

WINTER
AM
ÖDENSEE

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

GEN
USS
ZEIT



GREEN
RESTAURANT
& LOCATION
KOHLRÖSERL
HÜTTE



SCHÖN, DASS DU DA BIST!



„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 € 4,90 PRO PERSON ZU VERRECHNEN.

ALLE ANGEGEBENEN PREISE BEINHALTEN DIE MWST.

ALLERGENE: INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTET IHR AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN!



ZUM BEGINN

MAYER'S PESTO
NACH WAHL
MIT OFENFRISCHEM FOCACCIA

BASILIKUM | PARADEISER
KRÄUTERGARTEN | KÜRBISKERN
STEINPILZ | SAIBLING
€ 13,90

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

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

GRÜNER VELTLINER
RIED SUPERIN 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 Wohlmut | 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

SUPPEN UND VORSPEISEN

BEEF TATAR VOM SALZKAMMERGUT RIND

klassisch zubereitet mit Sardellen | Zwiebeln | Kapern

Trüffel aus Istrien | Focaccia | 150 g € 24

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

TERIYAKI VOM AUSSEER FISCH

AM SALZSTEIN SERVIERT

[SAIBLING | EDELWELS | FORELLE]

Wasabi-Gurken | Maracuja | € 24

MARINIERTER RADICCHIO

Trauben | Walnüsse | Blauschimmel-Käse | Charapita

Honig | Zwetschken-Essig | € 18

FISCHSUPPE VOM AUSSEER FISCH

[SAIBLING | EDELWELS | FORELLE]

Tomaten | Spitzpaprika | Fenchel | € 14,90

KRÄFTIGE SUPPE VOM SALZKAMMERGUT RIND

Wurzelgemüse | Grießnockerl | € 9,90

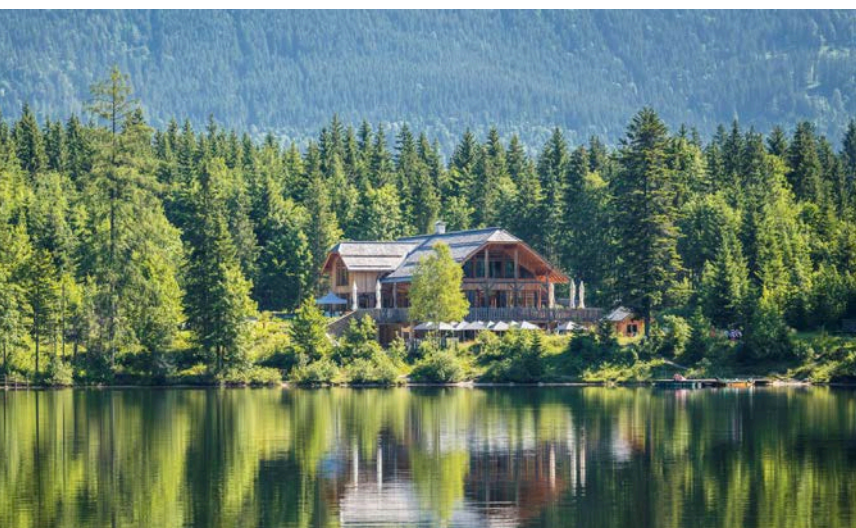
HAUSGEMACHTE NUDELN

[TÄGLICH FRISCH PRODUZIERT]

Paradeiser-Sauce | Mayer´s Pesto | Blauschimmelkäse

Hauptspeise € 19,90 | Vorspeise € 15,90

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



FRISCH AUS DER REGION
AUF DEN TELLER:

FISCH
FISCHEREI AUSSEERLAND

FLEISCH
FLEISCHHAUEREI ZAUNER, BAD
GOISERN

EIER
BIO EIER VON RUDI MARKTLER

OMAKASE

HIERBEI HANDELT ES SICH
UM EINE ALTE, JAPANISCHE
ESSENS-TRADITION
& BEDEUTET ÜBERSETZT:
"ICH ÜBERLASSE ES IHNEN"

BEIM ESSEN BEDEUTET DAS:
DER KOCH ENTSCHIEDET,
WAS ER FÜR DICH ZUBEREITET!



VIER-GANG-
GOURMET MENÜ
INKL. GEDECK € 79
WEINBEGLEITUNG € 39

UNSERE GÄSTE BEKOMMEN
EIN VIER-GANG-GOURMET
MENÜ UND HABEN DIE WAHL
ZWISCHEN:

GEMÜSE STARS
ODER
WALD UND WASSER

UNSER KÜCHEN-TEAM
VERWENDET DABEI
REGIONALE, SAISONALE
ZUTATEN VON
AUSGEWÄHLTEN
LIEFERANTEN

GENUSS NEU ERLEBEN: OMAKASE

GENUSS AM SEE

HAUPTSPEISEN

FISCH

FISCHE AUS DEM AUSSEERLAND
"MÜLLERIN" ART IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN

FORELLE

Wächst sehr langsam im kalten Ausseer-Wasser,
mit hellem, schmackhaftem Fleisch | € 28



SAIBLING

Der Ausseer-Saibling ist eine Delikatesse mit leicht rosa Farbe
& zartem Fleisch | € 28

REINANKE

Die Reinanke oder auch Maräne genannt, zeichnet sich durch
ihr weißes, festes Fleisch aus | € 30

