

# FRÜHLINGS GENUSS

*einfach genießen*

## ZUM BEGINN

### MAYERS PESTO NACH WAHL MIT OFENFRISCHEM FOCACCIA

Basilikum | Paradeiser | Knoblauch | Kräutergarten | Paprika Chili  
Bärlauch | Kürbiskern | Zwiebel Schwammerl | Rucola-Nuss € 10,90  
Steinpilz | Saibling € 13,90 | Trüffel € 16,90



"Mit wunderbaren Rohstoffen, Leidenschaft zum Kochen, Liebe zum Detail, echter Handwerkskunst wünschen wir Ihnen unzählige Genussmomente mit unseren Köstlichkeiten".

Ab 17 Uhr erlauben wir uns ein Gedeck von EUR 4,90 pro Person zu verrechnen!  
(mit hausgemachten Pestos, regionalen Aufstrichen und selbstgebackenem Brot...)

GENUSS AM SEE

GRIASS DI!  
SCHÖN, DASS DU  
DA BIST

# UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Ö-DITION | GEMEINSAM MIT UNSEREN  
WINZERFREUNDEN FÜR UNS KREIERTE  
WEINE AUS DER MAGNUMFLASCHE

## GRÜNER VELTLINER LOIBENBERG FEDERSPIEL 1/8l

Weingut Tegernseerhof | Wachau | Loiben  
Jahrgang 2022  
7,90 €

## SAUVIGNON BLANC 1/8l

Weingut Krispel | Vulkanland | Hof bei Straden  
Jahrgang 2022  
6,90 €

## GELBER MUSKATELLER 1/8l

Weingut Wohlmuth | Südsteiermark | Kitzreck im Sausal  
Jahrgang 2022  
6,90 €

## FANCY ROSE 1/8l

Weingut Michael Auer | Carnuntum | Höflein bei Bruck an der Leitha  
Jahrgang 2022  
6,90 €

## GENESIS ZWEIGELT & MERLOT 1/8l

Weingut Glatzer | Carnuntum | Göttlesbrunn  
Jahrgang 2020  
6,90 €

## CABERNET SAUVIGNON KALBSKOPF 1/8l

Weingut Stieglmar | Neusiedlersee | Gols  
Jahrgang 2017  
9,90 €

## TORCICODA PRIMITIVO 1/8l

Weingut Tormaresca | Apulien | Salento  
Jahrgang 2020  
9,90 €

# KLASSIKER VOM ÖDENSEE

## KRÄFTIGE RINDSUPPE

Bärlauch Kaspressknödel | Gemüse | € 9,90

FLEISCHHAUEREI ZAUNER BAD GOISERN

## BEEF TATARE VOM SALZKAMMERGUT RIND

klassisch zubereitet mit Sardellen | Zwiebeln | Karpfen

Wachtelei | Bärlauchbutter | Foccacia | 150 g € 22

FLEISCHHAUEREI ZAUNER BAD GOISERN

+ 3 Stück WHITE PANTHER GARNELEN AUS ROTTENMANN | € 12,90

## GEBACKENES SCHNITZEL

### AUS DEM BUTTERSCHMALZ REIND'L

vom Gustino Strohschwein | € 23,90

SPEISEREI GOSAU

mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kernöl vom Jöbstl

## SAIBLING MÜLLERIN

### IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN

Heurigenkartoffel | Frühlingssalat | € 32

FISCHEREI AUSSEERLAND KAINISCH

## SALATBOWL

Frühlingskräuter-Salat | Kräutervinaigrette | Salatgurke mit Dill | Karotten mit Pekanuss

