

FRÜHLING AM ÖDENSEE

MIT WUNDERBAREN
ROHSTOFFEN,
LEIDENSCHAFT ZUM
KOCHEN, LIEBE ZUM
DETAIL UND ECHTER
HANDWERKSKUNST
WÜNSCHEN WIR
EUCH UNZÄHLIGE
GENUSSMOMENTE
MIT UNSEREN
KÖSTLICHKEITEN

GENUSS ZEIT



SCHÖN, DASS DU DA BIST!

GREEN
RESTAURANT
& LOCATION
KOHLRÖSERL
HÜTTE



„ES IST UNS EIN GROSSER
ANSPORN GENAUER
HINZUSCHAUEN, AUCH WENN
MAN VON BEGINN AN
UMWELTBEWUSST AGIERT,
GIBT ES IMMER WIEDER
VERBESSERUNGEN UND
ENTWICKLUNGSPOTENZIAL!
NUN HABEN WIR UNS DIE ZEIT
GENOMMEN UND FREUEN
UNS, MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN
UMWELTZEICHEN
ZERTIFIZIERT ZU SEIN! „



AB 17 UHR ERLAUBEN WIR UNS, EIN
GEDECK VON € 5,90 PRO PERSON ZU
VERRECHNEN.

ALLE ANGEgebenEN PREISE
BEINHALTEN DIE MWST.
ALLERGENE: INFORMATIONEN ÜBER
ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE
ALLERGIEEN ODER
UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN
KÖNNEN, ERHALTET IHR AUF
NACHFRAGE BEI UNSEREN
SERVICEMITARBEITERINNEN!



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

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

GRÜNER VELTLINER

FEDERSPIEL

Weingut Tegernseerhof | Wachau

Wachau | Dürnstein

8,90 € | 1/8l

SAUVIGNON BLANC

Weingut Krispel | Vulkanland

Hof bei Straden

7,60 € | 1/8l

GELBER MUSKATELLER PHYLLIT

Weingut Wohlmuth | Südsteiermark

Kitzeck im Sausal

7,60 € | 1/8l

TETUNA WEISS

Weingut Goldenits | Burgenland

Neusiedlersee

7,90 € | 1/8l

FANCY ROSE

Weingut Michael Auer | Carnuntum

Höflein bei Bruck an der Leitha

6,90 € | 1/8l

GENESIS ZWEIGELT & MERLOT

Weingut Glatzer | Carnuntum

Göttlesbrunn

7,90 € | 1/8l

CABERNET SAUVIGNON KALBSKOPF

Weingut Stieglmar

Neusiedlersee | Gols

9,90 € | 1/8l

BLAUFRÄNKISCH PURBACH BIO

Weingut Birgit Braustein

Leithagebirge | Purbach

7,60 € | 1/8l

GENUSS AM SEE

ZUM BEGINN

MAYER´S PESTO NACH WAHL

MIT OFENFRISCHEM FOCACCIA

BASILIKUM | PARADEISER | KRÄUTERGARTEN | KÜRBISKERN
STEINPILZ | SAIBLING | € 14,90

BEEF TATAR VOM SALZKAMMERGUT RIND

klassisch zubereitet mit Sardellen | Zwiebeln | Kapern

geriebene Butter | Focaccia | 150 g | € 24,90

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

TERIYAKI VOM AUSSEER FISCH

AM SALZSTEIN SERVIERT

[SAIBLING | EDELWELS | FORELLE]

Wasabi-Gurken | Maracuja | € 24,90

MARINIERTER FRÜHLINGSSALAT MIT LÖWENZAHN | VEGGY

Erdbeeren | Tomaten | Burrata

Bärlauch Pesto | € 21,90

FISCHSUPPE VOM AUSSEER FISCH

[SAIBLING | EDELWELS | FORELLE]

Flußkrebs-Ravioli | Gemüse | Fenchel | € 15,90

KRÄFTIGE SUPPE VOM SALZKAMMERGUT RIND

Wurzelgemüse | Grießnockerl | € 9,90

HAUSGEMACHTE NUDELN | VEGGY

[TÄGLICH FRISCH PRODUZIERT]

