specialità per ogni regione.

Soiree

Šest izvrstnih kuharic in kuharjev iz Furlanije, Slovenije in Koroške bo v gradu Maria Loretto v Celovcu govorilo o svoji filozofiji kuhanja, kako s prefinjenim občutkom iščejo, najdejo in predelujejo izbrane pridelke in izdelke; kako kuhajo; kaj nanje vpliva; kakšne kreativne ideje vrejo v njih in kako jih prenesejo na krožnik; kako svojim gostom pripravljajo okuse tega čudovitega alpsko-jadranskega prostora; kako doživljajo okuse morja, gorá, rahlo zaobljenih hribov.

Večeri

Kot zadnji akord dneva bodo srečali vsakič kuharji - eden oziroma ena iz vsake dežele - v kuhinji restavracije mesta, ter tam pripravili meni s šestimi hodi po lastnih predstavah o alpsko-jadranski kuhinji. Ta jedila in sosledja jedi naj sprožijo impulz za to, da uživalec občuti in izkusi, kaj je bistvo te izredne evropske regije.

Teden kuhinje

Lokali v centru mesta bodo posegli po receptih, ki so tipični za regijo, in ustvarjali jedi, ki predstavljajo korenine kulinarčne regije. Ob posebnih dnevih bodo v teh lokalih delali gostujoči kuharji, ki bodo dajali pobude in ideje za to, da se odkriva staro in se na tej osnovi ustvarja novo.

Regionalni proizvodi

Zadnji akordi dnevih bodo izbrani proizvajalci regionalnih specialitet svoje izdelke od petka do nedelje predstavljali v najlepših renesančnih dvoriščih v mestu in na starem trgu: izbrana vina, destilirane pijače in piva, plemenita olja, ribe in mesnina naj obiskovalcem posredujejo raznolikost ponudbe ter skrbnost, s katero se pridelujejo in plemenitijo posebne specialitete v posebni regiji.

MO, 24.9.2018 | 18.00 UHR
SCHLOSS MARIA LORETTO, GARTENSAAL

Die Soiree

Eröffnung & Talk mit den Starköchen Jure Tomič und Luka Košir, Christian Cabalier, Thomas Kropfitsch und Stephan Vadnjal. Video-Statement von Antonia Klugmann und Günter Piccolruaz.

Moderation: Lojze Wieser
Eintritt: frei, maximal 100 Plätze
Reservierung: +43(0)463 287 463-0
info@visitklagenfurt.at

MO, 24.9.2018 | 20.00 UHR
SCHLOSS MARIA LORETTO, FESTSAAL

DUETT JURE TOMIČ & CHRISTIAN CABALIER

6-gängiges Menü inkl. Weinbegleitung
Preis: 150 € pro Person, maximal 56 Plätze
Reservierung: +43(0)463 287 463-0
info@visitklagenfurt.at

DI, 25.9.2018 | 12.00 UHR
KOCHWERKSTATT AM BENEDIKTINERMARKT

MITTAGSDUETT JURE TOMIČ & CHRISTIAN CABALIER

3 Gänge, 3 Gläser, Preis: 48 € pro Person, maximal 40 Plätze
Reservierung: +43(0)664 2178877

DI, 25.9.2018 | 18.30 UHR | DOLCE VITA AM HEUPLATZ

DUETT LUKA KOŠIR & STEPHAN VADNJAL

8-gängiges Menü, ohne Getränke
Preis: 99 € pro Person, Gedeck: 5 €, maximal 30 Plätze
Reservierung: +43(0)463 55499
restaurant.dolcevita@aon.at

DI, 25.9.2018 | 18.30 UHR | PRINCS AM HEUPLATZ

ANTONIA KLUGMANN TRIFFT PRINCS

6-gängiges Menü, ohne Getränke
Preis: 90 € pro Person, maximal 30 Plätze
Reservierung: +43(0)676 470 0676
klagenfurt@princs.com

DI, 25.9.2018 | 18.30 UHR
LAGUNA IM SEEPARK HOTEL

MEDITERRANES GOLD: OLIVENÖL

4-gängiges Menü inkl. Aperitiv ohne Getränke.
Preis: 63 € pro Person
Alpen-Adria Menü verfeinert mit exklusiven Olivenölen.
Begleitende Olivenölverkostung mit Manuel Wulz
Reservierung: +43(0)463 20 44 99-763
info@seeparkhotel.at

MI, 26.9.2018 | 19.00 UHR
WISPELHOF – FELDKIRCHNERSTRASSE

DUETT GÜNTER PICCOLRUJAZ & THOMAS KROPFITSCH

6-gängiges Menü inkl. Weinbegleitung
Preis: 125 € pro Person, maximal 70 Plätze
Reservierung: +43(0)463 55 3 98
1784@wispelhof.at

MI, 26.09.2018 | 19.00 UHR
PANIMA IN DER OSTERWITZGASSE

FISCH TRIFFT BIER

4-gängiges Menü, Preis: 53 € mit Bierbegleitung
bzw. € 42 € ohne Bierbegleitung
Reservierung: +43(0)463 501386
wir@panima.at

MI, 26.09.2018 | 16.00 UHR
HOTEL RESTAURANT SANDWIRTH IN DER PERNHARTGASSE

PILZE! MIT PILZEXPERTEN EDI WALLISCH VOM GH RIEPL AUS LEPEN

„Hexenröhrling und krause Glucke“ – Pilzkunde zum
Anfassen, Eintritt: frei, maximal 40 Plätze

19.00 UHR

PILZDUETT EDI WALLISCH UND GREGOR SAJOVIČ

4-gängiges Menü ohne Getränke
Preis: 48 € pro Person, maximal 40 Plätze
Reservierung: +43(0)463 56209-504
restaurant@sandwirth.at

Tage der Alpen-Adria-Küche 2018

DAS PROGRAMM | IL PROGRAMMA | PROGRAM

DO, 27.9.2018 | 19.00 UHR
RESTAURANT BACCHUS AM WAAGPLATZ

**SLOWENISCHER ABEND MIT WEINVERKOSTUNG
AUS ORMOŽ**

3 unterschiedliche 3-gängige Menüs
Preis: ab 30,90 € pro Person
Reservierung: +43(0)660 28 000 29
info@bacchus-restaurant.org

DO, 27.9.2018 | 19.00 UHR
GASTHAUS IM LANDHAUSHOF

**SPEISEN WIE PAOLO SANTONINO –
EIN RENAISSANCE-ABEND**

4-gängiges Menü mit Hartwig Häusl und Lojze Wieser.
Moderation: Barbara Maier
Preis: 42 € Person ohne Getränke
Reservierung: +43(0)463 50 2363
office@gasthaus-im-landhaushof.at

DO, 27.9.2018 | 19.00 UHR
OSTERIA VENETA AM KARDINALPLATZ

ENEZIANISCHER HERBST: MARE E BOSCO

5-gängiges Menü ohne Getränke. Preis: 65 € pro Person
Reservierung: +43(0)463 915710
info@osteriaveneta.at

FR, 28.9.2018 | 19.00 UHR
HOTEL RESTAURANT SANDWIRTH IN DER PERNHARTGASSE

**„ISTRISCHES STORYDINNER“ MIT FOLKE TEGETTHOFF
(Märchen) – UND GREGOR SAJOVIČ (Menü)**

4-gängiges Menü ohne Getränke. Preis: 48 € pro Person
Reservierung: +43(0)463 56209-504
restaurant@sandwirth.at

SA, 29.9.2018 | 18.00 UHR bzw. 19.00 UHR
HOTEL RESTAURANT RÖSCH, WÖRTHERSEE-SÜDUFERSTR. 55

PROSECCO-VERKOSTUNG (TREVISO) ANSCHL. SERA ITALIANA

Prosecco-Verkostung für Gäste des Abends kostenlos
6-gängiges Menü ohne Getränke. Preis: 52 € pro Person
Reservierung: +43(0)463 281604
office@hotel-roesch.at

SA, 29.9.2018 | 18.00 UHR
RESTAURANT SCHWEIZERHAUS AM KREUZBERGL

**SLOW FOOD – GANZ FISCH UND FLEISCH.
JÜRGEN KRUPTSCHAK TRIFFT PAYER UND PIROLT**

4-gängiges Degustationsmenü inkl. Weinbegleitung
Preis: 50 € pro Person
Reservierung: +43(0)463 56 721
office@schweizerhaus.co.at

SO, 30.9.2018 | 10-14.00 UHR
HOTEL RESTAURANT SANDWIRTH IN DER PERNHARTGASSE

**ALPEN-ADRIA SONNTAGSBRUNCH.
SPEZIALITÄTEN AUS WALD, WIESE UND MEER**

u.a. mit Schafskäse von Nuart, Branzino von Fonda, Rindfleisch vom Biohof Hiasl, Salz aus Piran, Kärntner Pilze, Olivenöl Lisjak aus Koper uvm. Preis: 39 € pro Person
Reservierung: +43(0)463 287 463-0
info@visitklagenfurt.at

MO - SA, 24.-29.9.2018
OSTERIA DAL CONTE – TABAKGASSE

3 SPEZIELLE SPEISEN

eine pro Alpen-Adria-Land oder als Menü
Preis: gesamt 37,80 €
Reservierung: +43(0)463 57 000

DI-SO, 25.-30.9.2018
GASTHAUS SANDWIRT MARIA SAAL

KÄRNTNER HERBSTMENÜ

3-gängiges Menü, mit bäuerlichen Spezialitäten
Preis: 27,90 € pro Person
Reservierung: +43(0)4223 2284

MO - SO, 24.-30.9.2018
GASTHAUS IM LANDHAUSHOF

ALPEN ADRIA SPEISEN

Speisenvariationen zwischen Kärnten, Slowenien und Friaul.
Preis auf Anfrage
Reservierung: +43(0)463 50 2363
office@gasthaus-im-landhaushof.at

LOCATIONS



Kochveranstaltungen

Location di cucina | Kuharske prireditve

- 1 SCHLOSS MARIA LORETTO
Lorettoweg 52
- 2 KOCHWERKSTATT
Benediktinermarkt Stand 15-16
- 3 DOLCE VITA, Heuplatz 2
- 4 PRINCS, Heuplatz 1
- 5 RESTAURANT LAGUNA.
SEEPARK HOTEL
Universitätsstraße 104
- 6 WISPELHOF, Feldkirchner Str. 29
- 7 PANIMA, Osterwitzgasse 6
- 8 HOTEL RESTAURANT
SANDWIRTH, Pernhartgasse 9
- 9 RESTAURANT BACCHUS
Waagplatz 3
- 10 GASTHAUS IM LANDHAUSHOF
Landhaushof 1
- 11 OSTERIA VENETA
Kardinalplatz 3
- 12 HOTEL RESTAURANT RÖSCH
Wörthersee-Süduferstraße 55
- 13 RESTAURANT
SCHWEIZERHAUS
Kreuzbergl 11
- 14 OSTERIA DAL CONTE
Tabakgasse 4
- 15 GASTHOF SANDWIRT
Hauptplatz 5



Produzenten

Produttori | Pridelovalci

ALTES RATHAUS:

- R1 Čebbron
Wein aus dem Vipavatal
- R2 Fratelli Billo
Salami, Bresaola, Lardo
- R3 Fattoria Zoff
Kuhmilchkäse, Joghurt
- R4 Terra Mater
Ursäfte
- R5 Kmetija Hlebec
Cognac, Wein
- R6 Irena FONDA
Fisch
- R7 Kmetija Na Ravan
Bauernkäse

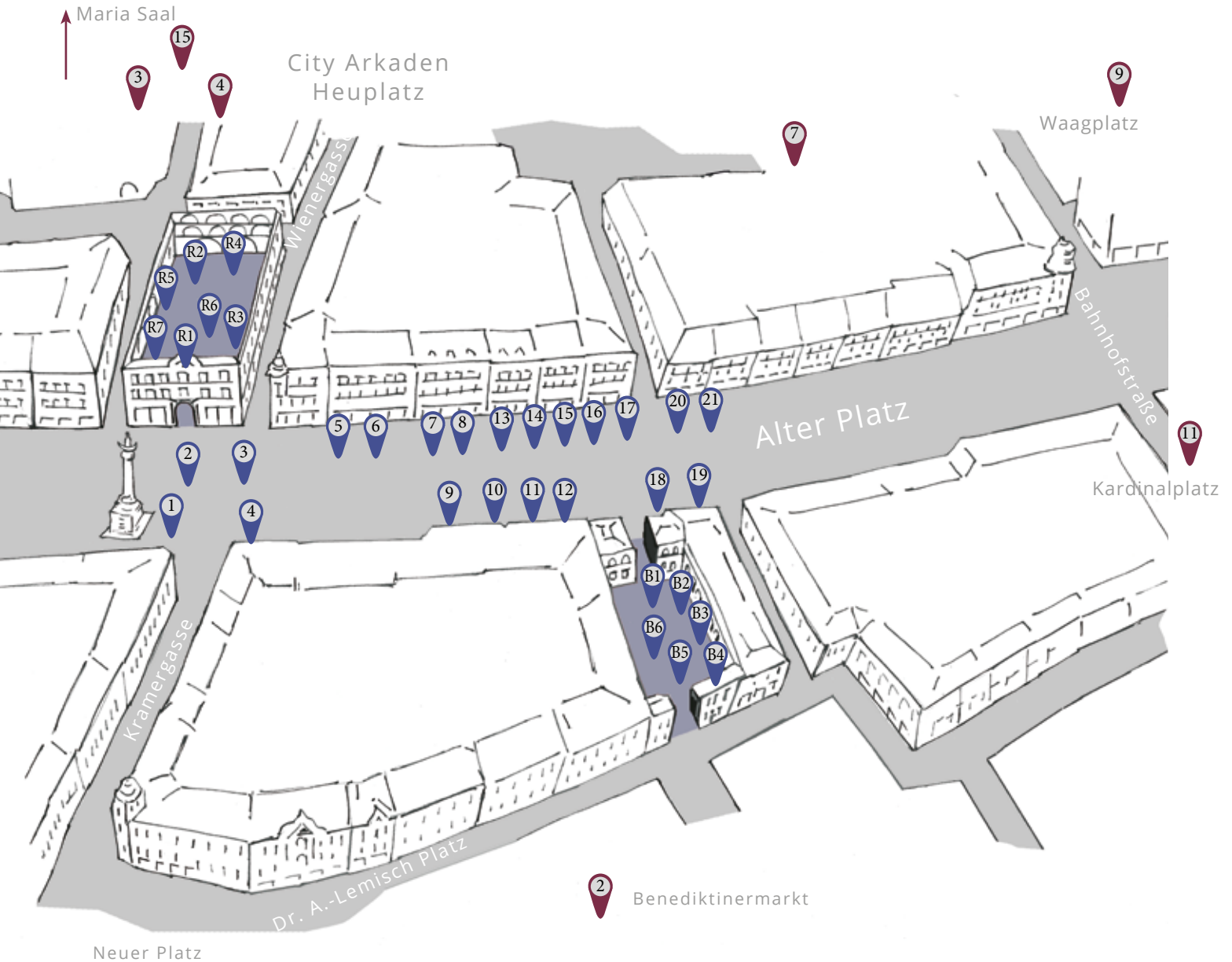
BAMBERGERHOF:

- B1 Le Rive di Bonato
Weine aus dem Veneto
- B2 Tenuta Colombar
Olivenöl
- B3 Kmetija Dvornik
Gewürze, Bionudeln
- B4 Biohof Hanzmann
Ziegenmilchprodukte
- B5 Balsameria Midolini
Balsamessig, gereift
in Edelhozfässern
- B6 Lucifer Chocolate
Schokolade

ALTER PLATZ:

- 1 Schleppe Brauerei
Biervariationen
- 2 Vollkornbäckerei Sommer
Alpen-Adria Brote
- 3 Bio-Imkerei Allesch
Honigprodukte
- 4 Cioccolateria Veneziana
Schokolade, Liköre
- 5 Tarangela Hiša Slaščič
Süßspeisen
- 6 Il frantoio di Cornoleda
Olivenöl mit Aromen des Veneto
- 7 Faladur Vinosa
Orangewein
- 8 Azienda Agricola San Gregorio
Ziegenmilchprodukte
- 9 Buffet Event & Gastronomie
- 10 Daniela Puh
Trüffel
- 11 Kmetija Pustotnik
Trüffelkäse
- 12 Apicoltura Piovesan
Honig vom Veneto bis Calabrien
- 13 Petekhof
Spezialitäten vom Angusrind
- 14 Bauernhof Wang
Kärntner Lamm
- 15 Občina Gorenja vas-Poljane
Regionale Spezialitäten
- 16 Holzer - Kärntner Knoblauch
- 17 Il campo incantato
eingelegtes Gemüse
- 18 Biohof Hudl-Schmautzer
feinste Öle
- 19 Biscotteria Veneziana
venezianische Kekse
- 20 Pfau Brennerei
Destillate
- 21 Michele Littamè - „Il Dosso“
alles rund um die Gans







MENÙ DI DEGUSTAZIONE

24.9.2018

Trota salmonata carinziana su crema di barbabietola con zucca marinata = Gallinacci e patate croccanti = Confit di coregone su sedano in gambi, dashi di zenzero, verdure crude = Anatra con crema di patate e topinambur, porro in vino dolce = Crema gelato di pane saraceno = Canederli di topfen à la Kochwerkstatt su mousse di pomodoro, fragola e fava tonka

25.9.2018

Paté di vitello, carpaccio con cotenna soffriata = Anatra con crema di patate e topinambur, porro in vino dolce = Štruklj di semi di papavero, noci e miele con spuma di menta

DEGUSTACIJSKI MENI

24.9.2018

Jezerska postrv avstrijske Koroške »Kärntner Laxn« na kremi rdeče pese z vloženi bučkami = Lisičke in hrustljav krompir = Konfirana ozimica na belušni zeleni, ingverjev ribji prevretek, presna zelenjava = Raca s topinamburjevo-krompirjevo kremo, por v sladkem vinu = Sladoled z ajdovim kruhom = Sirovi cmoki na način kuharske delavnice na paradiznikovo-jagodni-tonka fižolovi peni

25.9.2018

Telečja mesna pašteta, karpaoča s čipsom iz svinjske kože = Raca s topinamburjevo-krompirjevo kremo, por v sladkem vinu = Štruklji z nadevom iz maka, lešnikov in meda z metino espumo

1 MENÜ-DUETT JURE TOMIČ & CHRISTIAN CABALIER SCHLOSS MARIA LORETTO

24.9.2018, 20.00 Uhr

Preis: 150 €, inklusive Weinbegleitung

Reservierung: +43(0)463 287 463-0

info@visitklagenfurt.at

DEGUSTATIONSMENÜ

Kärntner Laxn auf Rote-Rüben-Creme
mit eingelegtem Kürbis

Eierschwammerln und knusprige Kartoffeln

Confierte Reinanke auf Stangensellerie,
Ingwer-Dashi, Rohkostgemüse

Ente mit Topinambur-Kartoffelcreme,
Lauch in Süßwein

Hadnbrot-Eiscreme

Topfenknödel á la Kochwerkstatt auf Tomaten-
Erdbeer-Tonkabohnenmousse

2 MITTAGS-DUETT JURE TOMIČ & CHRISTIAN CABALIER KOCHWERKSTATT, BENEDIKTINERMARKT

25.9.2018, 12.00 Uhr

3 Gänge – 3 Gläser. Preis: 48 €

Reservierung: +43(0)664 2178877

cc@kochwerkstatt-am-markt.at

DEGUSTATIONSMENÜ

Kalbfleischpastete, Carpaccio mit gepoppter
Schweinskruste

Ente mit Topinambur-Kartoffelcreme,
Lauch in Süßwein

Mohn-Nuss-Honig-Štruklj mit Minz-Espuma

Jure Tomič



„Die Alpen-Adria-Küche ist eine besondere Herausforderung. Durch die Vielfalt, die sich bietet – Meer, Flüsse, Berge, Wälder – ist es eine sehr vielfältige aber auch traditionelle Küche, die zugleich Spielraum für eigene Ideen und Visionen lässt.“

„La cucina alpino-adriatica è una sfida speciale. Dalla diversità, che offre – mare, fiumi, montagne, foreste – è molto varia ma anche cucina tradizionale allo stesso tempo, che lascia spazio alle tue idee e alle tue visioni.“

„Alpsko-jadranska kuhinja je še poseben izziv. Z raznolikostjo, ki jo ponujajo morje, reke, hribi, gozdovi je hkrati raznolika a tudi tradicionalna kuhinja, ki pa hkrati dopušča prostor za lastne ideje in vizije.“

Die Kochphilosophie von Jure Tomič beruht auf dem Respekt vor der Tradition, einem innovativen Ansatz zur Modernisierung von Gerichten und der Verwendung von frischen Zutaten aus der Region. Seine Gerichte sind einfach, aber überraschend mit der Reinheit des Geschmacks und gewagten Kombinationen. Normalerweise regieren nur drei bis vier Zutaten auf dem Teller, aber immer von hochwertiger Qualität und möglichst aus der Umgebung. Jure Tomič ist kreativ und traditionell, wenn er mit den Kochtrends flirtet. Hohen Respekt zollt er jedoch der lokalen Umgebung, Bräuchen und Traditionen.

La filosofia di cucina di Jure Tomič è basata sul rispetto della tradizione, un approccio innovativo alla modernizzazione dei piatti e l'uso di ingredienti freschi della regione. I suoi piatti sono semplici ma sorprendenti con la loro purezza di combinazioni gustose e audaci. Nei suoi piatti sono presenti generalmente solo tre o quattro ingredienti reggono ma sempre di alta qualità e preferibilmente dei dintorni. Jure Tomič è creativo e tradizionale quando flirta con le tendenze culinarie. Porta un alto rispetto per l'ambiente locale, i costumi e le tradizioni.

Kuharska filozofija Jureta Tomiča sloni na spoštovanju tradicije, inovativni zasnovi modernizacije jedi ter uporabi svežih regionalnih sestavin. Njegove jedi so preproste, a presenetijo s čistostjo okusa in drznimi kombinacijami. Po navadi se na krožniku znajdejo zgolj tri do štiri sestavine, a vsakokrat najvišje kakovosti in po možnosti iz okolice. Jure Tomič je kreativen in tradicionalen, ko se spogleduje s kuharskimi trendi. Veliko spoštovanje pa izkazuje lokalni okolici, navadam in tradicijam.



OŠTERIJA DEBELUH

Trg izgnancev 7, 8250 Brežice
+386 7 49 61 070
info@debeluh.si
www.debeluh.si



3 MENÜ-DUETT
LUKA KOŠIR & STEPHAN VADNJAL
DOLCE VITA, HEUPLATZ 2

25.9.2018, 18.30 Uhr

Preis: 99 €, Gedeck 5 € ohne Getränke

Reservierung: +43(0)463 55 4 99

restaurant.dolcevita@aon.at

DEGUSTATIONSMENÜ „ALPEN-ADRIA-KÜCHE“

KÜRBIS-TARTE, Ahornsirup

≈

MARINIERTE SEEFORELLE
Fragolino-Traube-Meerrettich

≈

TATARE-SLOWENISCHES BERGLAMM
Gereifter Ziegenkäse-Beeren

≈

STEINPILZ-KARTOFFEL-TASCHERL &
ROTE GARNELEN, Petersilienschaum

≈

MELANZANI-SCHAFSMILCHCREME
Haselnuß-schwarze Trüffel

≈

FILET-SEEZUNGE
Karotte-Pastinake-Herbstrompete

≈

ENTENBRÜSTCHEN
Aus eigener Zucht, Schwarzer Tee-Fichtenwipferl-rote Rübe-Zwetschke

≈

KNUSPRIGER APFEL
Liebstöckel-Kardamomeis

MENÙ DI DEGUSTAZIONE „LA CUCINA DI ALPE ADRIA“

TARTE-TATIN DI ZUCCA, sciroppo d'acero ≈ TROTA MARINATA uva fragola-rafano ≈
TARTARA DI AGNELLO MONTANO SLOVENO formaggio di capra stagionato-bacche ≈
FAGOTTINI DI PORCINI E PATATE & GAMBERETTI ROSSI, spuma di prezzemolo ≈
CREMA DI MELANZANE E LATTE OVINO nocciola-tartufo nero ≈
FILETTO DI SOGLIOLA carota-pastinaca-trombetta dei morti ≈
PETTO D'ANATRA di allevamento proprio, tè nero-gemme di abete rosso
barbabietola-prugna ≈ MELA CROCCANTE gelato di cardamomo-sedano di montagna

DEGUSTACIJSKI MENI „ALPEN-ADRIA-KÜCHE“

BUČINA PITA, javorjev sirup ≈ MARINIRANA JEZERSKA POSTRV
Fragolino-grozdje-hren ≈ TATAR-SLOVENSKA GORSKA JAGNETINA
Zorjen kozji sir-jagodičevje ≈ JURČKOVO-KROMPIRJEVI-ŽEPKI &
RDEČE KOZICE, peteršiljeva penica ≈ JAJČEVCI-KREMA IZ KOZJEGA MLEKA
Lešniki-črni tartufi ≈ FILE-MORSKI LIST Korenček-pastinak-črna trobenta ≈
RAČJE PRSI Iz lastne reje, črni čaj-smrekovi vršički rdeča pesa-slive ≈
HRUSTLJAVO JABOLKO Luštrek-kardamom sladoled

Luka Košir



„Wir sind uns der Vielfalt, die uns auf so engem Raum umgibt, oft nicht bewusst, es gibt nicht viele solcher Orte auf der Welt. Aus kulinarischer Sicht sehe ich diese Küche, als etwas, das uns definiert, etwas, das wegen der regionalen Besonderheiten nicht kopiert werden kann, und ich bin sehr stolz darauf.“

„Siamo spesso inconsapevoli della diversità che ci circonda in uno spazio così ristretto. Non ci sono molti posti del genere al mondo. Da un punto di vista culinario, vedo questa cucina, come qualcosa che ci definisce, qualcosa che per le caratteristiche regionali non può essere copiato e ne sono molto orgoglioso.“

„Pogosto se ne zavedamo raznolikosti, ki nas obkroža na tako majhnem prostoru. Na svetu ni veliko takšnih krajev. S kulinaricnega vidika vidim to kuhinjo kot nekaj, kar nas definira, nekaj kar zaradi regionalnih posebnosti ni moč kopirati, in nato sem zelo ponosen.“

Die Küche in Grič ist geprägt von slowenischem kulturhistorischem Erbe und moderner Küche. All das Gemüse wird von Lukas Vater Hinko Košir auf heimischem Boden angebaut und er produziert all die hausgemachten Spirituosen und Liköre, die im Restaurant angeboten werden. Er betreibt auch eine eigene Entenfarm.