Belugalinsen | Eräpfel nach Omas Art | selbst gezogene Sprossen

geröstete Nüsse und Früchte | € 15,90

+ 3 Stück WHITE PANTHER GARNELEN AUS ROTTENMANN € 12,90

## HÜTTENBURGER "FRÜHLING" MIT AUSSEER RIND

Mozzarella | Bärlauch-Mayonnaise | Eferdinger Spargel

Salat | Frühlingskräuter-Pommes | scharfe Sissi | € 23,90

FLEISCHHAUEREI ZAUNER BAD GOISERN

## HAUSGEMACHTE NUDELN

täglich frisch zubereitete Paradeiser-Sauce

Mayers Bärlauchpesto | Mozzarella | € 19,90

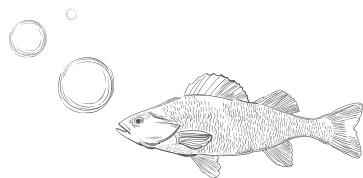
+ 3 Stück WHITE PANTHER GARNELEN AUS ROTTENMANN | € 12,90

**G E N U S S   A M   S E E**



# WASSER UND LAND

## Menü



### VITELLO FORELLO

gebratenes Ausseer Kalb

#### SCHÖNDORFERHOF SARSTEIN

Räucherforellencreme mit Salzzitronen und Kapern

#### FISCHEREI AUSSEERLAND

€ 24,90

### FISCHSUPPE

Forelle und Saibling

#### FISCHEREI AUSSEERLAND

Hinterberger Edelwels | Flusskrebserlravioli | Safran

€ 12,90

### KAINISCHER LAMM "NOSE TO TAIL"

#### STADLER MIKE KAINISCH

geschmort und kurz gebraten | Eferdinger Spargel

Parmesansauce & Crumble | weiße Polenta-Gnocchi á la Romana

€ 35

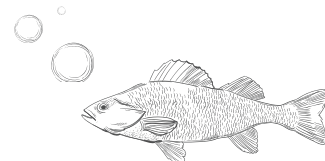
### MARC'S SCHOKOTRAUM

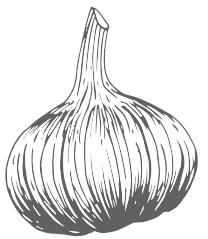
lassen Sie sich überraschen!

#### EIS VOM TEMMEL IN BAD AUSSEE

€ 13

Menüpreis € 70 | alle Gerichte können Sie auch einzeln genießen!





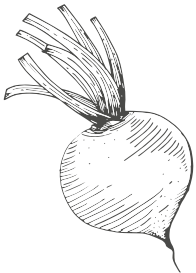
## GEMÜSE STARS

### Menü



#### SUSHI VOM FRÜHLINGSGEMÜSE

marinierte Wassermelone | Erdbeeren  
Soja-Mayonnaise | geröstete Chili-Cashewnüsse  
€ 21,90



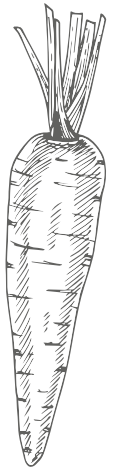
#### CREMESUPPE MIT BÄRLAUCH UND ÖDENSEE-KRÄUTERN

knusprige Sauerteig-Brotwürfel  
€ 9,90



#### GEBRATENER EFERDINGER SPARGEL

Parmesansauce & Crumble  
weiße Polenta-Gnocchi á la Romana  
€ 25,90

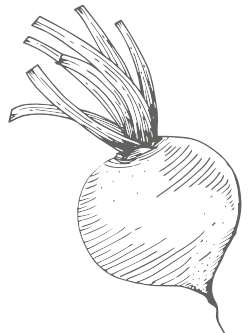


#### FLAUMIGE BIO TOPFEN-NOCKERL

Erdbeer-Rhabarberragout  
"gesalzsener Dachsteiner"

EISL BIO-SCHAFMILCHEIS AUS ABERSEE

€ 13



Menüpreis € 60 | alle Gerichte können Sie auch einzeln genießen!



GENUSS AM SEE

Preise incl. MwSt.





GARSTUFEN FÜR STEAKS

**GARSTUFE MEDIUM RARE**

Medium rare bezeichnet der Steak-Kenner gerne auch als „a point“ (auf den Punkt gegart).

