

# Gastspiel von Andreas Döllerer am Dienstag, den 1. Mai 2018



**ANDREAS DÖLLERER**  
Der 3-Hauben-Koch kommt  
mit seiner CUISINE ALPINE an den See

[www.DOELLERER.at](http://www.DOELLERER.at)

Zum Gourmetmenü >



Andreas Döllerer reiht sich in der Best of-Liste der österreichischen Spitzenköche ganz vorne ein. Vom Aufsteiger des Jahres 2007 bei Rolling Pin kochte er sich bis zur Nr. 2 der 50 Best Chefs Austria 2017 empor.

3 Hauben und 18 Punkte vergab Gault Millau 2018. Falstaff und A la Carte bewerten die hohe Qualität der Cuisine Alpine unisono mit 99 Punkten.

Die Inspiration für die alpine Küchenlinie findet Andreas Döllerer in den Bergen. Qualität ist für ihn etwas Erdiges und Heimatverbundenes. Stets ist er auf der Suche nach dem authentischen Geschmack. Dafür ist ihm kein Gipfel zu hoch und kein Tal zu entlegen. So entstehen aus Gletscherschliff, Enzianwurzel und Wildkräutern neue Geschmackserlebnisse.

„Wandern ist eine Einladung an alle fünf Sinne. Wie meine Cuisine Alpine.“, sagt Andreas Döllerer. Kein Wunder, dass sich die Speisekarten und Menüs in seinem Genießerrestaurant wie auch das Oberjoch-Menü für sein Gastspiel im Seefels wie eine Wanderkarte lesen.

Freuen Sie sich auf die Wanderung durch Texturen, Düfte, Impressionen und Geschmack, auf der ihn Richard Hessel mit seinen Wörthersee-Inspirationen begleitet.

ANDREAS DÖLLERER kocht im Rahmen der See.Ess.Spiele Wörthersee gemeinsam mit Richard Hessel ein Gourmetmenü in 6 Gängen, inklusive Aperitif und Weinbegleitung vom Weingut Bründlmayer  
Preis: € 195,- pro Person (ab € 265,- pro Person inklusive Übernachtung und Frühstücksbuffet)  
Beginn: 19 Uhr

**Tischreservierung unter der Telefonnummer 04272/2377 oder per E-Mail an [office@seefels.at](mailto:office@seefels.at)**

Wir bitten um Verständnis, dass wir für eine fixe Reservierung eine Kreditkartennummer benötigen, an diesem Abend kein à la Carte anbieten und auf Diabetikerwünsche und kulinarische Vorlieben (vegetarisch, vegan, ...) keine Rücksicht nehmen können.



Gastspiel von Andreas Döllerer  
am Dienstag, den 1. Mai 2018



**Gourmetmenü „Oberjoch“**  
um 19 Uhr

Zum Wissenswertem über  
ANDREAS DÖLLERER >

Lavanttaler Wagyrind  
Weißer Spargel, Erdäpfel und Radieschen



„Salat“

Romanasalat, Hollerkapern & Hollerblütenssig  
Almrosenhonig & getrocknete Mairitterlinge



Alpine „Jacobsmuschel“  
Spitzkraut & selbst fermentierter Knoblauch



Ravioli von „Taferners Weideenten“  
Morcheln, grüner Spargel und rotes Zwiebelconfit



Tauernlammsattel  
Broccoli, Buddhas Hand & Selchbernaise



Alpenmilch & Latschenkiefer

Gourmetmenü in 6 Gängen  
inklusive Aperitif und Weinbegleitung  
von Willi Bründlmayer vom Weingut Bründlmayer,  
Mineralwasser und Kaffee  
pro Person € 195,-

Tischreservierung unter der Telefonnummer 04272/2377 oder per E-Mail an [office@seefels.at](mailto:office@seefels.at)