Luka war vier Jahre lang Chefkoch im Restaurant JB (Janez Bratovž). 2009 begann er in seinem eigenen Traumlokal „Brunarica Grič“ zu arbeiten, wo er seine eigene Identität entwickelte, indem er lokale, wilde und tägliche frische Produkte vermehrt förderte. Bei einem Besuch in seinem Lokal bekommen Gäste die Jahreszeit, das Wetter, die umgebende Natur auf ihrem Teller serviert.

Da cucina di Grič è caratterizzata storico patrimonio culturale sloveno e cucina moderna. Tutte le verdure sono coltivate dal padre di Lukas, Hinko Košir, sul proprio terrenocoltivato e produce spirito e liquori fatti in casa che vengono offerti nel ristorante. Conduce inoltre anche una fattoria privata di anatre.

Luka è stato capo cuoco del ristorante JB (Janez Bratovž) per quattro anni. Nel 2009 ha iniziato a lavorare nel suo locale dei sogni „Brunarica Grič“ dove, essendo del posto, ha sviluppato la propria identità aumentando i prodotti freschi selvaggi e giornalieri. Quando si visita il suo ristorante, gli ospiti ricevono nei propri piatti la stagione, il clima della natura circostante.

Kuhinjo v Griču zaznamuje slovenska kulturno-zgodovinska dediščina in moderna kuhinja. Vso zelenjavo prideluje Lukov oče, Hinko Košir, na domačih tleh, prav tako pa prideluje vse žganjice in likerje, ki jih ponujajo v restavraciji. Ob tem pa skrbi še za svojo račjo kmetijo.

Luka je štiri leta delal kot glavni kuhar v restavraciji JB (Janez Bratovž). 2009 je pričel delati v svojem lastnem sanjskem lokalu „Brunarica Grič“, kjer je razvil svojo identiteto s povezovanjem lokalnih, divjih in dnevno svežih pridelkov. Ob obisku tako pričara svojim gostom na krožnik, letni čas vreme ter obdajajočo naravo.



BRUNARICA GRİČ

Šentjošt nad Horjulom 24d, 1354 Horjul
+386-(0)41 25 69 90
www.gric.si



4 MENÜ
PRINCS, HEUPLATZ 1

25.9.2018, 18.30 UHR

Preis: 90 € ohne Getränke
Reservierung: +43(0)676 470 0676
klagenfurt@princs.com

DEGUSTATIONSMENÜ

Hausgemachte Brote mit Variationen von Aufstrichen
≈
Komposition von Schalotten, Erbse, Orange,
Frischkäse, Steinpilz-Trüffel-Deuxell
≈
Karamelcreme von Topinambur,
Apfel und gemischter Salat
≈
Rote Polenta und frisches vom Fisch
≈
Cappelletti vom Wildschwein in Zwetschgensud
≈
Geschmorte Schweinebacken mit Brombeeren
≈
Kürbis und Joghurt
≈
Interpretation von Kirsche & Mascarpone,
Schokolade, Pistazie

MENÙ DI DEGUSTAZIONE

Pane fatto in casa con variazioni di creme da spalmare ≈
Composizione di scalogno, pisello, arancia, formaggio fresco, duxelles di porcino e tartufo ≈
Creme caramel di topinambur mela e miscianza ≈
Polentina rossa e crudo di pesce ≈ Cappelletti di cinghiale in brodo di prugna ≈
Guancia di maiale brasata alle more ≈ Zucca e yogurth ≈
Interpretazione di ciliegia & mascarpone, cioccolato, pistacchio

DEGUSTACIJSKI MENI

Domači kruhki z različnimi namazi ≈ Kompozicija šarlotk, graha, pomaranče,
svežega sirčka, jurčki-tartufi-Deuxell ≈
Karamelna krema iz topinambura, jabolko in mešana solata ≈
Rdeča polenta in sveža riba ≈
Kapeleti divjega prašiča v slivem prevretku ≈ Dušena svinjska lička z robidami ≈
Buča in jogurt ≈ Interpretacija češnje & sira mascarpone, čokolada, pistacija

Antonia Klugmann



„Politische Grenzen gibt es in der Alpen-Adria-Küche nicht. Wir sind Teil eines grenzüberschreitenden Gebietes, das in den Bergen beginnt und bis zum Meer reicht, wo die verschiedenen Völker im Laufe der Jahrhunderte nie aufgehört haben, miteinander zu verschmelzen und sich zu bereichern.“

„I confini politici non esistono nella cucina Alpe-Adria. Siamo parte di un territorio transfrontaliero che parte dalle montagne e arriva fino al mare in cui le diverse popolazioni nei secoli non hanno mai smesso di lavorare insieme contaminandosi e arricchendosi.“

„Politične meje v alpsko-jadranski kuhinji ne obstajajo. Smo del čezmejnega območja, ki se prične v gorah ter seže vse do morja, kjer se različna ljudstva skozi stoletja nikoli niso nehalo mešati in bogatiti med seboj.“

Antonia Klugmann versucht immer, die Landschaft um sie herum mit ihrer Kochkunst zu interpretieren: mit Blick auf eine kreative und originelle Küche. Ihr Restaurant „L'Argine a Vencò“ – ausgezeichnet mit ein Michelin Stern, der 2015 weniger als ein Jahr nach der Eröffnung verliehen wurde – befindet sich im Collio, wenige Kilometer von der Grenze zu Slowenien entfernt.

Ihre Küche wertet die Zutaten auf, die diese Gegend produziert, respektiert den Wechsel der Jahreszeiten und vermeidet Verschwendung so weit wie möglich.

Antonia Klugmann ha sempre cercato di interpretare attraverso la sua cucina il territorio che la circondava. Senza rivisitare la tradizione ma trovando nuove strade per una cucina creativa e originale. Il suo ristorante „L'Argine a Vencò“, una stella Michelin ottenuta nel 2015 dopo meno di un anno dall'apertura, si trova nel Collio Friulano a pochi chilometri dal confine con la Slovenia.

La sua cucina valorizza gli ingredienti che questo territorio produce, rispettando il trascorrere delle stagioni e riducendo il più possibile gli sprechi.

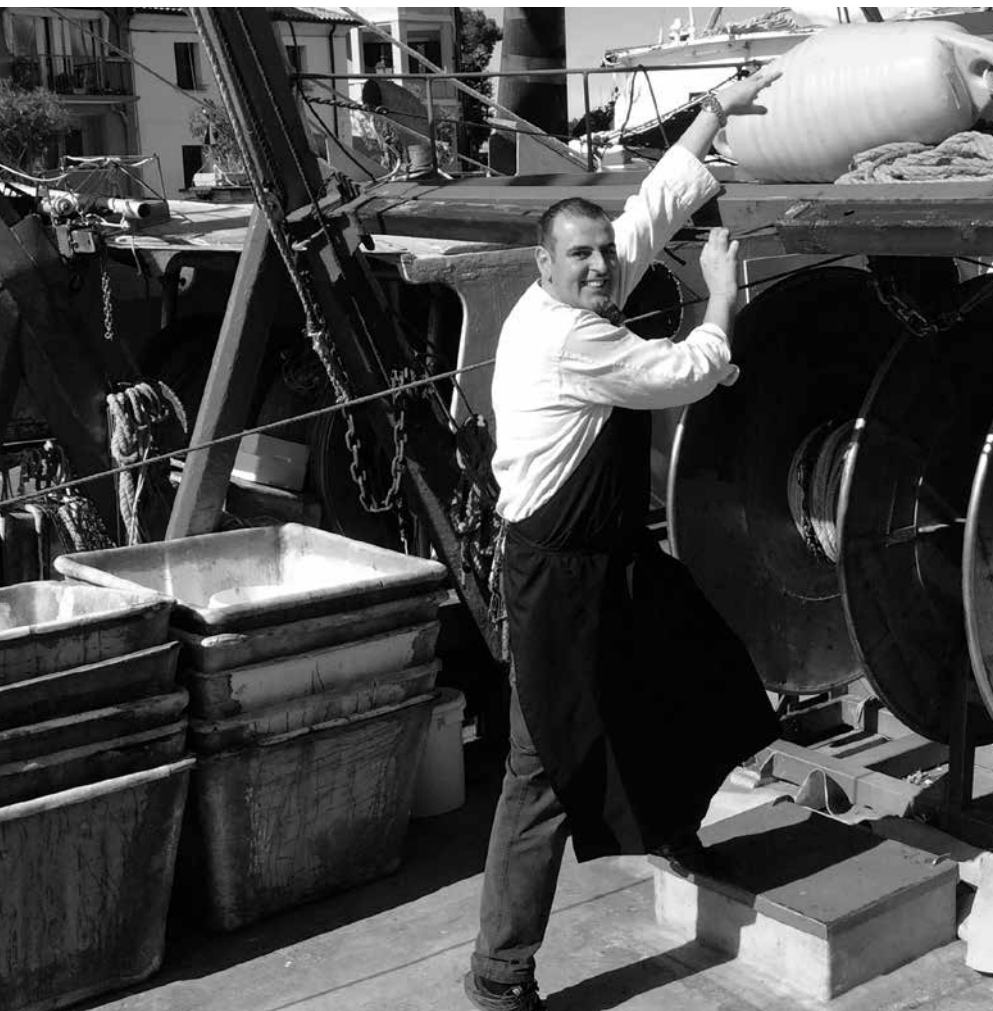
Antonia Klugmann zmeraj poskuša pokrajino, ki jo obdaja, interpretirati s svojimi kuharskimi sposobnostmi: ne da bi izgubila tradicijo izpred oči je vselej osredotočena na kreativno in originalno kuhinjo. Njena restavracija „L'Argine a Vencò“ – odlikovana z Michelinovo zvezdico, ki ji je leta 2015 bila podeljena po manj kot enem letu po otvoritvi – se nahaja v kraju Collio, le nekaj kilometrov oddaljena od slovenske meje.

Njena kuhinja ceni sestavine, ki jih ta regija prideluje, spoštuje menjave letnih časov ter se, kolikor je le možno, izogiba nepotrebnemu zapravljanju.



L'ARGINE A VENCÒ

Località Vencò, 34070 Dolegna del Collio
+39 0481 199 9882
www.largineavenco.it



6 **MENÜ-DUETT**
GÜNTER PICCOLRUAZ &
THOMAS KROPFITSCH
WISPELHOF, FELDKIRCHNER STR. 29

26.9.2018, 19.00 UHR

6-gängiges Menü inkl. Weinbegleitung
Preis: 125 €, maximal 70 Plätze
Reservierung: +43(0)463 55 3 98
1784@wispelhof.at

DEGUSTATIONSMENÜ

Gedämpfter Kabeljau und Parmigiana

≈

Eingelegtes Kaninchen

Liebstöckel, Karotten Raritäten, Malzerde

≈

*Meeressalatknödel und Meeresschnecken-Ragout
und Kefir-Emulsion*

≈

*Cavatelli in Meeresfrüchten Eintopf,
Kirschtomaten und Basilikum*

≈

*Nose to Tail vom Jungrind
Malbarspint, Steinpilze, Pastinaken, Zwiebel*

≈

*Variation von der Kärntner Birne
Minze, Topfen*

MENÙ DI DEGUSTAZIONE

Cuore di baccalà al vapore e parmigiana ≈

Coniglio marinato sedano di montagna, rarità di carote, terra di malto ≈

Canederli di lattuga di mare e ragù di garuse ed emulsione di kefir ≈

Cavatelli in guazzetto di frutti di mare, pomodorini ciliegina e basilico ≈

«Nose to Tail» di manzo giovane spinacio di Malabar, porcini, pastinache, cipolla ≈

Variazione di pera carinziana menta, topfen

DEGUSTACIJSKI MENI

Dušena polenovka in parmigiana ≈

Zajec v paci luštrek, korenčkove posebnosti, slad ≈

Cmoki iz morske solate in ragu morskih polžev in kefirjeva emulzija ≈

Cavatelli testenine v enolončnici iz morskih sadežev, češnjev paradižnik in bazilika ≈

“Nose to Tail” iz junčjega mesa Malabarska špinača, jurčki, pastinak, čebula ≈

Variacije koroške hruške, meta, skuta

Günter Piccolruaz



„Einfachheit, Natürlichkeit und Qualität erzählen die Geschichte unseres Kochens.“

„Semplicità, natura e qualità sono il racconto del nostro cucinare.“

„Zgodovina naše kuhinje je prepletena s preprostostjo, naravnostjo in kakovostjo.“

Die Liebe zu unserer Küche beinhaltet die Vielfältigkeit, den Respekt für die Zutaten und die Produkte, die unsere Landschaft in allen Jahreszeiten bereithält. Das Meer und seine Lagunen, die Harmonie dieses einzigartigen Ambientes sind Ausdruck der Inspiration, der Düfte und Farben, die wir auf unseren Tellern sammeln und zusammenführen zu einer modernen Küche ohne die althergebrachten Geschmäcker zu vergessen.

Die „Antica Trattoria alla Fortuna“ ist ein alteingesessenes Lokal der Insel von Grado, seit jeher bekannt für seine Gastfreundschaft und seine typische Gradeseer Küche.

La cucina che amiamo proporre e l'espressione della ricerca e il rispetto delle materie prime e dei prodotti che il territorio offre in ogni stagione. Il mare e la sua laguna, armonia di ambiente unico, sono motivo di ispirazione di profumi e colori che raccogliamo nei nostri piatti, affacciandoci ad una cucina moderna senza dimenticare i "vecchi" sapori.

L'Antica Trattoria alla Fortuna è un ristorante storico della vecchia isola di Grado, da sempre rinomata per la sua accoglienza e per la sua cucina tipicamente gradese.