SCHNITZEL

SCHNITZEL AUS DEM BUTTERSCHMALZ
REIND´L MIT PREISELBEEREN

STROHSCHWEIN

Aus dem Rücken geschnitten | Sie durften erwachsen werden und sich
"sauwohl" fühlen | € 17

KALB

Das Original wird aus dem Kaiserteil oder Nuss geschnitten | € 23

HIRSCH

Aus der heimischen Jagd | Es werden die besten Teile vom Rücken & der
Keule verwendet | € 21

BEILAGEN

BEILAGEN ZUR WAHL

Radicchio-Salat mit Trauben, Walnüssen und Blauschimmelkäse
Trüffel-Pommes | gebratene Kartoffeln vom Adler Pauli mit Rosmarin
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

FLAT IRON GEREIFT

Das Flat Iron Steak oder auch Top Blade Roast genannt, wird aus dem Schulterscherzel geschnitten | Steak 300g € 36

CHUCK STEAK

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

Vom Vorderen Rostbraten geschnitten | Steak 300g € 34

STRIP LOIN STEAK AUS UNSEREM DRY-AGER

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

Steak 300g € 42

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 € 42

BEILAGEN ZUR WAHL

Radicchio-Salat mit Trauben, Walnüssen und Blauschimmelkäse
Trüffel-Pommes | gebratene Kartoffeln vom Adler Pauli mit Rosmarin
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

SÜSSE VERSUCHUNG

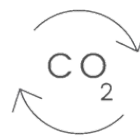
SALZBURGER NOCKERL
FÜR ZWEI
Preiselbeer-Schlagobers
Vanilleeis
€ 13 pro Person

FLAUMIGE BIO
TOPFEN-NOCKERL
Zwetschkenröster
"gesalzener Dachsteiner" | € 13
EISL BIO-SCHAFMILCHEIS
AUS ABERSEE

KARAMELLISIERTER
KAISERSCHMARRN
Zwetschkenröster
Walnüsse | Birnen | € 13

SCHOKOLADEN CRÈME BRULÉE
Bio-Schokoladen Eis
Tonkabohne | € 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



SÜSSES TRÖPFERL & HOCHPROZENTIGES

GENUSS AM SEE

WAS
DARF
ES
DENN
ZUM
TRINK
EN
SEIN?



SPRITZIGES

ÖDENSEE SEKT

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

BELLINI

0,1 | 9,90 €

SPRITZER VERFEINERT MIT
UNSEREN HAUSGEMACHTEN
SIRUPEN

LIMÖ

1/4 | 9,90 €

Zitrone | Thymian | Minze
Grüner Veltliner

LAVENDELSPRITZER

1/4 | 9,90 €

Brombeeren | Grüner Veltliner | Zitrone

HUGO HAUSGEMACHT

1/4 | 9,90 €

Holunder | Grüner Veltliner | Minze

KOHLRÖSERL SPRITZER

1/4 | 9,90 €

Melisse | Preiselbeeren | Latsche
Grüner Veltliner | Orange

Ö-PEROL

1/4 | 9,90 €

hausgemachter Blutorangencocktail
mit Enzian & Kräutern, mit Ödensesekt
verfeinert

BIER VOM FASS

KOHLRÖSERL HAUSBIER

PILS

0,2 | 4,00 € | 0,3 | 4,60 €

0,5 | 5,60 €

SCHNEIDER

ORIGINAL WEISSBIER

0,3 | 4,80 € | 0,5 | 5,90 €

KOHLRÖSERL HAUSBIER

ZWICKEL

0,2 | 4,00 € | 0,3 | 4,60 €

0,5 | 5,60 €

KOHLRÖSERL HAUSBIER RADLER

0,3 | 4,60 € | 0,5 | 5,60 €

ALKOHOLFREIE BIERE

SCHNEIDER WEISSBIER

0,5 | Fl. 5,90 €

TRUMER FREISPIEL

0,3 | Fl. 4,60 €

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 | 3,30 €

RÖMERQUELLE
ohne Kohlensäure
0,33 | 3,30 €

RÖMERQUELLE
mit Kohlensäure
0,7 | 7,70 €

RÖMERQUELLE
ohne Kohlensäure
0,7 | 7,70 €

SODA
0,3 | 2,40 € | 0,5 | 3,10 €

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

Zitrone Port. 0,50 €

LIMONADEN

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

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

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

TIROLA KOLA
ORANGE | ZITRONEN KRACHERL
KOLA MIX | ALMDUDLER
0,3 | 4,90 € | 0,5 | 5,60 €

TIROLA KOLA LEICHT
0,3 | Fl. 4,90 €

MAKAVA EISTEE
0,3 | Fl. 5,90 €

SÄFTE

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

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 €

KAFFEE

VERLÄNGERTER

3,70 €

ESPRESSO

3,60 €

DOPPELTER ESPRESSO

4,80 €

CAPPUCCINO

4,40 €

CAFE LATTE

4,80 €

ESPRESSO MACCHIATO

3,70 €

HÄFERLKAFFEE

4,40 €

KAKAO MIT MILCH

4,40 €

AFFOGATO AL CAFFÈ | GLÜHWEIN

ESPRESSO CORETTO

7,90 €

Rum oder Schlagobers | + 1 €

WIR VERWENDEN DAS FRISCHE BERGQUELLWASSER AUS DER REGION.

UNSERE GÄSTE KÖNNEN SICH GRATIS AM BELEBTEN „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 ROSÈ 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 SUCHE
N. 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

