



Pressemappe

## Das Restaurant

S. 3

## Die Küche

S. 4

## Emanuel Weyringer

S. 6

## Pressezitate

S. 7

## Kontakt

S. 8



# Genießen am See



— AM UFER DES WALLERSEES IN HENNDORF,  
haben wir 2010 den perfekten Ort für unser Restaurant gefunden:  
Direkt am See mit Blick auf die atemberaubende Kulisse des Salz-  
burger Seenlandes.

Hier kreiert Emanuel einzigartige, extravagante und sündige Genuss-  
momente und Susanne sorgt mit Charme und Aufmerksamkeit dafür,  
dass sich unsere Gäste wohl fühlen: Im Sommer unter dem großen  
Kastanienbaum auf unserer malerischen Seeterrasse. Im Winter vor  
dem knisternden Kamin oder in den gemütlichen Nischen des kleinen  
Salons.



—  
Im kleinen *Salon*  
Im *Kaminzimmer*  
oder auf unserer *Terrasse*



Die unterschiedlichsten  
Geschmäcker der Welt vereint  
zu einem großen Ganzen



— KUNSTVOLL, LEICHT, KREATIV UND  
SÜNDHAFT RAFFINIERT

Handwerkskunst, Freigeist, extravagante Ideen  
und dieses besondere Fingerspitzengefühl  
für Raffinesse prägen Emanuels Küche. In seinen  
Kreationen fusionieren österreichische, italien-  
ische, französische und asiatische Aromen zu  
diesem – von der Presse gefeierten – „einmaligen  
Weyringer-Mix“.



— „MEIN LEITSATZ IST:  
Es muss leicht sein und die Frische einer Frucht beinhalten.“

So trifft der Oktopus mit einem würzigen Szegediner Kraut auf die Passionsfrucht. Die Muscheln braten mit Erdbeeren und Sishokraut in einer aromatischen Sauce aus Chili und Knoblauch. Die Wallersee-Reinanke findet eine neue Heimat in einer feinen, cremigen Mango-Curry-Sauce mit Sesamreis. Und die gute alte österreichische Semmel wird als Eis zur Apfel-Sauerrahmsuppe serviert.

„Manche Gäste können sich im ersten Moment nicht vorstellen, dass meine ungewöhnlichen und exotischen Arrangements auch wirklich zusammenpassen. Dann probieren sie eines aus, und dann kommen sie immer wieder“, freut sich Emanuel.



# 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

# Andere über uns

*Emanuel Weyringer beherrscht Zutaten wie Zubereitung aus drei großen Küchen, perfekte Fusion. Deshalb wirkt seine Kost elegant und leichtfüßig, sicher drei Hauben wert.*

Salzburger Fenster, 2015

*Weyringers Gerichte wandeln geschmacksicher zwischen Ostasien und Österreich und sind stets spannend, sowohl was die Aromen als auch die Texturen betrifft.*

Gault Millau, 2018

*Wie kein anderer fügt Emanuel Weyringer Einflüsse aus den unterschiedlichsten Weltküchen zu einem kreativen Ganzen.*

Lust und Leben, 2018

*»Grenzenlos kochen« könnte über der Küchentür von Emanuel Weyringer stehen. Asien trifft Österreich, der Rest der Welt die Fische aus dem See. Er kocht einfach sehr gut.*

Falstaff, 2017

*»Am Wallersee fusionieren Aromen aus Asien mit italienischen Geschmacksrichtungen zum einmaligen WEYRINGER-MIX.«*

A la Carte, 2013

*»Die leichte, innovative und abwechslungsreiche Küche begeistert Gäste aus nah und fern.«*

Gusto, 2013

*»Raus an den See. Emanuel Weyringer kocht hier in einem Hotel direkt am Wallersee grandiose, moderne Fischküche. Ein Meister der Reinanke.«*

Kurier, 2012

*»Ein Ausnahmeköner«*

Vorkoster, Salzburger Fenster, 2012

*»Ein harmonisches Wohlfühlkonzept, perfekter Service und feinste Kulinarik machen das Restaurant Weyringer zum Place-to-be für Genießer.«*

Gourmetreise, 2012



Kontakt

Weyringer  
Wallersee

Susanne & Emanuel Weyringer

Fenning 7a  
5302 Henndorf am Wallersee

Mittwoch – Sonntag:  
12–14 Uhr und 18–21.30 Uhr

+43 6214 61872  
office@weyringer-wallersee.at  
www.weyringer-wallersee.at

Sie finden uns auch auf:



[facebook.com/weyringer.wallersee](https://facebook.com/weyringer.wallersee)



[instagram.com/emanuel\\_weyringer](https://instagram.com/emanuel_weyringer)