Ljubezem do naše kuhinje vsebuje raznolikost, spoštovanje do dodatkov in izdelkov, ki jih naša pokrajina nudi v vseh letnih časih. Morje in njegove lagune, harmonija tega enkratnega ambientsa, so izraz inspiracije, ki vonjave in barve, ki jih zbiramo na naših krožnikih ter jih združujemo v moderno kuhinjo, ne da bi ob tem pozabili na tradicionalne okuse.

„Antica Trattoria della Fortuna“ je avtohton lokal otoka Gradež, že od nekdaj poznan po svoji gostoljubnosti in značilni gradeški kuhinji.



ANTICA TRATTORIA ALLA FORTUNA

Via Marina, 12, 34073 Grado

+39 0431 85343

www.allafortuna.it



MENÜ DI DEGUSTAZIONE

24.9.2018

Trota salmonata carinziana su crema di barbabietola con zucca marinata = Gallinacci e patate croccanti = Confit di coregone su sedano in gambi, dashi di zenzero, verdure crude = Anatra con crema di patate e topinambur, porro in vino dolce = Crema gelata di pane saraceno = Canederli di topfen á la Kochwerkstatt su mousse di pomodoro, fragola e fava tonka

25.9.2018

Paté di vitello, carpaccio con cotenna soffriata = Anatra con crema di patate e topinambur, porro in vino dolce = Štruklji di semi di papavero, noci e miele con spuma di menta

DEGUSTACIJSKI MENI

24.9.2018

Jezerska postrv avstrijske Koroške »Kärntner Laxn« na kremi rdeče pese z vloženi bučkami = Lisičke in hrustljav krompir = Konfirana ozimica na belušni zeleni, ingverjev ribji prevretek, presna zelenjava = Raca s topinamburjevo-krompirjevo kremo, por v sladkem vinu = Sladoled z ajdovim kruhom = Sirovi cmoki na način kuharske delavnice na paradiznikovo-jagodni-tonka fižolovi peni

25.9.2018

Telačja mesna pašteta, karpao s čipsom iz svinjske kože = Raca s topinamburjevo-krompirjevo kremo, por v sladkem vinu = Štruklji z nadevom iz maka, lešnikov in meda z metino espumo

1 MENÜ-DUETT JURE TOMIČ & CHRISTIAN CABALIER SCHLOSS MARIA LORETTO

24.9.2018, 20.00 Uhr

Preis: 150 €, inklusive Weinbegleitung

Reservierung: +43(0)463 287 463-0

info@visitklagenfurt.at

DEGUSTATIONSMENÜ

Kärntner Laxn auf Rote-Rüben-Creme
mit eingelegtem Kürbis

Eierschwammerln und knusprige Kartoffeln

Confierte Reinanke auf Stangensellerie,
Ingwer-Dashi, Rohkostgemüse

Ente mit Topinambur-Kartoffelcreme,
Lauch in Süßwein

Hadnbrot-Eiscreme

Topfenknödel á la Kochwerkstatt auf Tomaten-
Erdbeer-Tonkabohnenmousse

2 MITTAGS-DUETT JURE TOMIČ & CHRISTIAN CABALIER KOCHWERKSTATT, BENEDIKTINERMARKT

25.9.2018, 12.00 Uhr

3 Gänge – 3 Gläser. Preis: 48 €

Reservierung: +43(0)664 2178877

cc@kochwerkstatt-am-markt.at

DEGUSTATIONSMENÜ

Kalbfleischpastete, Carpaccio mit gepoppter
Schweinskruste

Ente mit Topinambur-Kartoffelcreme,
Lauch in Süßwein

Mohn-Nuss-Honig-Štruklj mit Minz-Espuma

Christian Cabalier



„Mich reizt der gewisse Twist beim Kochen – Regionales mit Facetten der Weltküche zu kombinieren: Käsnudeln gefüllt mit Scampisauce, grünem Tee und geräuchertem Ricotta.“

„Sono attratto dal mix della cucina regionale con sfaccettature della cucina mondiale a combinare: kasnudeln ripieni di salsa di scampi, tè verde e ricotta affumicata.“

„Izziv mi predstavljajo določene kombinacije pri kuhanju – regionalno v kombinaciji s svetovno kuhinjo: koroški krapi polnjeni s škampovo omako, zeleni čaj in dimljena rikota.“

Christian lebt tagtäglich die Küche des Alpen Adria Raumes – nicht nur, weil er mit dem Benediktinermarkt und seinen Händlern Triestiner, Friulaner, Slowenen und Kärntner mit dem gesamten Potpourri an köstlichen Rohwaren vor der Nase hat.

Vor Jahren führte er das als „bestes Restaurant Kroatiens“ ausgezeichnete „Bistro Apetit“. Nach 30 Jahren in der Top-Gastronomie Europas kehrte Spitzenkoch Christian Cabalier zurück nach Kärnten und eröffnete seine „Kochwerkstatt“.

Der geborene Klagenfurter gestaltet die Speiskarte mit leichten Gerichten mit kärntnerisch-mediterranem Touch. Heißt: Grillen, Brunch, Italienisch und die Küche des Südens.

Christian vive quotidianamente nella cucina della regione Alpe Adria – non solo perché si trova presso il mercato Benediktiner ma anche perché i suoi fornitori triestini, friulani, sloveni e carinziani mettono a sua disposizione un intero pot-pourri di deliziose materie prime sotto al suo naso. Anni fa, è stato insignito del titolo di „Miglior ristorante croato“ da „Bistro Apetit“. Dopo 30 anni di esperienza nella migliore gastronomia europea, è tornato in Carinzia come Top-Chef ed aperto il suo „Kochwerkstatt“. Nativo di Klagenfurt, ha progettato menù per illuminare i suoi piatti con un tocco carinziano-mediterraneo: grill, brunch, italiano e cucina del sud.

Christian dnevno živi kuhinjo območja Alpe-Jadrana – tudi zato, ker je na Benediktinskem trgu dnevno obkrožen s trgovci iz Trsta, Furlanije, Slovenije in avstrijske Koroške, ki ponujajo svoje izvrstne pridelke in izdelke. Pred leti je vodil „Bistro Apetit“, priznано kot „najboljša restavracija Hrvaške“. Po 30 letih dela v top gastronomiji Evrope, se je vrhunski kuhar Christian Cabalier vrnil na avstrijsko Koroško ter odprl svojo „Kochwerkstatt“.

Rojen Celovčan jedilni list oblikuje z lahkimi jedmi, s koroško-meditranskim pridihom. To pomeni: žar, brunch, italijansko in kuhinjo juga.



KOCHWERKSTATT

Benediktinerplatz, Halle - Stand 15
9020 Klagenfurt am Wörthersee
+43(0)664 2178877

www.facebook.com/kochwerkstatt.am.markt



MENÜ-DUETT

LUKA KOŠIR & STEPHAN VADNJAL

DOLCE VITA, HEUPLATZ 2

3

25.9.2018, 18.30 Uhr

Preis: 99 €. Gedeck 5 €

Reservierung: +43(0)463 55 4 99

restaurant.dolcevita@aon.at

DEGUSTATIONSMENÜ „ALPEN-ADRIA-KÜCHE“

KÜRBIS-TARTE, Ahornsirup

≈

MARINIERTE SEEFÖRELLE
Fragolino-Traube-Meerrettich

≈

TATARE-SLOWENISCHES BERGLAMM
Gereifter Ziegenkäse-Beeren

≈

STEINPILZ-KARTOFFEL-TASCHERL &
ROTE GARNELEN, Petersilienschaum

≈

MELANZANI-SCHAFSMILCHCREME
Haselnuß-schwarze Trüffel

≈

FILET-SEEZUNGE
Karotte-Pastinake-Herbsttrompete

≈

ENTENBRÜSTCHEN
Aus eigener Zucht, Schwarzer Tee-Fichtenwipferl-
rote Rübe-Zwetschke

≈

KNUSPRIGER APFEL
Liebstöckel-Kardamomeis

MENÙ DI DEGUSTAZIONE „LA CUCINA DI ALPE ADRIA“

TARTE-TATIN DI ZUCCA, sciroppo d'acero ≈ TROTA MARINATA uva fragola-rafano ≈
TARTARA DI AGNELLO MONTANO SLOVENO formaggio di capra stagionato-bacche ≈
FAGOTTINI DI PORCINI E PATATE & GAMBERETTI ROSSI, spuma di prezzemolo ≈
CREMA DI MELANZANE E LATTE OVINO nocciola-tartufo nero ≈
FILETTO DI SOGLIOLA carota-pastinaca-trombetta dei morti ≈
PETTO D'ANATRA di allevamento proprio, tè nero-gemme di abete rosso
barbabietola-prugna ≈
MELA CROCCANTE gelato di cardamomo-sedano di montagna

DEGUSTACIJSKI MENI „ALPEN-ADRIA-KÜCHE“

BUČINA PITA, javorjev sirup ≈ MARINIRANA JEZERSKA POSTRV Fragolino-grozdje-hren ≈
TATAR-SLOVENSKA GORSKA JAGNETINA Zorjen kozji sir-jagodičevje ≈
JURČKOVO-KROMPIRJEVI-ŽEPKI & RDEČE KOZICE, peteršiljeva penica ≈
JAJČEVCI-KREMA IZ KOZJEGA MLEKA Lešniki-črni tartufi ≈
FILE-MORSKI LIST Korenček-pastinak-črna trabenta ≈
RAČJE PRSI Iz lastne reje, črni čaj-smrekovi vršički rdeča pesa-slive ≈
HRUSTLJAVO JABOLKO Luštrek-kardamom sladoled

Stephan Vadnjal



„Ich übe mich in der Poesie der Reduktion. Bei mir kommt Natur pur auf den Teller. So sehe ich die Alpen-Adria Küche: unverfälschte Qualität am Teller – und viel Zeit zum Genießen.“

„Pratico la poesia della riduzione. Nel mio piatto c'è la natura pura. È così che vedo la cucina alpino-adriatica: qualità inalterata nei piatti – e molto tempogoderne.“

„Učim se poezije minimalizma. Pri meni se na krožniku znajde samo čista narava. Alpsko-jadransko kulinjo vidim tako: neokrnjena kakovost na krožniku – in veliko časa za uživanje.“

Wenn sich die mediterrane Küche und ein hoher Anspruch an Frische und Geschmack treffen, dann heißt das – „Dolce Vita“. Hier finden Gäste eine authentische, regionale Küche, die mit unverfälschten Aromen und überlieferten Rezepten arbeitet. Dazu wird mit den Zutaten gekocht, die die Jahreszeit gerade schenkt.

Stephans Kreationen sind von der Qualität der frischen Zutaten inspiriert, die er täglich am Markt auswählt und mit Begeisterung zubereitet. Das Faszinierende an seinem Beruf ist, dass der Kreativität beim Kochen keine Grenzen gesetzt sind. Stephans Küche entspricht seinen Stimmungen, denn Kochen ist eine Herzenssache.

Quando la cucina mediterranea e una forte domanda di freschezza e gusto si incontrano, si chiama „Dolce vita“. Quigli ospiti troveranno un'autentica cucina locale, sapori genuini e ricette tradizionali. Questo sarà cucinato con gli ingredienti che offre la stagione. Le creazioni di Stephans sono ispirati dalla qualità degli ingredienti freschissimi selezionati quotidianamente sul mercato e prepara con entusiasmo. La cosa affascinante del suo lavoro è quella della creatività della sua cucina che non conosce limiti. La cucina di Stephan corrisponde ai suoi umori, perché cucinare è una questione di cuore.

Ko se mediteranska kuhinja sreča s težnjo po svežini in okusu le-to pomeni – „Dolce Vita“. Tu gostje najdejo avtentično, regionalno kuhinjo z neokrnjenimi aromami in ohranjenimi recepti. Kuha se s sestavinami, ki jih ponuja letni čas. Stephanove kreacije so navdahnjene s kakovostjo svežih sestavin, ki jih dnevno izbere na trgu in z navdušenjem pripravi. Fascinantno pri njegovem poklicu je to, da kreativnosti pri kuhanju niso postavljene meje. Stephanova kuhinja je odraz njegovega razpoloženja, kuhanje pa je stvar srca.