Paradeiser-Sauce | Mayer´s Bärlauch-Pesto | steirischer Asmonte

Hauptspeise € 19,90 | Vorspeise € 15,90

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

BIO-DINKELRISOTTO MIT FRÜHLINGSGEMÜSE | VEGAN

marinierter Löwenzahn | Sprossen

Hauptspeise € 19,90 | Vorspeise € 15,90

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

MIT ABSTAND DER
HÖCHSTE GENUSS.
GENIESSEN IST NAHRUNG
FÜR DIE SEELE

VIER GANG GOURMET
MENÜ € 69

WEINEMPFEHLUNG

MUSKAT OTTONELL
UNTOUCHED 2021

BAYER ERBHOF

GOLDENE REFLEXE MIR ORANGENEN
ANKLÄNGEN. BLUMIGE AROMEN IN DER
NASE GEPAART MIT ROSENDUFT.
ANANAS, LITSCHI UND PAPAYA

0,75 L € 47

1/8 L € 7,90

SPARGEL – RADIESCHEN TATAR | VEGAN

mit mariniertem Löwenzahn | € 21,90

BÄRLAUCH CREMESUPPE | VEGAN

mit geröstetem Focaccia | € 10,90

HAUSGEMACHTE ERDÄPFEL – KRÄUTER GNOCCHI

Saiblings Kaviar | Hinterberger Edelwels | € 32,90

ERDBEER – BASILIKUM SORBET | VEGAN

mit Ödensee-Sekt | € 9,90

GENUSS EMPFEHLUNG



GENUSS AM SEE

HAUPTSPEISEN

FISCH

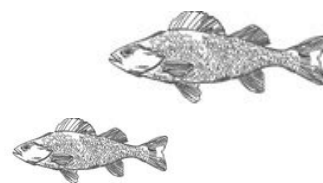
FISCHE AUS DEM AUSSEERLAND
"MÜLLERIN" ART IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN

SAIBLING

Der Ausseer-Saibling ist eine Delikatesse mit leicht rosa Farbe
& zartem Fleisch | € 29,90

REINANKE

Die Reinanke oder auch Maräne genannt, zeichnet sich durch
ihr weißes, festes Fleisch aus | € 31,90



SCHNITZEL

SCHNITZEL AUS DEM BUTTERSCHMALZ
REIND'L MIT PREISELBEEREN

STROHSCHWEIN

Aus dem Rücken geschnitten | Sie durften erwachsen werden und sich
"sauwohl" fühlen | € 21,90

MAISHUHN

Das Bauerngeflügel stammt aus hochwertiger Bodenhaltung und wächst
unter natürlichen Bedingungen auf - stressfrei, gesund und mit bestem
Futter versorgt | € 21,90

BEILAGEN

BEILAGEN ZUR WAHL

Frühlingssalat mit Löwenzahn & Erdbeeren

Bio-Trüffel-Pommes | gebratene Bio-Kartoffeln mit Bärlauch

gedünsteter Basmati Reis mit Wurzelgemüse | jeweils € 7

SAUCEN ZUR WAHL

Cognac-Pfeffersauce | hausgemachte Grillsauce scharfe Sissi

Trüffel-Mayo | Mandel-Butter | jeweils € 3



NATUR ALS ARCHITEKTURVORGABE
DER SENSIBLE UMGANG MIT DIESEM
NATURJUWEL SPIELTE WÄHREND DER
GESAMTEN NEUKONZEPTION EINE TRAGENDE
ROLLE. GEPFLANZT WERDEN
AUSSCHLIESSLICH HEIMISCHE ARTEN, UM DIE
BIODIVERSITÄT ZU ERHALTEN.

STEAKS

FLANK STEAK

Das Flank Steak oder auch Bavette genannt, wird aus dem Bauchmuskel geschnitten | Steak 350g € 37,90

CHUCK STEAK

Die Chuck Steaks sind der geheime Favorit unter den Steak-Kennern. TIPP: am besten medium genießen
Vom Vorderen Rostbraten geschnitten | Steak 300g € 35,90

STRIP LOIN STEAK AUS UNSEREM DRY-AGER

Die Beiriedschnitt ist aufgrund der besonderen Zartheit und der feinen Marmorierung beliebt.
Steak 300g € 43,90

