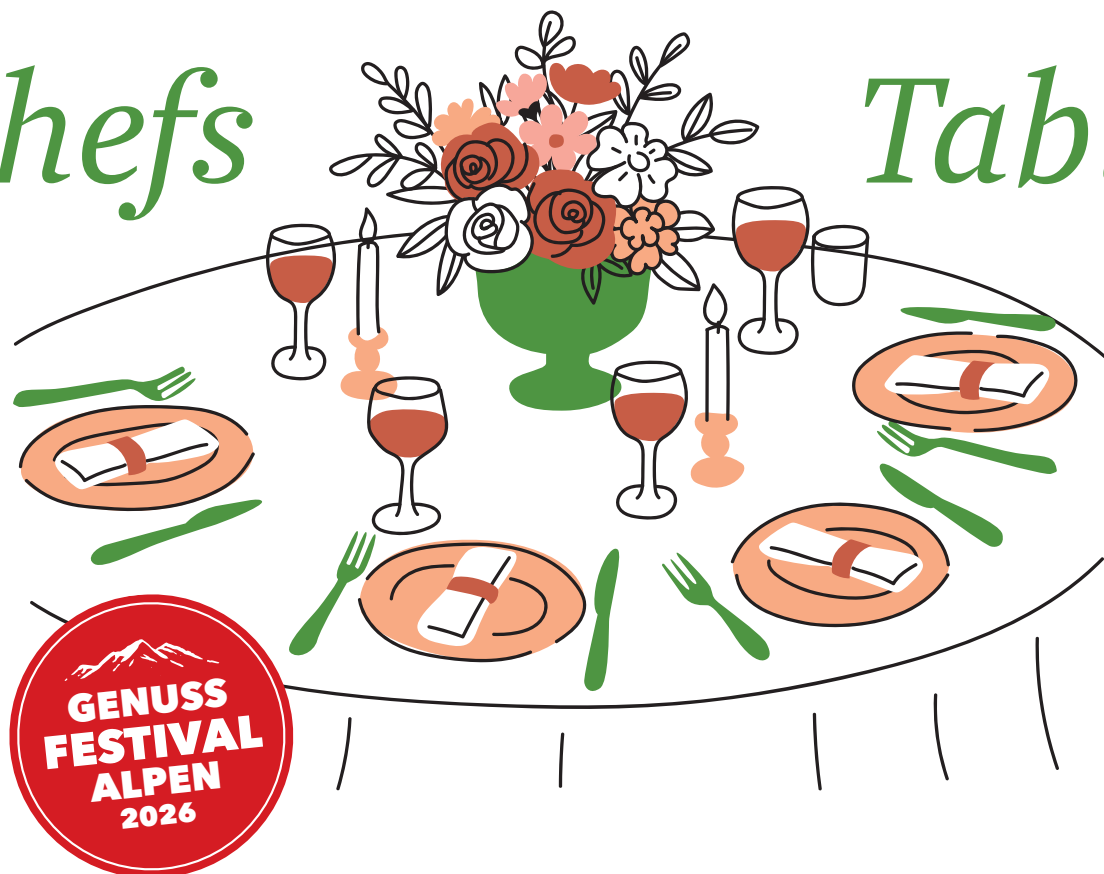


Chefs

Table



29. UND 30. OKTOBER 2026

Gaumenkitzlererei am Golfpark in Rankweil
Kirchstrasse 70, 6850 Rankweil

GENUSSFESTIVAL ALPEN 2026

Eine kulinarische Reise durch die Alpen –
modern interpretiert am Chef's Table
von Stefan Riest und Team.

9 Kreationen in 6 Gängen Freut euch auf ein besonderes Menü mit 9 Kreationen in 6 Gängen, inspiriert von der Vielfalt und den Aromen des Alpenraums.

Unsere Küche verbindet klassische Produkte mit moderner Interpretation und legt dabei besonderen Wert auf Qualität, Saisonalität und ausgewählte Lieferanten aus der Region und dem Alpenraum.

RESERVIERUNG

Beschränkte Teilnehmer Anzahl

Pro Person 98 €

Menü startet ab 17 Uhr

Reservierung erforderlich unter:

hallo@gaumenkitzlererei.com

+43 (0)5522 72 000 14

EIN GRUSS AUS DER KÜCHE
IN DREI AKTEN

SAIBLING

BABYSALAT | BIRNE | GURKE | SENF

ALPENGARNELE

RAVIOLI | BOUILLABAISSÉ-ESSENZ | ROUILLE-SCHAUM

SOT-L'Y-LAISSE VOM HUHN

STEINPILZ | BEURRE BLANC | JUS | CRUMBLE

ERFRISCHUNG

KORNELKIRSCHEN | BUTTERMILCH | KERBEL

ENTRECÔTE

COGNAC | KARTOFFELPÜREE | JUS | PFIFFERLINGE

APFEL | MILCH



**GAUMEN
KITZLEREI**
am Golfplatz