DOLCE VITA

Heuplatz 2
9020 Klagenfurt am Wörthersee
+43(0)463 55 4 99
www.dolce-vita.at



6 **MENÜ-DUETT**
GÜNTHER PICCOLRUAZ &
THOMAS KROPFITSCH
WISPELHOF, FELDKIRCHNER STR. 29

26.9.2018, 19.00 UHR

6-gängiges Menü inkl. Weinbegleitung
Preis: 125 €, maximal 70 Plätze
Reservierung: +43(0)463 55 3 98
1784@wispelhof.at

DEGUSTATIONSMENÜ

Gedämpfter Kabeljau und Parmigiana

≈

Eingelegtes Kaninchen

Liebstöckel, Karotten Raritäten, Malzerde

≈

*Meeressalatknödel und Meeresschnecken-Ragout
und Kefir-Emulsion*

≈

*Cavatelli in Meeresfrüchten Eintopf,
Kirschtomaten und Basilikum*

≈

*Nose to Tail vom Jungrind
Malbarspint, Steinpilze, Pastinaken, Zwiebel*

≈

*Variation von der Kärntner Birne
Minze, Topfen*

MENÙ DI DEGUSTAZIONE

Cuore di baccalà al vapore e parmigiana ≈

Coniglio marinato sedano di montagna, rarità di carote, terra di malto ≈

Canederli di lattuga di mare e ragù di garuse ed emulsione di kefir ≈

Cavatelli in guazzetto di frutti di mare, pomodorini ciliegina e basilico ≈

«Nose to Tail» di manzo giovane spinacio di Malabar, porcini, pastinache, cipolla ≈

Variazione di pera carinziana menta, topfen

DEGUSTACIJSKI MENI

Dušena polenovka in parmigiana ≈

Zajec v paci luštrek, korenčkove posebnosti, slad ≈

Cmoki iz morske solate in ragu morskih polžev in kefirjeva emulzija ≈

Cavatelli testenine v enolončnici iz morskih sadežev, češnjev paradižnik in bazilika ≈

“Nose to Tail” iz junčjega mesa Malabarska špinača, jurčki, pastinak, čebula ≈

Variacije koroške hruške, meta, skuta

Thomas Kropfitsch



„Mein Herzensanliegen ist es, neben den Klassikern der Altösterreichischen und der Kärntner Küche auch in Vergessenheit geratene Speisen auf die Teller zu bringen. Je nach Saison stehen gute alte Gerichte wie Paprikahendl, Beuscherl oder gebackener Kalbskopf am Menüplan.“

„Il desiderio del mio cuore è portare nel piatto i classici dell'Alta Austria e della cucina carinziana, anche nei cibi dimenticati. Di stagione ci sono in menù vecchie ricette come pollo ai peperoni, 'Beuscherl' o testa di vitello al forno.“

„Moja srčna želja je, poleg klasikov stare avstrijske in koroške kuhinje, na krožnike pričarati tudi pozabljene jedi. Glede na sezono se na jedilnem listu znajdejo stare dobre jedi kot so papriciran piščanec, »Beuscherl« ragu iz notranjih organov ali pečena telečja glava.“

Thomas Kropfitsch ist Koch aus Leidenschaft. Er lernte im Steirerleck, wirkte im Taubenkobel und brachte in internationalen Spitzenrestaurants wie der Vila Joya (Portugal) und dem Noma (Kopenhagen) seine Kochkunst zur Perfektion.

In seiner Küche verwendet er ausschließlich hochwertige und natürliche Produkte, nach Möglichkeit in Bioqualität. Der Großteil der Waren wird von bäuerlichen Betrieben und Lieferanten direkt aus Kärnten und den Alpen-Adria Raum bezogen. Großer Wert wird dabei auf Nachhaltigkeit und Ökologie gelegt.

Thomas Kropfitsch è uno chef appassionato. Ha imparato a `Steirerleck`, ha lavorato presso `Taubenkobel` e ha perfezionato la sua arte culinaria presso i migliori ristoranti internazionali come `Vila Joya` (Portogallo) e `Noma` (Copenaghen). Nella sua cucina usa solo alta qualità e prodotti naturali, possibilmente biologici. La maggior parte degli ingredienti provengono direttamente da aziende e fornitori della Carinzia e della regione Alpe-Adria. Grande attenzione viene posta il valore di sostenibilità ed ecologia.

Thomas Kropfitsch je strastni kuhar. Učil se je v Steirerleku, deloval v Taubenkobel ter svoje kuharske veščine izpopolnil v mednarodnih vrhunskih restavracijah kot sta Vila Joya (Portugalska) in Noma (Kopenhagen). V svoji kuhinji uporablja zgolj kakovostne in naravne izdelke, po možnosti bio kakovosti. Večino izdelkov nabavi na kmetijskih obratih ali direktno pri dobaviteljih na Koroškem in na alpsko-jadranskem področju. Pri tem še posebej veliko pozornost posveča trajnosti in ekologiji.

WISPEL¹⁸⁸⁴**HOF**

WISPELHOF

Feldkirchnerstraße 29
9020 Klagenfurt am Wörthersee
+43(0)463 55 3 98
www.wispelhof.at

Gastköche, Themenabende und spezielle Rezepte – all das finden Genießer und Entdecker in den folgenden Lokalen zu den angegebenen Zeiten. Details zu den Menüs und Speisen lesen Sie nach unter www.visitklagenfurt.at/alpenadria



SCHLOSS MARIA LORETTO

Die Räumlichkeiten des Schlosses Loretto und das Ambiente am See sind der ideale Ort für die Auftaktveranstaltung der Alpen-Adria Küchentage.

I locali suggestivi del castello Loretto e l'ambiente sulle rive del lagosono il luogo ideale per l'apertura dell'evento "Giornate della cuna Alpe-Adria".

S prijeto atmosfero napolnjeni prostori gradu Loretto in ambient ob jezeru so idealen prostor za uvodno prireditiv dnevnov kuhinje Alpe-Adrija.

24.09. 20:00 UHR

SCHLOSS MARIA LORETTO

Lorettoweg 52, 9020 Klagenfurt



KOCHWERKSTATT AM BENEDIKTINERMARKT

Im kulinarischen Herzen der Landeshauptstadt Klagenfurt am Benediktinermarkt befindet sich die Kochwerkstatt von Christian Cabalier.

"Nel cuore culinario del centro storico di Klagenfurt, presso il Benediktinermarkt, è il laboratorio di cucina di Christian Cabalier."

V kulinaricnem srcu deželnega glavnega mesta Celovca, na Benediktinskem trgu, se nahaja Kochwerkstatt Christiana Cabaliera.

25.09. 12:00 UHR

KOCHWERKSTATT AM BENEDIKTINERMARKT

Benediktinerplatz, Stand 15-16
9020 Klagenfurt
+43(0)664 2178877
cc@kochwerkstatt-am-markt.at



DOLCE VITA

Das Dolce Vita von Stefan Vadnjäl, ein kleinens und feines Restaurant am Heuplatz und zählt seit Jahren zu den Top Lokalen Klagenfurts.

La Dolce Vita di Stefan Vadnjäl, è un piccolo e raffinato ristorante su Heuplatz, e da molti anni uno dei migliori locali di Klagenfurt.

Dolce Vita Stefana Vadnjala, majhna in prikupna restavracija na Heuplatzu, ki že vrsto let šteje med top lokale Celovca.

25.09. 18:30 UHR

DOLCE VITA AM HEUPLATZ

Heuplatz 2, 9020 Klagenfurt
+43(0)463 501386
restaurant.dolcevita@aon.at
www.dolce-vita.at



PRINCS

Gemütliches Lokal am Heuplatz mit italienisch-internationaler Küche.

Accogliente ristorante caratterizzato da cucina italiana-internazionale che si trova su Heuplatz.

Prijeten lokal na Heuplatzu z italijansko in mednarodno kuhinjo.

25.09. 18:30 UHR

PRINCS AM HEUPLATZ

Heuplatz 1, 9020 Klagenfurt
+43(0)676 4700676
klagenfurt@princs.com



RESTAURANT LAGUNA. SEEPARK HOTEL

Der Name ist Programm – direkt an der kleinen Lagune am Lendkanal: Spitzenküche mit hervorragenden Weinen. Top: gechillt brunchen!

Il nome è tutto un programma, direttamente sulla piccola laguna del Lendkanal: cucina prestigiosa con vini d'eccezione. Grandioso: brunch in tutto relax!

Ime je program – tik ob majhni laguni na Lendkanalu: vrhunska kuhinja z odličnimi vini. Vrhunec: užitek v brunchu!

25.9.2018, 18:30 UHR MIT APERITIV

RESTAURANT LAGUNA. SEEPARK HOTEL

Universitätsstraße 104
9020 Klagenfurt
+43 (0)463 204499-763
info@seeparkhotel.at
www.seeparkhotel.at/laguna

Guest chef, serate a tema e ricette speciali: un mondo di scoperte attende buongustai e curiosi nei seguenti locali alle date indicate. Tutti i dettagli sui menù e sui piatti da consultare sul sito: www.visitklagenfurt.at/alpenadria

Gostujoče kuharje, tematske večere in posebne recepte – bodo gurmani in odkritelji našli v naslednjih lokalih ter ob navedenem času. Podrobnosti o menijih in jedeh lahko najdete na naslovu: www.visitklagenfurt.at/alpenadria



HOTEL RESTAURANT SANDWIRTH

Vegetarische, vegane, traditionelle sowie internationale Gerichte auf höchstem Niveau findet man im Restaurant Sandwirth.

Potrete trovare piatti vegetariani, vegani, tradizionali e internazionali di alto livello presso il ristorante Sandwirth.

Vegetarijske, veganske, tradicionalne ter mednarodne jedi najvišjega nivoja najdete v restavraciji Sandwirth.

26. + 28.09. 19:00 UHR

30.9. 10:00 UHR

HOTEL RESTAURANT SANDWIRTH

Pernhartgasse 9, 9020 Klagenfurt
+43(0)463 56209
hotel@sandwirth.at
www.sandwirth.at



PANIMA

Mit ehrlicher, gut bürgerlicher Küche - mit Hausmannskost aus Österreich und irischen Spezialitäten sorgt man im PaNiMa für ihr leibliches Wohl.

Con una cucina borghese onesta e buona - con cucina casalinga austriaca e le specialità irlandesi sono fornite da PaNiMa per il loro benessere

S pristno meščansko kuhinjo - z domačimi dobrotami iz Avstrije in irskimi specialitetami v PaNiMa poskrbijo za vaše dobro počutje.

26.09. ab 19:00 UHR

PANIMA

Osterwitzgasse 6, 9020 Klagenfurt
+43(0)463 501386
wir@panima.at
www.panima.at



WISPELHOF

Im Wispelhof wird ein kleines Stück Tradition gelebt. Ursprüngliches und Vertrautes wird mit Modernem und Zeitgemäßem verbunden.

In Wispelhof di Thomas Kropfitsch vive un piccolo pezzo di tradizione. L'originalità e familiarità si collegano ad una atmosfera moderna e contemporanea.

V Wispelhofu boste doživeli delček tradicije. Prvobitnost in domačnost bosta povezani z modernim in sodobnim.

26.09. 19:00 UHR

WISPELHOF

Feldkirchnerstraße 29, 9020 Klagenfurt
+43(0)463 55398
1784@wispelhof.at
www.wispelhof.at



RESTAURANT BACCHUS

Mediterrane Küche – vor allem Grillspezialitäten werden im Restaurant „Bacchus“ mit ausgefallenen Ideen verfeinert und angeboten.

Cucina mediterranea – tutte le specialità alla griglia sono servite nel ristorante "Bacco" con idee raffinate e stravaganti.

Mediterranska kuhinja – predvsem specialitete z žara v restavraciji „Bacchus“ izboljšajo z nenavadnimi idejami.

27.09. 19:00 UHR

RESTAURANT BACCHUS

Waagplatz 3, 9020 Klagenfurt
+43(0)660 2800029
info@bacchus-restaurant.org



GASTHAUS IM LANDHAUSHOF

Im Landhaushof werden gepflegte österreichische Küche, mit Kärntner und alpen-adriatischen Akzenten dargeboten.

Sotto i portici e nelle basi storiche dei locali del Landhaushofviene presentata con cura la cucina austriaca con particolarità della Carinzia e dell'Alpe-Adria.

V prostorih gostišča Landhaushof vam ponujajo odlično avstrijsko kuhinjo s poudarkom na avstrijski Koroški in alpsko-jadranskem okolju.

27.09. 19:00 UHR

UND 24. - 30.9. TAGSÜBER

GASTHAUS IM LANDHAUSHOF

Landhaushof 1, 9020 Klagenfurt
+43(0)463 502363
office@gasthaus-im-landhaushof.at



OSTERIA VENETA

Die Osteria Veneta präsentiert sich als ein klassischer Italiener mit Herz der seinen Gästen die guten alten Klassiker der Region Veneto verwöhnt.

L'Osteria Veneta si presenta come classico locale italiano di gran cuore che delizia la clientela con la buona gastronomia tradizionale del Veneto.

Osteria Veneta se predstavi kot klasični Italijan s srcem, ki svoje goste razvoja s starimi dobrimi klasiki Beneške regije.

27.09. 19:00 UHR

OSTERIA VENETA

Kardinalplatz 3, 9020 Klagenfurt
+43(0)463 915710
info@osteriaveneta.at
www.osteriaveneta.at



HOTEL RESTAURANT RÖSCH

Gerichte aus der regionalen Küche saisonal abgestimmt, sowie Steak-spezialitäten werden im stilvollen Rahmen im Restaurant Rösch angeboten.

Piatti della cucina regionale stagionati e specialità di carnesono offerti in un ambiente elegante nel ristorante Rösch.

Jedi iz regionalne kuhinje, s sezonskim pridihom, kakor tudi specialitete steakov, vam bodo ponudili v okolju ubranega okusa restavracije Rösch.

29.09. ab 18:00 UHR

HOTEL RESTAURANT RÖSCH

Wörthersee-Süduferstraße 55
9020 Klagenfurt
+43(0)463 281604
office@hotel-roesch.at
www.hotel-roesch.at



RESTAURANT SCHWEIZERHAUS

Eine Vielfalt von österreichischen Speisen, eine variantenreiche Naturküche und hausgemachten Mehlspeisen finden Sie im Restaurant Schweizerhaus.

Una varietà di cibo austriaco, una variegata cucina naturalell ristorante Schweizerhaus propone dolci fatti in casaa Kreuzbergl.

Raznolikost avstrijskih jedi, naravno kuhinjo v mnogih različicah in domače sladice najdete v restavraciji Schweizerhaus v Kreuzberglu.

29.09. 18:00 UHR

RESTAURANT SCHWEIZERHAUS

Kreuzbergl 11, 9020 Klagenfurt
+43(0)463 56721
office@schweizerhaus.co.at
www.schweizerhaus.co.at



OSTERIA DAL CONTE

Typisch italienische Küche mit Pastaspezialitäten in verschiedensten Variationen werden in einer stimmungsvollen Atmosphäre serviert.

Le specialità di pasta tipiche della cucina italiana vengono servite in un'atmosfera suggestiva.