TENDER LOIN STEAK

Das Filet Steak für Steak-Kenner, ein Klassiker, der niemals fehlen sollte. Man(n) sollte dieses Steak jedoch nicht mehr als Medium braten/grillen | Steak 250g € 46,90

BEILAGEN ZUR WAHL

Frühlingssalat mit Löwenzahn & Erdbeeren
Bio-Trüffel-Pommes | gebratene Bio-Kartoffeln mit Bärlauch
gedünsteter Basmati Reis mit Wurzelgemüse | jeweils € 7

SAUCEN ZUR WAHL

Cognac-Pfeffersauce | scharfe Sissi
Trüffel-Mayo | Mandel-Butter | jeweils € 3

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



JOIN YOUR PERFECT STEAK

BEILAGEN

GARSTUFEN

GENUSS AM SEE

SÜSSE VERSUCHUNG

SALZBURGER NOCKERL

FÜR ZWEI

Preiselbeer-Schlagobers

Vanilleeis

€ 13 pro Person

FLAUMIGE BIO

TOPFEN-NOCKERL

Erdbeer-Rhabarber Röster

"gesalzener Dachsteiner" | € 13

EISL BIO-SCHAFMILCHEIS

AUS ABERSEE

KARAMELLISierter

KAISERSCHMARRN

Zwetschenröster

Walnüsse | Birnen | € 13

CRÈME BRULÉE

Bio-Schokoladen Eis

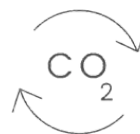
Tonkabohne mit Tahiti Vanille

€ 13

TORTEN UND STRUDEL

AUS UNSERER VITRINE

€ 6,90 pro Stück



AUF DEN TELLER KOMMEN SATTMACHER, LEICHTER, VEGETARISCHER UND VEGANER GENUSS UND NEUE KREATIONEN VON ERDIG, URIG, TRADITIONELL BIS FEIN, ELEGANT, EXKLUSIV – ALLE KREATIONEN HABEN DABEI EINE GEMEINSAMKEIT: WIR BEZIEHEN UNSERE ZUTATEN, DIE ES IN DER REGION GIBT, VON UNSEREN REGIONALEN GENUSS LIEFERANTEN, NACH MÖGLICHKEIT IMMER GLEICH DIREKT VOM PRODUZENTEN ODER DEM BAUERNHOF UND ACHTEN DABEI AUF SAISONALE PRODUKTE UND BIO-QUALITÄT. SOMIT GARANTIEREN WIR NICHT NUR GUTE QUALITÄT, SONDERN SCHONEN AUCH DIE UMWELT DURCH KURZE LIEFERWEGE. FRISCH VOM GARTEN IN DIE KÜCHE, UNSERE KRÄUTER UND WILDBLUMEN BEZIEHEN WIR AUS UNSEREN KRÄUTERGÄRTEN.



HÄMMERLE

SORTE | AUSBEUTE JE 1,5L

MISPEL

930 Mispeln | € 17,90 2 cl

PIEMONT PFLAUME

1.500 Pflaumen | € 18,90 2 cl

MIRABELL

3.300 Mirabellen | € 9,90 2 cl

HIMBEERE

54.000 Himbeeren | € 8,90 2 cl

ENZIAN

37,5 kg Wurzeln | € 9,90 2 cl

VOGELBEERE

99.900 Vogelbeeren | € 15,90 2 cl

BROMBEERE

54.000 Brombeeren | € 19,90 2 cl

PRIVATE RESERVE CUVÉE

Vielfalt ausgewählter Steinobstsorten
€ 14,90 2 cl

HAUSGEMACHTES & GRAPPA

ZIRBERL

€ 4,90 2 cl

SCHWARZBEERLIKÖR

€ 4,90 2 cl

GRAPPA SARPA ORO DI POLI

€ 4,90 2 cl

GRAPPA SARPA DO POLI

€ 4,90 2 cl

EINGEBETET IN DAS NATURSCHUTZGEBIET UND
EUROPASCHUTZGEBIET ÖDENSEE LIEGT DAS GENUSS
GASTHAUS KOHLRÖSERLHÜTTE. EINZIGARTIG
VERSTECKT INMITTEN UNBERÜHRTER NATUR. DER
ÖDENSEE BILDET EIN JUWEL FÜR ALLE
NATURLIEBHABERINNEN UND NATURLIEBHABER,
INMITTEN EINES GROSSEN WALDGEBIETES GILT DER
ORT RUND UM DIE KOHLRÖSERLHÜTTE ALS
NATURRÄUMLICHES WAHRZEICHEN.



