Gamlitz, Südsteiermark

Markus Sattler holt Sören Herzig in die Südsteiermark

Am 14. November holt Markus Sattler Sören Herzig vom Wiener Restaurant HERZIG ins Genießerrestaurant Sattlerhof nach Gamlitz. Beim 4-Hands-Dinner treffen zwei Handschriften aufeinander – und mit ihnen zwei Michelin-Sterne und acht Gault&Millau-Hauben an einem Abend. Für das Genießerrestaurant ist es zugleich der letzte Abend der Saison und das Finale von Markus Sattlers Herbstmenü „Jagd und Ernte". Nebenan im Wirtshaus geht die Ganslzeit derweil weiter. Was entsteht, wenn zwei Köche gemeinsam ein Menü schreiben? Die Antwort gibt es genau einmal – und die Plätze dafür sind rar.

„Ein 4-Hands-Dinner ist wie ein gutes Gespräch unter Kollegen. Man hört zu, man lässt sich überraschen, und am Ende haben beide etwas gelernt", sagt Markus Sattler. „Sören und ich kochen unterschiedlich, aber wir teilen denselben Respekt vor dem Produkt. Genau das soll man am Teller schmecken." Im Glas setzt sich der Dialog fort – mit einer abgestimmten Weinbegleitung aus dem Keller des biodynamischen Familienweinguts von Andreas und Alex Sattler.

Vom ersten Haubenrestaurant zum Stern
Am Sattlerhof hat Spitzenküche Tradition: 1990 eröffnete Hannes Sattler hier das erste Haubenrestaurant der Südsteiermark. Heute steht sein Sohn Markus am Herd – nach Stationen bei Konstantin Filippou in Wien und im Vollmers in Malmö, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und vier Hauben. An diesem Abend teilt er die Küche mit Sören Herzig, dessen Menüs aus Reisen, Begegnungen und Erinnerungen entstehen.

Jagd und Ernte: Der Herbst auf dem Teller
Seine Küche nennt Sattler „sanft": regional, saisonal und puristisch, mit großem Auftritt für das Gemüse. Das Lamm kommt aus den eigenen Weingärten, das Wild aus den Wäldern der Region, Kräuter und Gemüse aus dem hauseigenen Garten. Wie das schmeckt, zeigt das sechsgängige Herbstmenü: Petersilienwurzel und Sauerampfer begleiten das Lamm, beim Hirsch holen Rote Rübe und Kaffee die dunklen Töne der Jahreszeit ins Spiel. „Was jetzt aus dem Wald, vom Feld und aus unserem Garten kommt, braucht keine Verkleidung. Meine Aufgabe ist es, alles in Balance zu bringen – und dem Produkt dann nicht im Weg zu stehen", so der Sternekoch.

Nebenan im Wirtshaus: Ganslzeit
Wer es bodenständiger mag, geht ein paar Schritte weiter: Von 30. Oktober bis 15. November serviert das Wirtshaus Sattlerhof Gansl von der Familie Hütter aus der Südoststeiermark – auf Vorbestellung als Portion oder als dreigängiges Menü. Wer danach nicht mehr ins Auto steigen will, bucht die Nacht im Genießerhotel gleich dazu.

4-Hands-Dinner am Sattlerhof
Wer: Markus Sattler & Sören Herzig (HERZIG, Wien), je 1 Michelin-Stern und 4 Hauben
Wann: Samstag, 14. November 2026, ab 18 Uhr
Wo: Genießerrestaurant Sattlerhof, Sernau 2a, 8462 Gamlitz
Preis: € 290,– pro Person, inklusive Menü, Weinbegleitung, Aperitif, Wasser und Kaffee
Reservierung: Plätze limitiert, unter +43 (0)3453 4454 oder restaurant@sattlerhof.at

Sattlerhof | Familie Sattler
Genießerhotel **, Restaurant & Wirtshaus**

Sernau 2a, 8462 Gamlitz | +43 (0)3453 4454
hotel@sattlerhof.at, restaurant@sattlerhof.at, www.sattlerhof.at

Weingut
Sernau 2, 8462 Gamlitz | +43 (0)3453 2556
weingut@sattlerhof.at