Tipična italijanska kuhinja s specialitetami iz testenin v raznolikih variacijah, ki vam jih postrežejo v prijetni atmosferi.

24. – 29.9.

OSTERIA DAL CONTE

Tabakgasse 4
9020 Klagenfurt
+43 463 57 000
www.osteria-dal-conte.at



GASTHOF SANDWIRT

Traditionsgasthaus in wunderschöner Lage gegenüber dem Dom. Zlatko Konec ist Meister der Saucen und Gewürze. Hausgemachte Nudeln!

Locale dalla lunga tradizione ubicato in posizione meravigliosa di fronte al duomo. Zlatko Konec è il maestro delle salse e delle spezie. Pasta fatta in casa!

Tradicionalna gostilna s krasno lego nasproti katedrale. Zlatko Konec je mojster omak in začimb. Domače testenine!

25. – 30.9.

GASTHOF SANDWIRT

Hauptplatz 5
9063 Maria Saal
+43 (0)4223 2284
www.sandwirt.at

Alpen-Adria Genussmeile Alter Platz

Piaceri del palato dell' Alpe Adria Alter Platz | Alpsko-jadranska pot okusov Alter Platz

FR | VEN | PET 28.9. & SA | SAB | SOB 29.9., 10.00 – 19.00 | SO | DOM | NED 30.9., 10.00 – 15.00 Uhr | ore | ure

Über 30 Spitzenproduzenten aus dem Veneto, Friaul, Slowenien und Kärnten präsentieren zwischen dem Renaissance-Innenhof des Alten Rathauses am Alten Platz, direkt am Alten Platz und im Bamberger-Innenhof ihre Waren und Produkte. Mobile Backstube, Spezialitäten-Küchen zwischen Fisch und Lamm.

Alle Top-Produzenten finden Sie auf den folgenden Seiten!

Oltre 30 grandi produttori di Veneto, Friuli, Slovenia e Carinzia tra il cortile rinascimentale del vecchio municipio alla piazza vecchia, direttamente in Alter Platz e nel Bamberger-Innenhof presentano con i loro prodotti. Prodotti da forno e cucine speciali dal pesce all'agnello. Tutti i migliori produttori li ritrovate sulle prossime pagine!

Več kot 30 vrhunskih pridelovalcev iz Benečije, Furlanije, Slovenije in avstrijske Koroške bo na renesančnem notranjem dvorišču stare mestne hiše na Starem trgu, direktno na trgu in notranjem dvorišču Bamberger predstavilo svoje izdelke in pridelke. Mobilna pekarna, kuhinja specialitet od ribe do jagnjetine. Vse najboljše pridelovalce najdete na naslednjih straneh!





SCHLEPPE BRAUEREI

Schleppe Platz 1 A, 9020 Klagenfurt
+43(0)4242 27 777 0
schleppebrauerei@schleppe.at
www.schleppe.at



SCHLEPPE BRAUEREI

Die Schleppe Brauerei hat sich als Spezialitätenbrauerei positioniert und bietet ein hohes Maß an Individualität und Braukunst mit Leidenschaft.

La Schleppe Brauerei si è fatta un nome con le sue specialità di birra dal taglio altamente individuale, frutto di eccelsa arte birraia e profonda passione.

Pivovarna Schleppe se je uveljavila kot pivovarna specialitet ter ponuja široko paleto individualnosti in večine strastnega varjenja piva.



VOLLKORNBÄCKEREI SOMMER

Günther Sommer
Villacher Str. 7
9020 Klagenfurt
+43(0)463 514397
www.baeckerei-sommer.de



VOLLKORNBÄCKEREI SOMMER

Ein Pionier der Brotbackkunst - vom Sauerteig bis zum fertigen Brot sowie leckere Backwaren aus „vollem“ Kärntner Korn werden hier produziert.

Un pioniere della cottura del pane, dalla pasta madre al pane finito. Qui vengono prodotti deliziosi prodotti da forno realizzati con grano della Carinzia.

Pionir v umetnosti peke kruha – tukaj pripravljajo vse, od kislega testa do pečenega kruha ter slastnih pekovskih izdelkov iz „polnega“ koroškega zrnja.



BIO-IMKEREI ALLESCH

„Bio-Imkerei aus Reifnitz am Wörthersee. Gewinnung von Urprodukten wie Honig, Propolis, Blütenpollen und Bienenwachs von höchster Qualität.

Apicoltura biologica da Reifnitz am Wörthersee. Estrazione di prodotti primari comemiele, propoli, polline e cera d'api di altissima qualità.

Bio-čebelarstvo iz Reifnitza ob Vrbskem jezeru. Pridobivanje starih pridelkov kot so med, propolis, cvetni prah in čebelji vosek najvišje kakovosti.



BIO-IMKEREI ALLESCH

Michael Allesch
St. Anna Straße 34
9081 Reifnitz
+43(0)664 4537007
michael_allesch@gmx.net



CIOCCOLATERIA VENEZIANA

Schokolade in allen Geschmacksrichtungen: Aufstriche, Pralinen in verschiedensten Formen, Früchte mit Schokolade überzogen.

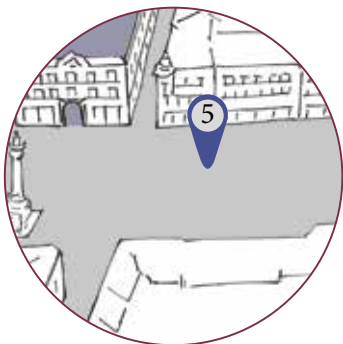
Cioccolato in tutti i gusti: spalmabili, tavolette con ingredienti aggiunti, cioccolatini in varie forme, frutta ricoperta di cioccolato.

Čokolada v vseh možnih okusih in oblikah: namazi, praline različnih oblik, sadje v čokoladi.



CIOCCOLATERIA VENEZIANA

Francesco Mengo, via Chiesanuova, 91
30027 S. Donà di Piave (VE)
+39 0421 235281
amministrazione@cioccolateriaveneziana.it
www.cioccolateriaveneziana.it



TARANGELA HIŠA SLAŠČIC

In der Konditorei Tarangela werden landestypische Süßspeisen z.B. „Pita“ Gibanica und Creamschnitten nach alter Tradition produziert.

Nella pasticceria Tarangela troverete dolci tipici come „Pita“Gibanica e fette di crema prodotte secondo l'antica tradizione.

V slaščičarni Tarangela pripravljajo po stari tradiciji za deželo značilne, tradicionalne sladice kot so na primer „pita“, gibanica in kremna rezina.



TARANGELA HIŠA SLAŠČIC

Martina Parpotnik
Cerutova ulica 1, 1000 Ljubljana
+386 51421249
tarangela.hs@gmail.com
www.facebook.com/tarangela.hs



IL FRANTOIO DI CORNOLEDA

Natives Olivenöl aus biologischem Anbau. Traditionelle und natürliche Verarbeitung für Öle verschiedenster Geschmacksrichtungen.

Olio Extravergine di Oliva di uliveti propri a coltivazione biologica. Lavorazione tradizionale e naturale, nel rispetto di ambiente e territorio per un olio dai diversi sapori.

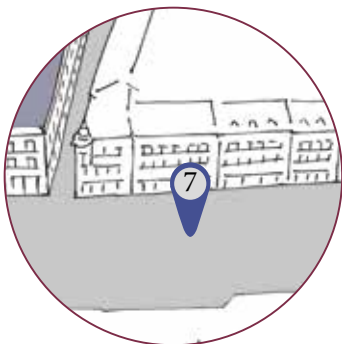
Deviško oljčno olje iz biološke pridelave. Tradicionalna in naravna predelava olj najrazličnejših okusov.



IL FRANTOIO DI CORNOLEDA

Devis Zanaica, via cornoleda, 15
33030 Cinto Euganeo (PD)
+39 0429 647123
info@frantoiodicornoleda.com
www.frantoiodicornoleda.com





FALADUR VINOSA

Matej Cavrenčič
Lokarjev drevored 8b
5270 Ajdovščina
+386 40232987
info@faladur.si, www.faladur.si



FALADUR VINOSA

Die Weinhandlung Faladur aus Ajdovščina bietet ausgesuchte Weine unter anderem auch Orange-Weine aus dem Vipavatal an.

L'enoteca Faladur di Ajdovščina offre vini selezionati come i vini arancioni della valle di Vipavata.

Vinska prodajalna Faladur iz Ajdovščine ponuja izbrana vina, med drugim oranžna vina iz Vipavske doline.



AZIENDA AGRICOLA SAN GREGORIO

Massimo Cipolat
via 4 novembre, 25
33081Castello di Aviano (PN)
+39 0338 1951729, mcipolat@tiscali.it
www.massimocipolat.it



AZIENDA AGRICOLA SAN GREGORIO

Ziegenzucht und Verarbeitung von Milchprodukten wie Joghurt, Eis, Ricotta, Weich- und Hartkäse.

Allevamento di capre e produzione prodotti con latte quotidiano. Tra i prodotti: yogurt, gelato, caciotte, ricotte, caprino, formaggi freschi e stagionati.

Kozjereja in predelava mlečnih izdelkov kot so jogurt, sladoled, rikota, mehki in trdi sir.





BUFFET EVENT & GASTRONOMIE

Barlovic Alen
Oberboden 29
9562 Himmelberg
+43(0)676 5340100
bevent.gastronomie@gmail.com
www.b-event.at

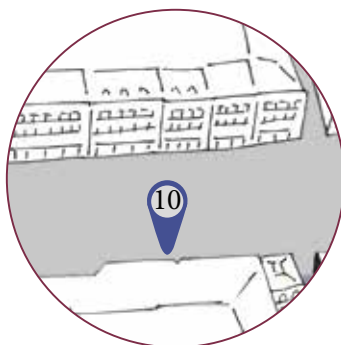


BUFFET EVENT & GASTRONOMIE

Wo die Alpen nach Adria schmecken. Spezialitäten aus dem Alpen-Adria-Raum werden im Food Truck zubereitet und angeboten.

Dove le Alpi assomigliano al Mare Adriatico. Specialità dall'Alpe-Adriavengono consegnate e offerte presso il 'Food truck'.

Kjer imajo Alpe okus po Jadranu. Specialitete iz alpsko-jadranskega prostora vam pripravijo in ponudijo v Food Trucku.



DANIELA PUH D.O.O

Daniela Puh
Srnegla 21, 52420 Mala Huba
+385 52554057
office@naturartartufi.com
www.naturartartufi.com



DANIELA PUH

Die Familie Puh hat sich ganz dem Trüffel verschrieben. Eine große Auswahl von Trüffel und Trüffel-Spezialitäten werden hier angeboten.

La famiglia Puh è completamente devota ai tartufi. Qui viene offerta una vasta selezionetartufi e specialità al tartufo.

Družina Puh se je popolnoma posvetila tartufom. Tukaj vam ponudijo bogato izbiro različnih tartufov ter iz njih pripravljenih specialitet.



KMETIJA PUSTOTNIK

Ausgezeichnete Käse von Kuh, Schaf und Ziege werden hier traditionell gefertigt. „Sir Kozovč“ World Cheese Awards San Sebastian 2016 Silbermedaille.

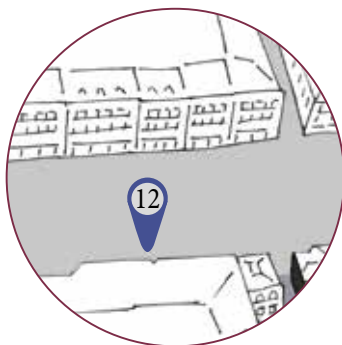
Formaggi eccellenti di mucca, pecora e capra sono realizzati qui tradizionalmente. Medaglia d'argento „Sir Kozovč“ al World Cheese Awards San Sebastian 2016.

Na tradicionalen način pridelujejo tukaj sir iz kravjega, ovčjega in kozjega mleka. „Sir Kozovč“, srebrna medalja iz World Cheese Awards San Sebastian 2016.



KMETIJA PUSTOTNIK

Milan Brence
Poljanska cesta 19, 4224 Gorenja vas
+386 45107310
katarina.brence@kmetijapustotnik.si
www.kmetijapustotnik.si



APICOLTURA PIOVESAN

Erzeugung von diversen Honigsorten wie Bioakazie, Kastanie, Linde, Orangenhonig, Eukalyptus extrahiert und gefiltert. Ohne Wärmebehandlungen.

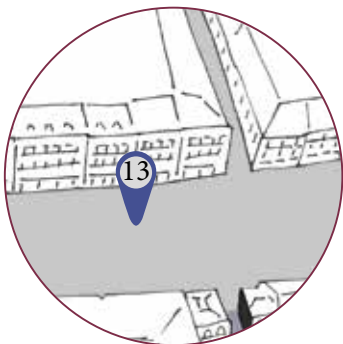
Miele biologico di acacia, castagno, millefiori, tiglio, erba medica, arancio, girasole, eucalipto estratto e filtrato. Invasettato senza trattamenti termici.

Pridelava različnih vrst medu kot je bio-akacija, kostanj, lipa in oranžni med. ekstrahiran in filtriran evkaliptus. Brez termične obdelave.

APICOLTURA PIOVESAN



Alessandra Baggio, via Carobbo, 4
31030 Borso del Grappa (TV)
+39 0423 542232
apicolturapiovesan@libero.it
www.apicolturapiovesan.wixsite.com/apicolturapiovesan



PETEKHOF

Die Liebe zum Angusrind zeichnet den Familienbauernhof an der Südseite der Sattnitzberge aus.