GÖLLES

WILLIAMSBRAND

€ 6,90 2 cl

MARILLE

€ 7,90 2 cl

ALTE ZWETSCHKE

€ 6,90 2 cl

HERZKIRSCHBRAND

€ 6,90 2 cl

GESSELBERGER CUVÉE

von Äpfeln, Birnen, Quitten
€ 4,90 2 cl

HIRSCHBIRNE

€ 5,90 2 cl

SAUBIRNE

€ 8,90 2 cl

HIMBEERE

€ 7,70 2 cl



GENUSS AM SEE

SÜSSES TRÖPFERL & HOCHPROZENTIGES

WAS
DARF
ES
DENN
ZUM
TRINK
EN
SEIN?



SPRITZIGES

ÖDENSEE SEKT

Sauvignon Blanc Brut | Weingut Skoff
Steiermark | Gamlitz | 0,1 l 9,90 €

BELLINI

0,1 l 9,90 €

SPRITZER VERFEINERT MIT UNSEREN HAUSGEMachten SIRUPEN

LIMÖ

1/4 l 9,90 €

Zitrone | Thymian | Minze
Grüner Veltliner

LAVENDELSPRITZER

1/4 l 9,90 €

Brombeeren | Grüner Veltliner | Zitrone

HUGO HAUSGEMACHT

1/4 l 9,90 €

Holunder | Grüner Veltliner | Minze

KOHLRÖSERL SPRITZER

1/4 l 9,90 €

Melisse | Preiselbeeren | Latsche
Grüner Veltliner | Orange

Ö-PEROL

1/4 l 9,90 €

hausgemachter Blutorangencocktail
mit Enzian & Kräutern, mit Ödenseesekt
verfeinert

BIER VOM FASS

KOHLRÖSERL HAUSBIER PILS

0,2 l 4,00 € | 0,3 l 4,80 €

0,5 l 5,90 €

SCHNEIDER

ORIGINAL WEISSBIER

0,3 l 4,80 € | 0,5 l 5,90 €

KOHLRÖSERL HAUSBIER

ZWICKEL

0,2 l 4,00 € | 0,3 l 4,80 €

0,5 l 5,90 €

KOHLRÖSERL HAUSBIER RADLER

0,3 l 4,80 € | 0,5 l 5,90 €

ALKOHOLFREIE BIERE

SCHNEIDER WEISSBIER

0,5 l Fl. 5,90 €

TRUMER FREISPIEL

0,3 l Fl. 4,80 €

ROT & WEISSWEINE

laut Tagesangebot

EINE ERLESENE WEINAUSWAHL
FINDET MAN IN UNSEREM WEINBLICK
IM ERDGESCHOSS!

SPRITZER TO GO: UNSERE
HAUSGEMachten SIRUPE SIND IM
GENUSSLADEN IM ERDGESCHOSS ERHÄLTlich!

LIMONADEN UND SÄFTE

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 €

AUSSEER
BERGQUELLWASSER
0,3 l 0,90 € | 0,5 l 1,20 €

Zitrone Port. 0,50 €

LIMONADEN

HIMBEERWASSER
0,3 l 3,90 € | 0,5 l 4,70 €

HOLLERWASSER
0,3 l 3,90 € | 0,5 l 4,70 €

GESPRITZT MIT SODA
0,3 l 3,90 € | 0,5 l 4,70 €

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 €

SÄFTE

APFELSAFT
APFELSAFT NATURTRÜB
JOHANNISBEERE
ERDBEERNEKTAR
PFIRSICHNEKTAR
ORANGENSAFT
KAROTTE – APFELSAFT
PUR
0,3 l 4,90 € | 0,5 l 5,60 €
GESPRITZT MIT SODA ODER WASSER
0,3 l 4,20 € | 0,5 l 5,10 €



VERPACKUNGSMATERIAL WIRD NACH MÖGLICHKEIT VERMIEDEN ODER REDUZIERT,
KÜCHENABFÄLLE WERDEN VON UNSEREM GESCHULTEN TEAM SORTENREIN ENTSORGT,
LEERGEBINDE FACHGERECHT SORTIERT UND FÜR DIE ABHOLUNG VORBEREITET.
ALL UNSERE PRODUKTE AUS DER EIGENEN PRODUKTION WERDEN PLASTIK – UND
VERPACKUNGSFREI, VORWIEGEND IN MEHRWEGSYSTEMEN, ANGEBOTEN.