Innen ist das Fleisch rosa bis rot mit einer Kerntemperatur von 54° C.

**GARSTUFE MEDIUM**

Ist das Steak medium gegrillt, weist es im Inneren eine saftige rote Farbe auf und ist nicht mehr blutig.

Im Kern beträgt die Temperatur 58° C.

**GARSTUFE MEDIUM WELL**

Nur noch ein kleiner Kern des Medium Well Steaks hat eine rosa Farbe. Ansonsten ist das Steak fast durchgegrillt.

64° C ist hierbei die Kerntemperatur.

# STEAK KARTE

## PIMP YOUR STEAK

+ 3 Stück White Panther Garnelen aus Rottenmann € 12,90

## FLAT IRON GEREIFT

Steak 300 g | € 36

Das Flat Iron Steak oder auch Top Blade Roast genannt, wird aus dem Schulterscherzel geschnitten.

ALMOX TEICHALM

## CHUCK STEAK

Steak 300 g | € 34

Die Chuck Steaks sind der geheime Favorit unter den Steak-Kennern.

Vom Vorderen Rostbraten/ Hinteres Ausgelöstes geschnitten.

ALMOX TEICHALM

## STRIP LOIN STEAK AUS UNSEREM DRY-AGER

Steak 300 g | € 42

Die Beiriedschnitte ist aufgrund der besonderen Zartheit und der feinen Marmorierung beliebt.

Rinderrücken reifen 35 Tage in unserem hauseigenen Dry Ager.

FLEISCHHAUEREI AICHINGER JOE BAD MITTERNDORF

## TENDER LOIN STEAK

Steak 250 g | € 42

Das Filet Steak für Steak-Kenner, ein Klassiker, der niemals fehlen sollte.

Man(n) sollte dieses Steak jedoch nicht mehr als Medium braten/grillen.