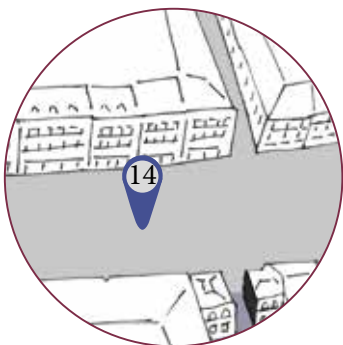
L'amore per il bestiame Angus è la caratteristica della fattoria familiare sul lato sud del monte Sattnitz.

Ljubezen do Angus govedine zaznamuje družinsko kmetijo na južni strani hribovja Gure.



PETEKHOF

Andreas Privasnik
Kossiach 5
9065 Ebenthal
+43(0)463 740059
info@petekhof.at, www.petekhof.at



BAUERNHOF WANG

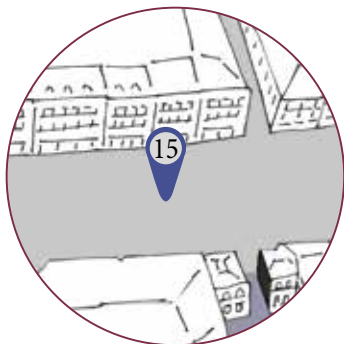
Schlögel, Rücken, Krone - nur das Beste vom Kärntner Lamm erzeugt und verarbeitet der Bauernhof Wang aus Ebental bei Klagenfurt.

Schlögel, schiena, corona - nella fattoria Wang di Ebental, vicino a Klagenfurt, viene prodotto e lavorato solo il miglior prodotto dell'agnello carinziano.

Stegna, hrbet, krona - kmetija Wang iz Ebentala pri Celovcu vzreja in predela zgolj najboljše od koroškega jagenjčka.

BAUERNHOF WANG

Alexander Wang
Miegererstraße 129
9065 Ebenthal
+43(0)676 9186100
alexanderwang077@gmail.com



OBČINA GORENJA VAS-POLJANE

Spezialitäten aus der Region Gorenja vas-Polane von unterschiedlichen Produzenten.

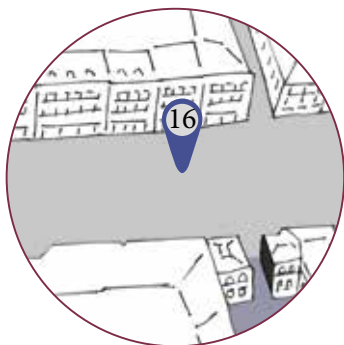
Specialità di vari produttori dell'area di Gorenja vas-Polane.

Specialitete iz regije Gorenja vas-Polane različnih pridelovalcev.

Poljanska  dolina
dežela pod Blejšem

OBČINA GORENJA VAS-POLJANE

Poljanska cesta 87
422 Gorenja vas
info@obcina-gvp.si
www.obcina-gvp.si



HOLZER - KÄRNTNER KNOBLAUCH

Der Kärntner Knoblauch aus dem Lavanttal zeichnet sich durch seinen Geschmack und seine Festigkeit aus.

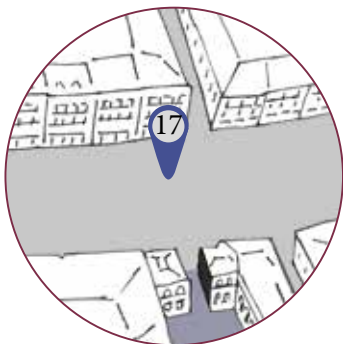
L'aglio della Carinzia della valle del Lavant è caratterizzato dal suo gusto e dalla sua fermezza.

Koroški česen iz Labotske doline z značilnim okusom in čvrstostjo.



HOLZER - KÄRNTNER KNOBLAUCH

Fam. Holzer
St. Margarethen 7
9470 St. Paul im Lavanttal
+43(0)4357 2444
info@holzer-austria.com



IL CAMPO INCANTATO

Francesca Ruffini
via Leonardo da Vinci, 20
33010 Tavagnacco (DU)
+39 0432 661057
ilcampoincantato@libero.it

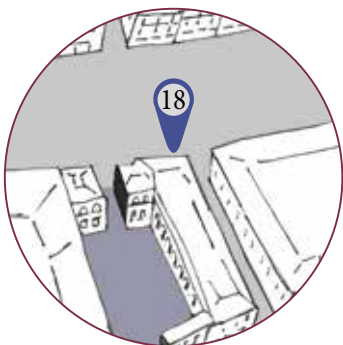


IL CAMPO INCANTATO

Anbau und Verarbeitung von Gemüse und regionalen Früchten. In Öl eingelegte Produkte wie Spargel, Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten, Radicchio.

Coltivazione e lavorazione di ortaggi e frutta locale. Sott'oli: asparagi, zucchini, melanzane, peperoni, pomodori, radicchio. Confetture e creme.

Pridelovanje in predelava zelenjave in regionalnega sadja. V olju vloženi izdelki Kot so šparglji, bučke, jajčevci, paprika, paradižnik, radič.



BIOHOF HUDL-SCHMAUTZER

Hudl Gottfried
Gablern/Lovanke 18
9141 Eberndorf
+43(0)4236 2760

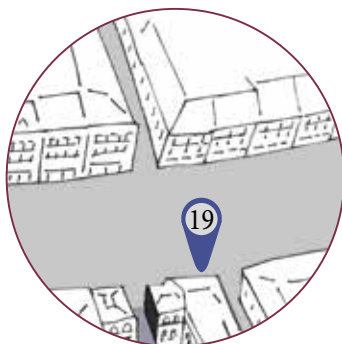


BIOHOF HUDL-SCHMAUTZER

Hohes Qualitätsbewusstsein zeichnet die zahlreichen prämierten Öle (Leinöl, Camelina-Dotteröl, Hanföl) des Biohof Hudl Schmautzer aus Eberndorf aus.

La consapevolezza di un'alta qualità è la caratteristica dei numerosi oli premiati della fattoria biologica Hudl Schmautzer di Eberndorf.

Številna nagrajena olja pričajo o visoki kakovosti (laneno olje, ričkovo olje, konopljino olje) bio-kmetije Hudl Schmautzer iz Eberndorfa.



BISCOTTERIA VENEZIANA

Typisch venezianische Kekse nach traditionellen Rezepturen in den verschiedensten Geschmacksrichtungen wie auch vegane Produkte.

Biscotti secchi tipici di Venezia dalle ricette tradizionali semplici o con l'aggiunta di ingredienti come uvetta, mandorle o cioccolato e articoli vegani.

Značilni beneški keksi po tradicionalnem receptu različnih okusov kot tudi veganski izdelki.



BISCOTTERIA VENEZIANA

Via E. Bugatti 25
30016 Jesolo
+39 0421350080
info@biscotteriaveneziana.it
www.biscotteriaveneziana.it



PFAU BRENNEREI

Edelbrennerei aus Kärnten mit 100% Qualitäts-Denken. Destilliert wird im Rauh- und Feinbrandverfahren ausschließlich im Kupferkessel.

Distilleria di rango carinziana votata al 100% alla qualità. Il metodo impiegato è quello della doppia distillazione, rigorosamente eseguita in alambicchi di rame.

Plemenita žganjarna iz avstrijske Koroške s 100 % zavezanostjo kakovosti. Destilirajo s postopkom dimljenja in z drugo destilacijo žganja, izključno v bakrenih kotlih.



PFAU BRENNEREI GMBH

Valentin Latschen
Schleppe-Platz 1, 9020 Klagenfurt
+43(0)463 440266
info@pfau.at, www.pfau.at



MICHELE LITTAMÉ „IL DOSSO“

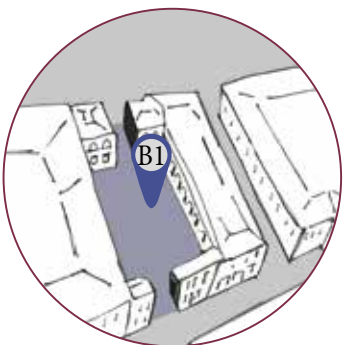
Gänsezucht und Weiterverarbeitung zu Faschierem, Brustfleisch, Aufstrichen, Speck und Salami. Zubereitung von Gerichten wie gefüllte Gans, Gänseburger.

Allevamento oche e produzione di prodotti d'oca freschissimi: macinato, petto, salame. Preparati lavorati e pronti: coscia, oca farcita, salami e oca burger.

Reja gosk in nadaljnja predelava mletega mesa, prsi, namazov, slanine in salam. Priprava jedi kot je polnjena gos, gosji burger.

MICHELE LITTAMÉ

Via Dosso 2
35040 Sant'Urbano (PD)
+39 0429 693292
info@michelelittame.it
www.michelelittame.it



LE RIVE DI BONATO

Weine aus dem Veneto und Friaul. Produktion von Weiß- und Rotweinen, als auch Grappa und Prosecco.

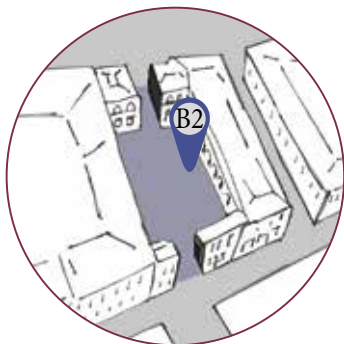
Vini di Veneto e Friuli. Bianchi fermi e bianchi amabili. Spumanti. Rossi fermi e amabili. Grappe.

Vina iz Benečije in Furlanije. Pridelava belih in rdečih vin ter žganja Grappa in Prosecco vina.

LE RIVE DI BONATO

Andrea Bonato
via Grave di Negrizia, 50
31047 Ponte di Piave (TV)
+39 0463/318517
info@lerive.it, www.lerive.it





TENUTA COLOMBAR

Natives Olivenöl aus Colombar mit intensiver, fruchtiger bis würzig und bitterer Note.

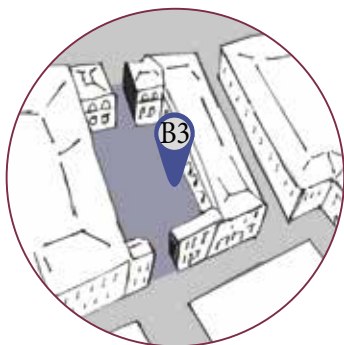
Olio Extravergine di Oliva della Tenuta Colombar, Friuli. Olio dal gusto intenso, fruttato, con sentore piccante e amaro gnolo.

Deviško oljčno olje iz regije Colombar, od intenzivnega sadnega do aromatičnega in grenkega okusa.



TENUTA COLOMBAR

Luca Molinaro
p.zza 4 novembre
33030 Ragogna (UD)
+39 0348 3311649
molinaroluca@tin.it



KMETIJA DVORNIK

Der Dvornik-Hof ist ein familiengeführter Biobauernhof. Mehrfach prämiert für Apfelsaft- und Mosterzeugnisse.

Il Dvornik-Hof è una fattoria biologica a conduzione familiare. Premiato più volte per il suo succo di mela e la maggior parte dei suoi prodotti.

Kmetija Dvornik je družinsko vodena bio-kmetija. Večkrat so prejeli nagrade za proizvode iz jabolčnega soka in jabolčnika.

KMETIJA DVORNIK

Damijan Smolak
Šentanel, 2391 Prevalje
+386 41620631
erika.smolak@gmail.com
www.kmetija-dvornik.si



BIOHOF HANZMANN

Claudia Hanzmann-Czetina
Horzach 1/8
9122 St. Kanzian
+43(0)650 6164020
claudia.czetina@gmx.at

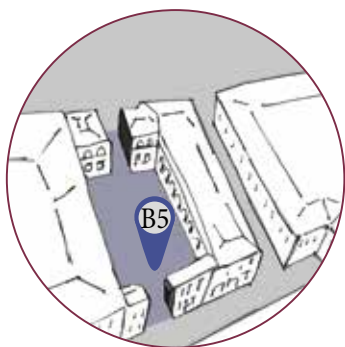


BIOHOF HANZMANN

Kleiner Bio-Bauernhof am Klopeiner See, spezialisiert auf Ziegen-Produkte. Erzeugnisse wie Joghurt, Weich- und Grillkäse und auch Ziegenleberkäse.

Piccola fattoria biologica sul lago Klopeiner, specializzata in prodotti di capra. Produce yogurt, formaggio morbido o grigliato e formaggio di fegato di capra.

Bio-kmetija ob Klopinskem jezeru, specializirana za izdelke iz kozjega mleka. Med njihove izdelke sodijo jogurt, mehki sir ter sir za žar, kakor tudi kozji mesni sir.



BALSAMERIA MIDOLINI

Rosanna De Nardo
via delle Fornaci, 1
33044 Manzano (UD)
+39 0432 754555
info@midolini.com, www.midolini.com

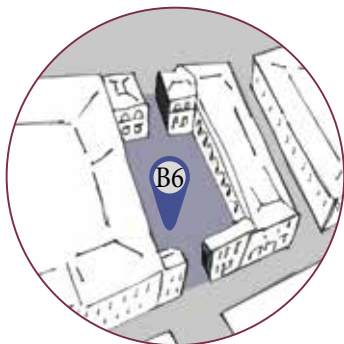


BALSAMERIA MIDOLINI

Guinness Weltrekord von 2300 Edelholzfässern in denen ein einzigartiger Balsamico reift: Asperum. Reifedauer: 5, 15 und 30 Jahre.

Guinness World Record di 2300 botticelle di legni pregiati contenenti un condimento balsamico unico: l'Asperum. Linee di invecchiamento: 5, 15 e 30 anni.