TEE

BIO – SCHWARZTEE „DARJEELING“
100 % DARJEELING

mit Zitrone oder Milch 5,90 €

mit Rum oder Schnaps 7,90 €

BIO – ALM-KRÄUTERTEE

Fenchel | Pfefferminze | Krauseminze

Brombeer- , Salbeiblätter

Rosmarin | Anis | Holunder

Ringelblumenblüten | 5,90 €

BIO – PFEFFERMINZTEE

100 % Bio-Pfefferminze | 5,90 €

BIO – KAMILLENTÉE

100 % Bio-Kamillenblüten | 5,90 €

BIO – FRÜCHTETEE

Apfel, Weinbeeren,

Rote Bete, Orangen | 5,90 €

BIO – ROOIBOS – „HONEY BALANCE“

Rooibos | Bananenchips | Apfelstücke

Honeybush | Lemongras

Ringelblumen- und Malvenblüten | 5,90 €

KAFFEE

VERLÄNGERTER

3,70 €

ESPRESSO

3,60 €

DOPPELTER ESPRESSO

4,80 €

CAPPUCCINO

4,40 €

CAFE LATTE

4,80 €

ESPRESSO MACCHIATO

3,70 €

HÄFERLKAFFEE

5,90 €

KAKAO MIT MILCH

5,90 €

AFFOGATO AL CAFFÈ | GLÜHWEIN

ESPRESSO CORETTO

8,90 €

Rum oder Schlagobers | + 1 €

WIR VERWENDEN DAS FRISCHE BERGQUELLWASSER AUS DER REGION.

UNSERE GÄSTE KÖNNEN SICH GRATIS AM BELEBTE „WASSERMANN-WASSER“ LABEN.

IM GEBÄUDE SIND UNSERE INSTALLATIONEN MIT WASSERSPARSAMEN PRODUKTEN AUSGESTATTET.

UNSERE AUSSENANLAGEN SIND MIT HEIMISCHEN PFLANZEN BESTÜCKT UND BENÖTIGEN SOMIT KEINE KÜNSTLICHE BEWÄSSERUNG.



HOCHPROZENTIGES

GIN AND TONIC

ÖDENSEE GIN

Österreich | Ödensee
43 Vol% | 4 cl 9,20 €

UNSER GENUSSHANDWERKER
ANGENEHM WACHOLDRIG – 18
BOTANICALS,
DER UMFANGREICHE
KOHLRÖSERL KRÄUTERGARTEN
MIT WALDKRÄUTERN UND
EXOTISCHEN GEWÜRZEN
VERFEINERT, VON
WILDRÖSCHEN BIS ZU FEINEN
FICHTEN- UND
LATSCHENNUANCEN

BITTER LEMON TONIC WATER

0,2l 4,90 €

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
tropischen Früchten, 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



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 bittersüße 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 Frucht nuances, am Gaumen Pink Grapefruit, Orangenblüten, Pomeranze, Himbeeren und Cassis, sommerliche Fruchtsäure und wermuttypische Bittersüßnote in vollendeter Harmonie

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



UNSER MEISTER IN EIGENTLICH ALLEM RUND UM DEN GENUSS

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

UM AUS
ZEIT
ERINNERUN
GEN ZU
MACHEN,
BRAUCHT
ES DAS
BESONDERE

JA! HEIRAT EN AM ÖDEN SEE

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.

IHR HABT HERZKLOPFEN?
WIR AUCH, WENN WIR EINE
ANFRAGE UNTER
INFO@GENUSSAMSEE.COM
BEKOMMEN.





DU BIST FEUER UND FLAMME?
 IN UNSERER GRILLAKADEMIE ZEIGEN
 WIR DIR DIE KUNST DES GRILLENS.
 ERLEBE GRILLGENUSS VOM
 HOLZKOHLE-, GAS-,
 PELLET- 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?





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