FLEISCHHAUEREI ZAUNER BAD GOISERN

## BEILAGEN

gebratener Eferdinger Spargel € 7 | Heurigen-Kartoffeln € 7

Frühlingskräuter-Pommes € 7 | Frühlingsalat mit Kräuterdressing € 7

## SAUCEN

Cognac-Pfeffersauce € 3 | Scharfe Sissi € 3 | Bärlauch-Mayo € 3



GENUSS AM SEE



# SÜSSE VERSUCHUNG

## SALZBURGER NOCKERL FÜR ZWEI

Erdbeer-Rhabarberragout | Vanilleeis

€ 13 pro Person

EIS VOM TEMMEL IN BAD AUSSEE

## FLAUMIGE BIO TOPFEN-NOCKERL

Erdbeer-Rhabarberragout

"gesalzener Dachsteiner" | € 13

EISL BIO-SCHAFMILCHEIS AUS ABERSEE

## MARC'S SCHOKOTRAUM

lassen Sie sich überraschen! | € 13

EIS VOM TEMMEL IN BAD AUSSEE

## STEIRER EIS

Vanilleeis | Kürbiskernöl | karamalisierte Kerne | € 10,90

EIS VOM TEMMEL IN BAD AUSSEE

## ÖDENSEE BECHER

Schwarzbeereis | Erdbeereis | Waldhimbeereis

Schlagobers | € 10,90

EIS VOM TEMMEL IN BAD AUSSEE

## EISKAFFEE

Vanilleeis | gekühlter Kaffee | Schlagobers | € 10,90

EIS VOM TEMMEL IN BAD AUSSEE

## TORTEN UND KUCHEN AUS UNSERER VITRINE

SCHOKOLADE TORTE | ERDBEER-VANILLE TORTE

RHABARBER-STREUSEL KUCHEN | GEBACKENE TOPFENTORTE

APFELTORTE MIT MANDELN

pro Stück € 6,90

# SÜSSES TRÖPFERL & HOCHPROZENTIGES

HÄMMERLE *vom ganz guten*

	Ausbeute je 1,5 l	2 CL
MISPEL	930 Mispeln	€ 17,90
PIEMONT PFLAUME	1.500 Pflaumen	€ 18,90
MIRABELL	3.300 Mirabellen	€ 9,90
HIMBEERE	54.000 Himbeeren	€ 8,90
ENZIAN	37,5 kg Wurzeln	€ 9,90
VOGELBEERE	99.900 Vogelbeeren	€ 15,90
BROMBEERE	54.000 Brombeeren	€ 19,90
PRIVATE RESERVE CUVÉE		€ 14,90
	Vielfalt ausgewählter Steinobstsorten	
QUITTEN	111 Quitten	€ 14,90
WILLIAMS	300 Birnen	€ 7,90

## GÖLLES

WILLIAMSBRAND	€ 6,90
MARILLE	€ 7,90
ALTE ZWETSCHKE	€ 6,90
HERZKIRSCHBRAND	€ 6,90
GESSELBERGER CUVÉE VON ÄPFELN, BIRNEN, QUITTEN	€ 4,90
HIRSCHBIRNE	€ 5,90
SAUBIRNE	€ 8,90
HIMBEERE	€ 7,70

## HAUSGEMACHTES & GRAPPA

ZIRBERL	€ 4,90
GRAPPA SARPA ORO DI POLI	€ 4,90
GRAPPA SARPA DO POLI	€ 4,90

WAS

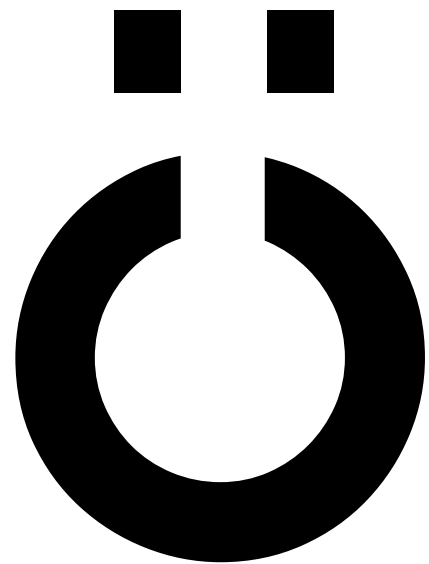
DARF ES

DENN

ZUM

TRINKEN

SEIN?



## SPRITZIGES

Lavendelspritzer 1/4 l 8,90 €  
Brombeeren, Grüner Veltliner, Zitrone

Hugo hausgemacht 1/4 l 8,90 €  
Holunder, Grüner Veltliner, Minze

Kohlröserl Spritzer 1/4 l 8,90 €  
Melissensaft, Preiselbeeren,  
Grüner Veltliner, Orange

Ö-Perol 1/4 l 8,90 €  
hausgemachter Blutorangencocktail  
mit Enzian & Kräutern,  
mit Ödensesekt verfeinert

Alle Produkte dieser Spalte enthalten das Allergen [O]

## ROT & WEISSWEIN OFFEN

laut Tagesangebot [o]

## BIER VOM FASS

Kohlröserl Hausbier Pils 0,2 l 3,80 €  
0,3 l 4,40 €  
0,5 l 5,20 €

Schneider Original Weißbier 0,3 l 4,60 €  
0,5 l 5,50 €

Kohlröserl Hausbier Zwickel 0,2 l 3,80 €  
0,3 l 4,40 €  
0,5 l 5,20 €

Kohlröserl Hausbier Radler 0,3 l 4,40 €  
0,5 l 5,20 €

## ALKOHOLFREIE BIERE

Schneider Weißbier 0,5 l Fl. 5,20 €

Trumer Freispiel 0,3 l Fl. 4,00 €

Alle Biere enthalten das Allergen [A]