Guinness svetovni rekord 2300 sodov iz plemenitega lesa, v katerih zori enkratno balzamični kis: Asperum. Čas zorenja: 5, 15 in 30 let.



LUCIFER CHOCOLATE

Schokoladegenuss für verwöhnte Seelen. In der Schokoladenmanufaktur im slowenischen Velenje werden seit 2007 alle Produkte handgefertigt.

Piaceri di cioccolato per anime viziate. Nella fabbrica di cioccolato nel Velenje sloveno, tutti i prodotti sono fatti a mano fin dal 2007.

Čokoladni užitki za razvajane duše. V čokoladnici v slovenskem Velenju od leta 2007 vse izdelke izdelujejo ročno.



LUCIFER CHOCOLATE

Valeria Kumar
Šaleška cesta 19a, 3320 Velenje
+386 35883080
choco@lucifer-chocolate.si
www.lucifer-chocolate.si



ČEBRON

Das Weingut Čebtron aus dem Vipavatal bietet hochwertige Weine. Sorgsam wird auch die autochthone Weinsorte „zelen“ gehegt und gepflegt.

La cantina Čebtron della Valle di Vipava offre vini di alta qualità. L'uva autoctona „zelen“ è coltivata e trattata con cura.

Vinogradništvo Čebtron iz Vipavske doline ponuja kakovostna vina. Skrbno gojijo in negujejo tudi avtohtono vinsko sorto „zelen“.



ČEBRON

Cebtron Dean
Preserje 61a
5295 Branik
+386 53057080
dean.sp@siol.net, www.cebron.eu



FRATELLI BILLO

Andrea Billo
via Bindoletta, 49
35040 Merlara (PD)
+39 0429 844516
info@fratellibillo.it, www.fratellibillo.com



FRATELLI BILLO

Produktion von Wurstwaren nach alter venezianischer Tradition unter geringem Zusatz von Konservierungsstoffen.

Produzione salumi secondo antiche tradizioni venete. Le tecniche di conservazione consentono di avere il 90% della produzione senza conservanti.

Pridelava klobas po stari beneški tradiciji in Z minimalnim dodatkom konzervansov.



FATTORIA ZOFF

Laura Zoff
via Parini, 18, 34071 Cormons (GO)
+39 0481 67204
info@borgdaocjs.it
www.borgdaocjs.it



FATTORIA ZOFF

Natürliche Rinderzucht der italienische Rasse Pezzata. Erzeugung von Produkten mit Betacasein A2, Panna Cotta und Joghurt.

Allevamento bovini Pezzata Rossa Italiana senza fertilizzanti o concimanti. Produzione prodotti con betacaseina A2 freschi e stagionati, panna cotta, yogurt.

Naravna reja goveda italijanske pasme Pezzata. Pridelava izdelkov z beta kazeini A2, smetanova strnjenka (Panna Cotta) in jogurt.



TERRA MATER

Premium-Ursäfte: Heidelbeere, Kirsche, Marille, Preiselbeere. Verwendet werden nur genussreife Früchte höchster Qualität ohne Geschmacksstoffe.

Succhi di frutta premium originali: mirtillo, ciliegia, albicocca, mirtillo rosso. Vengono utilizzati solo squisiti frutti di altissima qualità senza aggiunta di aromi.

Premium – sveže stisnjeni sadni sokovi: borovnice, češnje, marelice, brusnice. Uporabljajo zgolj zrelo sadje visoke kakovosti, brez ojačevalcev okusa.



TERRA MATER

Belinda Prohart
Waldrandgasse 16, 9020 Klagenfurt
+43(0)664 5330236
office@terramaterproducts.com
www.terramaterproducts.com



KMETIJA HLEBEC

Die Familie Hlebec hat sich ganz dem Weinbau in der Region Kog/Jeruzalem verschrieben. Weine und hervorragender Kognac werden angeboten.

La famiglia Hlebec fondò la viticoltura nella regione di Kog/Jeruzalem. Offre vini e ottimo cognac.

Družina Hlebec se je v celoti zapisala vinski pridelavi v regiji Kog/Jeruzalem. Ponujajo vino in izvrstni vinjak

KMETIJA HLEBEC

Milan Hlebec
Kog 108, 2276 Kog
+386 27137060
tkhlebec@gmail.com
www.hlebec-kog.com



IRENA FONDA

In der Fischfarm der Familie Fonda, in der Bucht von Piran - wird biologischer Wolfsbarsch nach höchsten Standards kultiviert. Qualitätsgarantie.

Nella peschiera della famiglia Fonda, nella baia di Pirano vengono allevati spigole biologiche ad altissimi livelli. Qualità garantita.

V ribogojnici družine Fonda v Piranskem zalivu gojijo biološkega brancina po najvišjih standardih. Zagotovljena kakovost.



FONDA

Irena Fonda
Liminjanska cesta 117
6320 Portorož
+386 51605605
info@fonda.si, www.fonda.si



KMETIJA NA RAVAN

Seit zwei Jahrzehnten werden hier am Bauernhof Na Ravan. Milchprodukte auf natürliche und ökologische Weise ohne Konservierungsstoffe produziert.

Da due decenni, qui nella fattoria Na Ravan della famiglia Demsar, vengono prodotti alimenti caseari in modo naturale, ecologico e senza conservanti.

Že dve desetletji na kmetiji Na Ravan, družine Demsar, na naravni in ekološki način pridelujejo mlečne izdelke brez konzervansov.



KMETIJA NA RAVAN

Judita Demsar
Cerkljanski vrh 24, 5282 Cerkno
+386 53775312
ocanc.naravan@gmail.com
www.domaci-sir.si

„AUF DEM KLAGENFURTER BENEDIKTINER MARKT BEGEGNEN SICH ALPEN UND ADRIA“

Jeden Donnerstag und Samstag bieten zwischen 6.30 und 13.00 Uhr Bauern aus ganz Kärnten, Friaul und Slowenien auf dem Wochenmarkt ihre erstklassigen Produkte an.

Die bunte Vielfalt an Lebensmitteln ist eine Lust für Augen und Gaumen. Hier können sich Kunden und Flaneure höchst genussvoll durch die drei Kulturen kosten, riechen und schmecken, die sich in Klagenfurt begegnen: die Küchentraditionen von Kärnten, Slowenien und Friaul vereinen sich hier zur Alpen-Adria-Küche.

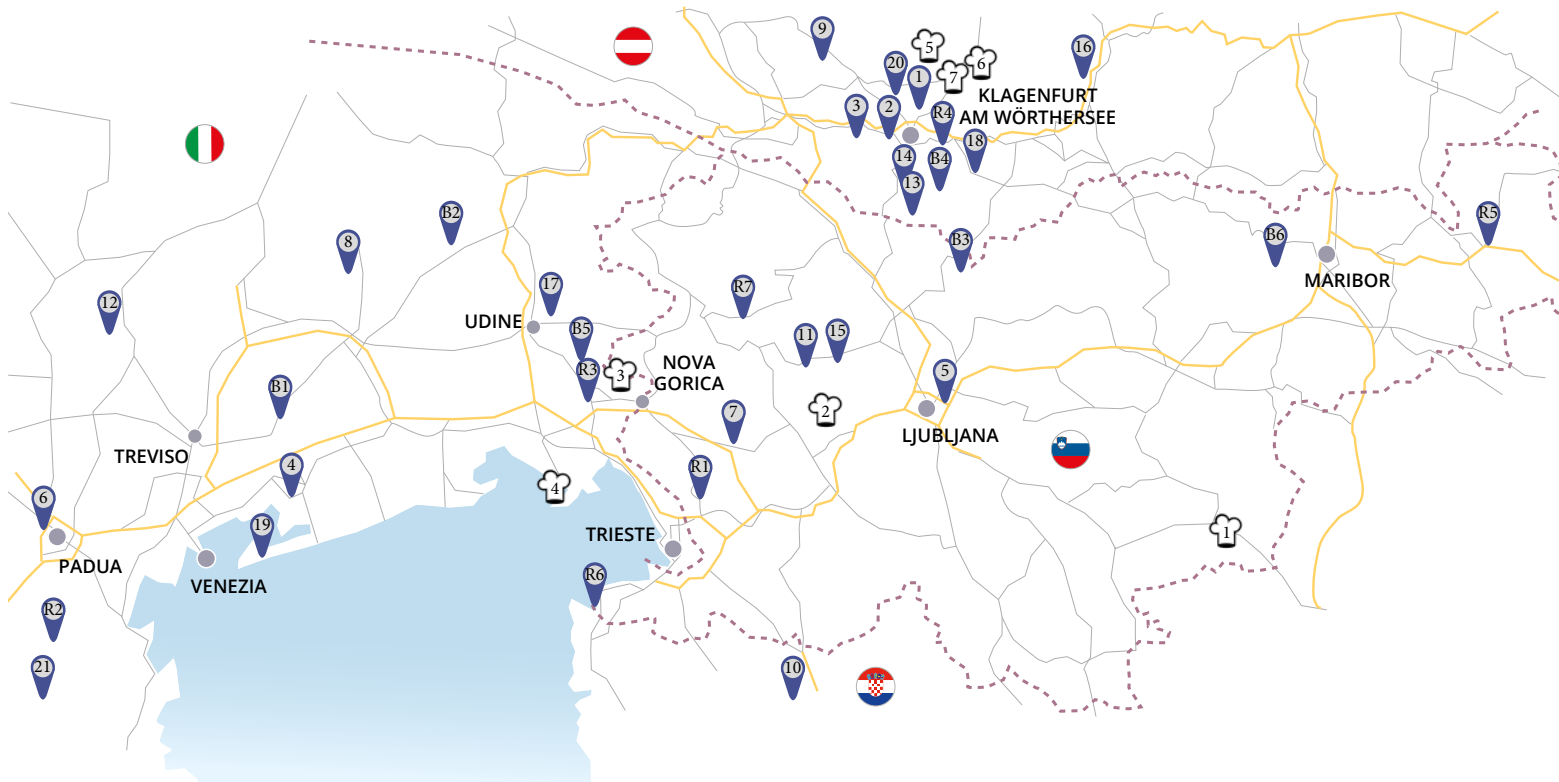
„AL BENEDIKTINERMARKT DI KLAGENFURT LE ALPI INCONTRANO L'ADRIATICO“

Tutti i giovedì e i sabati fra le 6:30 e le 13:00 i coltivatori della Carinzia, del Friuli e della Slovenia portano i loro prodotti di prima scelta al mercato. La grande cornucopia di generi alimentari è una gioia per gli occhi e per il palato. In questa sede in cui le tradizioni della cucina carinziana, slovena e friulana confluiscono nella gastronomia di Alpe Adria, avventori e curiosi potranno assaporare le tre culture riunite a Klagenfurt deliziando il gusto, l'olfatto e la vista.

„NA BENEDIKTINSKEM TRGU V CELOVCU, KJER ALPE SREČAJO JADRAN“

Vsak četrtek in vsako soboto med 6.30 in 13.00 uro vam kmetje iz vse avstrijske Koroške, Furlanije in Slovenije, na tedenski tržnici ponujajo prvovrzelne izdelke. Raznolikost živil je veselje tako za oči kot tudi za želodec. Kupci in opazovalci lahko tu okusijo, povonjajo in poizkusijo vse tri kulture, ki se srečajo v Celovcu: kuhinjske tradicije avstrijske Koroške, Slovenije in Furlanije se tu združijo v alpsko-jadransko kuhinjo.





Impressum:

Medieninhaber & Herausgeber: Tourismusverband Klagenfurt am Wörthersee, Neuer Platz 5, 9020 Klagenfurt am Wörthersee

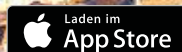
Fotos: Helge Bauer, Mayü Belba, Arnold Pöschl, Franz Gerdl, Tomic, Kosir, Klugmann, Piccolruaz, Vadnjaj, Cabalier, pixelpoint multimedia. Das Bildmaterial der einzelnen Produzenten und Restaurants wurde von diesen zur Verfügung gestellt. Grafik: Atelier Kreuzer. Druckabwicklung: druckbotschafter.at. Satz- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten. Ausgabe 2018

Klagenfurt - bequem und modern entdecken!

KÄRNTEN
Klagenfurt
am Wörthersee

Wo sind die schönsten Plätze?
Die wichtigsten historischen Gebäude?
Kulturelle Einrichtungen?
Wo finde ich den Markt?
Welche Geschichten gibt's dazu?

All das beantwortet der digitale **City Guide Klagenfurt**. App einfach und **kostenlos downloaden**, Bluetooth aktivieren und los geht's!



NEU!



Scopri Klagenfurt in tutta comodità e al passo coi tempi

*Dove si aprono le piazze più belle?
E dove si trovano gli edifici storici più importanti?
I luoghi della cultura dove sono?
Dov'è il mercato? Cosa c'è da sapere?*

Tutte le risposte le fornisce la guida digitale **City Guide Klagenfurt**. Basta scaricare la app gratuita, attivare il bluetooth e vai!

Celovec - odkrivajte ga na udoben in sodoben način

*Kje so najlepši trgi in najpomembnejše
zgodovinske zgradbe?
Kje so kulturne ustanove? Kje je tržnica?
Kakšne zgodbe spremljajo zgradbe in trge?*

Odgovore na vse to nudi najnovejši vodnik „**City Guide Klagenfurt**“. Aplikacijo lahko prenesete preprosto in brezplačno, aktivirajte Bluetooth in že lahko začnete!

Jetzt
GRATIS
downloaden!



KÄRNTEN
Klagenfurt
am Wörthersee

[VISITKLAGENFURT.AT/ALPENADRIA](https://www.visitklagenfurt.at/alpenadria)