

# Emanuel Weyringer



*„Als ich fünf Jahre alt war, hatte ich zwei Lieblings-  
sendungen im Fernsehen: „Der rosa-rote Panther“ und  
die Kochsendungen „Bocuse á la carte“. Ich war vom  
ersten Moment an fasziniert davon, wie dieser Mann  
in weiß in der Küche steht, mit seinen Kupferpfannen  
jongliert und etwas zubereitet, das einfach hervorragend  
aussieht. Das war, wie pure Magie! Und von da an, war  
für mich klar, das will ich auch machen.“*

geboren am 21.10.1973,  
in Salzburg, Österreich

— 1989-1992 —  
Ausbildung zum  
Berufsstand Koch,  
Hotel Winkler  
Neumarkt am Wallersee,  
Österreich

— 1992-1994 —  
Restaurant Obauer  
Werfen, Österreich

— 1994-1995 —  
Restaurant Santabbondio  
Lugano, Schweiz

— 1995 —  
Palace Hotel Luzern  
Luzern, Schweiz

— 1996 —  
Restaurant Troisgros  
Roanne, Frankreich

— 1996 —  
Restaurant Fletschhorn  
Saas Fee, Schweiz

— 1996-1998 —  
Ristorante Don Alfonso 1890  
Sant'Agata, Italien

— 1998 —  
Sous Chef Hotel Adlon  
Berlin, Deutschland

— 1999-2001 —

Küchenchef  
Ristorante Don Alfonso 1890  
Sant'Agata, Italien  
Auszeichnung mit dem  
3. Stern des Guide Michelin  
und somit Ernennung zum  
Restaurant des Jahres 1999

— 2001-2004 —  
Executive Sous Chef  
Hotel Grand Hyatt Hong Kong,  
Hong Kong, China

*Mehrmalige Aufenthalte in  
Tokyo als mitwirkender Gastkoch  
in den Hotels New Otani und  
Hotel Okkura.*

— 2004-2009 —  
Geschäftsführer Hotel Winkler  
Neumarkt am Wallersee,  
Österreich

— seit 2010 —  
Inhaber & Küchenchef  
Weyringer Wallersee,  
Henndorf am Wallersee,  
Österreich

— 2010 —  
2. Gault Millau Haube

— 2017 —  
3. Gault Millau Haube

— 2018 —  
Auszeichnung durch den  
Schlemmer Atlas Top50 Köche