Eine erlesene Flaschenauswahl findet Ihr  
in unserem Weinblick im Untergeschoss

## LIMONADEN UND SÄFTE

Himbeerwasser 0,3 l 3,90 €  
0,5 l 4,70 €

Hollerwasser 0,3 l 3,30 €  
0,5 l 4,00 €

gespritzt mit Soda 0,3 l 3,30 €  
0,5 l 4,00 €

Apfelsaft pur 0,3 l 4,50 €  
gespritzt mit Soda 0,3 l 4,20 €  
0,5 l 4,90 €

Fruchtsaft pur 0,3 l 5,20 €  
0,5 l 4,90 €

*Apfelsaft naturtrüb,  
Johannisbeere,  
Erdbeernektar,  
Pfirsichnektar  
Orangensaft,  
Karotte- Apfelsaft*

gespritzt mit Soda 0,3 l 4,90 €  
0,5 l 5,60 €

Tirola Kola

Orange | Zitronen Kracherl

Kola Mix | Almdudler 0,3 l 4,90 €  
0,5 l 5,60 €

Tirola Kola leicht 0,3 l Fl. 4,90 €

Makava Eistee 0,3 l Fl. 5,90 €

## KAFFEE ZUM HERZERWÄRMEN

[G] Verlängerter 3,70 €

[G] Espresso 3,60 €

[G] Doppelter Espresso 4,80 €

[G] Cappuccino 4,40 €

[G] Cafe Latte 4,80 €

[G] Espresso Macchiato 3,70 €

[G] Häferlkafee 4,40 €

[G] Kakao mit Milch 4,40 €



## TEE ZUM HERZERWÄRMEN

Bio – Schwarztee „Darjeeling“  
100 % Darjeeling  
mit Zitrone oder Milch [G] 4,80 €

mit Rum oder Schnaps 6,70 €

Bio - Alm-Kräutertee  
Fenchel, Pfefferminze, Krauseminze,  
Brombeer-, Salbeiblätter,  
Rosmarin, Anis, Holunder,  
Ringelblumenblüten 4,90 €

Bio - Pfefferminztee  
100 % Bio-Pfefferminze 4,90 €

Bio - Kamillentee  
100 % Bio-Kamillenblüten 4,90 €

Bio - Früchtetee  
Apfel, Weinbeeren,  
Rote Bete, Orangen 4,90 €

Bio – Rooibos – „Honey Balance“  
Rooibos, Bananenchips, Apfelstücke,  
Honeybush, Lemongras,  
Ringelblumen- und Malvenblüten 4,90 €

## MINERALWASSER UND SODA

Römerquelle  
mit Kohlensäure 0,33 l 3,30 €

Römerquelle  
ohne Kohlensäure 0,33 l 3,30 €

Römerquelle  
mit Kohlensäure 0,7 l 7,70 €

Römerquelle  
ohne Kohlensäure 0,7 l 7,70 €

Soda 0,3 l 2,40 €  
0,5 l 3,10 €

Zitrone Port. 0,50 €

Ausseer Bergquellwasser 0,3 l 0,90 €  
0,5 l 1,20 €





## WHISKY

Knob Creek 9 yo 4 cl 11,10 €  
USA, Bourbon 50 Vol%

Weist Aromen nach gerösteten Nüssen, Getreide und Eiche auf, geschmacklich hat er einen vollen, süßen Körper mit waldigen und fruchtigen Aromen

Lagavulin 16 yo 4 cl 16,80 €  
Schottland, Islay 43 Vol%

Intensiver Torfrauch mit Noten von Jod, Seetang und Salz, mit Anflügen von Holz und intensiver Sherry-Süße, sehr stark, torfig, rauchig

Monkey Shoulder 4 cl 10,00 €  
Schottland, Speyside 40 Vol%

Malzcharakter mit Noten von feinen Gewürzen, Zitronengras, Vanille, Trockenfrüchte sowie Schokolade, mit Spuren von Jod und Weihrauch

## COGNAC

Remy Martin VSOP 4 cl 11,20 €  
Frankreich 40 Vol%

Dominantes Amber- und Lakritzaroma, mit reifen Früchten wie Marille, Pfirsich, Trauben und süße Vanillenoten

