

Betreff:

Was kochen hochdekorierte Chefs wie Wallner, Süsser & Bender gemeinsam?

Wörthersee, Kärnten

Wenn Sternekoch Wallner die Küche teilt

Drei Termine, drei Spitzenköche, ein Anspruch: Kulinarik auf Sternenniveau – inszeniert in zwölf und acht Gängen. Am Wörthersee wird im Mai und Juni nicht einfach gekocht. Hier treffen Handschriften aufeinander, entstehen Menüs, die man nicht reproduzieren kann – nur erleben.

Sternkoch Hubert Wallner (1 Michelin-Stern, 4 Gault-Millau-Hauben) gibt im Mai und Juni 2026 gleich dreimal Anlass, an den Wörthersee zu kommen: mit einem ungewöhnlichen Dinner Club, einem Abend mit TV-Starkoch und Kochbuchautor Mike Süsser und einem weiteren Abend mit dem deutschen Sternekoch Thorsten Bender.

8. & 9. Mai 2026 – Dinner Club (im Rahmen der Wörthersee Cocktail Week)

Zwölf Gänge, zwei Abende. Mit Tement und Erwin Sabathi zwei renommierte Weingüter. Und dazu: Daniel Schellander, preisgekrönter Bartender mit besonderer Expertise für alkoholfreie Cocktails, mixt eine außergewöhnliche Cocktailbegleitung – auf Basis eben jener Weine. Fine Dining trifft Mixology.

Beginn: 18:30 Uhr | Preis: € 249,- pro Person inklusive 12-Gänge-Degustationsmenü, Cocktail-Empfang, Wein-, Saft- oder Cocktailbegleitung, Mineralwasser und Nespresso

22. Mai 2026 – Gastkoch Mike Süsser (im Rahmen der See.Ess.Spiele)

TV-Starkoch, Kochbuchautor, Entertainer am Herd: Mike Süsser kommt vom Gmundnerberghaus in Altmünster an den Wörthersee. Gemeinsam mit Hubert Wallner servieren die beiden ein 8-Gänge-Degustationsmenü – begleitet von einem renommierten Winzer, der seine Weine persönlich vorstellt.

Champagner-Empfang 18:30 Uhr | Dinner ab 19:00 Uhr | Preis: € 249,- pro Person inkl. Aperitif, Menü, Wein-, Saft- oder Cocktailbegleitung & Digestif

9. Juni 2026 – Gastkoch Thorsten Bender (im Rahmen der See.Ess.Spiele)

Aus Karlsruhe reist Thorsten Bender an – Küchenchef des mit zwei Sternen ausgezeichneten Restaurants „sein“ und einer der gefragtesten Köche Deutschlands. Gemeinsam mit Hubert Wallner entsteht ein 8-Gänge-Menü, das zeigt, wie zwei Handschriften auf einem Teller harmonieren können. Dazu führt ein renommierter Winzer persönlich durch seine Weinauswahl.

Champagner-Empfang 18:30 Uhr | Dinner ab 19:00 Uhr | Preis: € 249,- pro Person inkl. Aperitif, Menü, Wein-, Saft- oder Cocktailbegleitung & Digestif

Die Plätze sind limitiert, um Reservierung für alle Events unter www.hubertwallner.com

Gourmet Restaurant Hubert Wallner

Seeplatz Nr. 6, 9082 Dellach – Maria Wörth am Wörthersee | +43 (0)4273 38589

office@hubertwallner.com, www.hubertwallner.com