Remy Martin XO 4 cl 28,00 €  
Frankreich 40 Vol%

Helles Bernstein, Vanille, Haselnüsse, Brioche, dunkle Beeren

## RUM

Plantation Rum 4 cl 13,50 €  
Barbados XO 20TH ANNIV. 40 Vol%

In der Nase deutliche Karamellanklänge, dezent fruchtig untermalt, ein Hauch Röstaromen, am Gaumen geschmeidig und ausgewogen, einladende Süße des Zuckerrohrs, reife Banane, exotisch nach Kokosnuss, Vanille- und Kakaonoten im Finish.

Diplomatico Reserva 4 cl 12,20 €  
Venezuela 40 Vol%

Fruchtige Aromen von Zimt, Kakao, Rosineneis und Gewürznelken sowie tropische Früchte, Schokolade und Karamell, intensive Süße und Fruchtigkeit

Ron Matusalem  
Gran reserva 23 Anos 4 cl 16,90 €  
Dominikanische Republik 40 Vol%  
Duft von süßer Vanille und Melasse, feine Noten von Pflaume, Karamell und Haselnüssen

## VODKA

Titos Handmade 4 cl 6,50 €  
USA, Texas 40 Vol%

milder und süßlicher Geschmack im Abgang

Grey Goose 4cl 10,00 €  
Frankreich, 40 Vol%

weicher Winterweizen aus Frankreich



## GIN AND TONIC

Ödensee Gin 4 cl 9,20 €

Österreich, Ödensee 43 Vol%  
Kräftiger Gin mit Wachholdernoten,  
Lavendelblüten, Berberitzen und  
Zitrusfrüchten

Bitter Lemon/Tonic Water 0,2 l 4,90 €

## BITTERS

Averna 2 cl 4,50 €

Italien, 29 Vol%

Intensiv-aromatischer Kräuterlikör, feine  
Zitrusnote, komplex am Gaumen,  
ausgewogen bittersüß, vollmundig,  
weiche Textur, pur, auf Eis oder mit etwas  
Zitrone ein Genuss

Ramazotti 2 cl 4,50 €

Italien, 30 Vol%

Likör aus 33 verschiedenen aromatischen  
Kräutern. Sattes Dunkelbraun, milde  
Kräuterwürze in der Nase und am  
Gaumen, perfekt ausgewogene bitter-  
süße Note, pur, auf Eis, mit Zitrone oder  
als Longdrink ein Genuss

Belsazar Rosé Vermouth 2 cl 5,10 €

Deutschland, 17,5 Vol%

Strahlendes Rosarot, in der Nase  
vielschichtige Fruchtnuancen, am  
Gaumen Pink Grapefruit, Orangenblüten,  
Pomeranze, Himbeeren und Cassis,  
sommerliche Fruchtsäure und  
wermuttypische Bittersüßnote in  
vollendeter Harmonie

## UNSERE MEISTER IN (EIGENTLICH) ALLEM RUND UM DEN GENUSS



MANFRED MAYER

Er gibt den Ton an, setzt die Akzente, erfindet uns immer wieder neu und bewahrt das Wertvolle.

Als Küchenmeister, Grillmeister, Fleisch- und Weinsommelier in einer Person hat er auch mehr als das Rüstzeug dazu. Und manchmal sucht er sich ein ruhiges Platzerl, um etwas Neues auszuprobieren, und kommt mit einer saftigen Portion Enthusiasmus zurück.

### UNSER TEAM IST UNSER WERTVOLLSTER SCHATZ

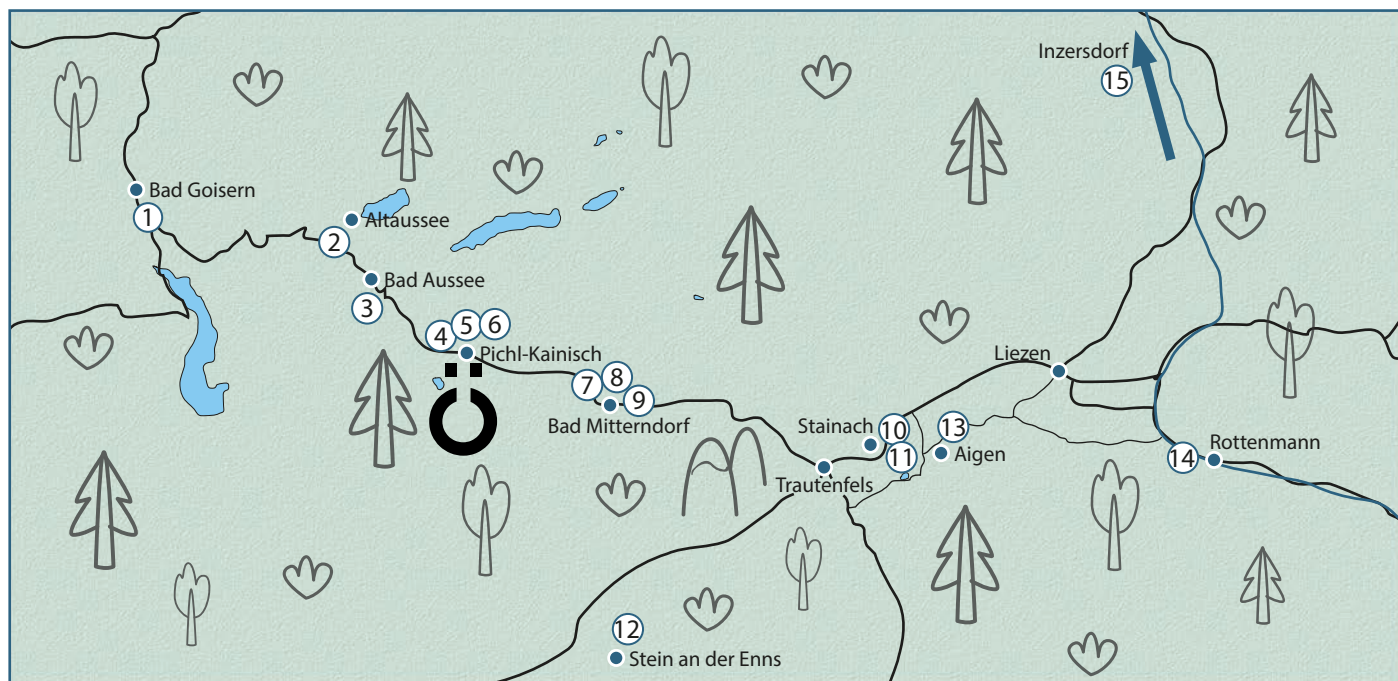
So simpel halten wir das: wertschätzend, qualitativ, besonders / anders, erbauend / erfüllend, mit einem Lächeln von den Lippen bis ins Herz. Und so fühlt sich unsere Zusammenarbeit an!

Wir bemühen uns, dass sich alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei uns langfristig wohlfühlen und immer Spaß an der Arbeit haben. Dazu machen wir neben der guten Stimmung bei der Arbeit auch Betriebsausflüge, gemeinsame Grill-Aktionen und auch ein gemütliches gemeinsames Glaserl nach der Arbeit gehört immer wieder dazu.

DU WILLST AUCH EIN TEIL DAVON SEIN? WIR FREUEN UNS AUF  
DEINE BEWERBUNG UNTER [INFO@GENUSSAMSEE.COM](mailto:INFO@GENUSSAMSEE.COM)

# UNSERE REGIONALEN

## LIEFERANTEN



### *unsere Lieferanten*

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| ① Fleischhauerei Zauner    | ⑨ Mangalitzafleisch Stadler Erwin           |
| ② Altausseeer Bergkernsalz | ⑩ Ennstalmilch                              |
| ③ Eis vom Willi Temml      | ⑪ Käserei Stainach                          |
| ④ Fischerei Ausseerland    | ⑫ Fleischhauerei Tasch                      |
| ⑤ Dorfbäckerei Schlömmer   | ⑬ Ennstaler Erdäpfel                        |
| ⑥ Honig vom Winkler Fritz  | ⑭ Steirische Gebirgsgarnelen aus Rottenmann |
| ⑦ Fleischhauerei Aichinger | ⑮ Eier Reifinger Inzersdorf                 |
| ⑧ Gemüse vom Seebacherhof  |   |



WAS MÖCHTET IHR

FEIERN?



UM AUS ZEIT  
ERINNERUNGEN  
ZU MACHEN, BRAUCHT ES  
DAS BESONDERE.



## HEIRATEN IN DER KOHLRÖSERLHÜTTE

Ihr seid besondere Menschen, die etwas Besonderes suchen. Wir möchten Euch mit all unserem Können, Wissen und unserer Liebe zum Genuss bei den Vorbereitungen für Eure Hochzeit zur Seite stehen um diesen Tag für Euch unvergesslich zu machen. Ihr habt den besten Grund zu feiern und wir den besten Rahmen dafür. In unseren modernen, gemütlichen Räumlichkeiten bringt Ihr kleine bis große Gesellschaften glücklich und satt unter und könnt nach Herzenslaune feiern.

IHR HABT HERZKLOPFEN?  
WIR AUCH, WENN WIR EINE ANFRAGE UNTER  
[INFO@GENUSSAMSEE.COM](mailto:INFO@GENUSSAMSEE.COM) BEKOMMEN.

GENUSS AM SEE

GENUSS ERLEBEN

KOCHAKADEMIE



## DU BIST FEUER UND FLAMME?

In unserer Grillakademie zeigen wir dir die Kunst des Grillens.

Erlebe Grillgenuss vom Holzkohle-, Gas-, Pelett- oder Elektrogrill.

Bring mehr als Bratwürste auf den Grill und begeistere deine Gäste mit perfekt zubereiteten Grillklassikern!

Unser Grillmeister Manfred legt Wert auf regionale Qualität und ehrlichen Genuss und freut sich auf gemeinsame Stunden am Grill – denn was könnte die Menschen besser verbinden als das Kochen mit der Flamme?

Lust auf MEHR?

ENTDECKE UNSER LAUFENDES  
KURSANGEBOT UNTER  
[WWW.GENUSSAMSEE.COM](http://WWW.GENUSSAMSEE.COM)

GENUSS AM SEE





HIER IM  
UNTERGESCHOSS

## ECHTES

Wir verwenden nur hochwertige Zutaten: Leidenschaft zum Kochen, Liebe zum Detail, Geschmack für das Besondere, Neugier auf Genuss, Verbundenheit mit der Region vermischt in höchster Handwerkskunst.

... alles andere ist Betriebsgeheimnis!

## HANDWERK

Bei uns wird alles von Hand gemacht: Das stilvolle Verpacken, die durchgängige Qualitätskontrolle mit allen Sinnen, die sorgfältige Zubereitung, sogar das Feuer Anheizen – das Feuer in und für ein perfektes Produkt, was dachten Sie?

## [:AUS:]SEE

„Wenn wir das Ausseerland auf uns wirken lassen, komponieren wir diesen unvergleichlichen Eindruck und verwandeln ihn in erlebbaren Genuss für überall und irgendwo“ – Aussee to go. Und daheim schmeckt es auch.

PFIAT DI!  
BIS BALD  
AM ÖDENSEE

ein Geschenk für die Lieben aussuchen... einen guten Nachtisch gönnen... Küchengeheimnisse kennenlernen  
etwas Feines trinken... den Tag bewusst feiern... eine Erinnerung mitnehmen... beste Speise  
verkosten... sich kulinarisch verwöhnen lassen... im Genuss laden einkaufen...  
Ö

