

## TOURISMUSVERBAND STEYR + DIE NATIONALPARK REGION

STADTPLATZ 27

4400 STEYR

+ 43 7252 53229-0

## INFOBÜRO REICHRAMING

EISENSTRASSE 75

4463 REICHRAMING

+ 43 7252 53229-40

## INFOBÜRO KIRCHDORF

HAUPTPLATZ 10

4560 KIRCHDORF

+ 43 7252 53229-30

[WWW.STEYR-NATIONALPARK.AT](http://WWW.STEYR-NATIONALPARK.AT)

@VISITSTEYRNATIONALPARK



[WWW.  
TAVOLATA.  
AT](http://WWW.TAVOLATA.AT)

MI 15. JUNI 2022



# MAX RAHOFER POP-UP BEI KÜHBERGER UND HAAS STEYR

**ORT:** Steyr

**TREFFPUNKT:** 18.30 Uhr, Designstudio  
Kühberger & Haas, Blumauergasse 34

**TEILNEHMER:INNEN:** max. 35 Gäste

**PREIS:** € 150,- pro Pers. inkl. Kaffee,  
Wasser und Weinbegleitung



Das Designstudio von Kühberger & Haas im alten Dampfkraftwerk des Steyrer Wehrgrabens dient als spektakuläre Bühne für Meisterkoch Max Rahofer, der ein kreatives 6-Gang Gourmetmenü zaubert. Allein schon der Zugang unterstreicht das Außergewöhnliche dieser Location: die erste Jumbo-Gangway des Linzer Flughafens aus dem Jahre 1958. Für die Weinbegleitung sorgt ein Topwinzer persönlich vor Ort.



DO 16. JUNI 2022



# EISENBAHN- ROMANTIK MIT FINGERFOOD UND COUNTRYMUSIK

**ORT:** Steyr, Aschach an der Steyr

**TREFFPUNKT:** 16.00 Uhr, Lokalbahn  
Steyrtal Museumsbahn, Redtenbachergasse 14

**TEILNEHMER:INNEN:** max. 60 Gäste

**PREIS:** € 65,- pro Pers. inkl. 6-gängiges  
Steyrer Fingerfood & aller Getränke



Österreichs älteste Schmalspurbahn dampft durch romantische Aulandschaften von Steyr bis Aschach/Steyr. Steyrer Fingerfood Spezialitäten aus der Küche des Hotels & Restaurants Christkindlwirt werden am Bahnhof serviert. Nicolas Baumann setzt in sechs Gängen prämierte Produkte regionaler Produzenten in Szene. Für gute Stimmung sorgt Gerhard Meidl mit schwungvoller Countrymusik.



FR 17. JUNI 2022



# KULINARISCHE STADTFÜHRUNG IN STEYR

**ORT:** Steyr

**TREFFPUNKT:** 11.30 Uhr, Rathaus,  
Stadtplatz 27

**DAUER:** ca. 3,5 Stunden

**TEILNEHMER:INNEN:** max. 25 Personen

**PREIS:** € 55,- pro Pers. inkl. Führung,

Bierverkostung mit Wirtshaustapas, altösterreichisches  
Hühnergericht, ein Glas Wein, Kaffee & Blechkuchen



Eine launige Tour zu besonderen Orten mit besonderen Geschichten: Bierspezialitäten mit Wirtshaustapas und Anekdoten zur einstigen Brauereigeschichte bilden den Auftakt im Schwechaterhof. Im Hotel-Restaurant Minichmayr wird Hühnchen nach altösterreichischer Art in höfischer Tradition mit Tafelsilber aufgetragen. Zum Ausklang gibt's Kaffee und Blechkuchen im Café des Lebzelterhauses.



FR 17. JUNI 2022



# LUKAS KAPELLER POP-UP BEI KÜHBERGER UND HAAS STEYR

**ORT:** Steyr

**TREFFPUNKT:** 18.30 Uhr, Designstudio  
Kühberger & Haas, Blumauergasse 34

**DAUER:** ca. 3 Stunden

**TEILNEHMER:INNEN:** max. 35 Personen

**PREIS:** € 150,- pro Pers. inkl. Kaffee,  
Wasser und Weinbegleitung



Und noch einmal geht es über die Jumbo-Gangway aus dem Jahre 1958 in eine der aufregendsten Locations von TAVOLATA: Der Abend im Designstudio von Kühberger & Haas steht ganz im Zeichen von Lukas Kapeller, der in diesem großartigen Ambiente ein kreativ-regionales 6-Gang-Gourmetmenü zaubert. Für die Weinbegleitung reist der burgenländische Starwinzer Erwin Tinhof nach Steyr an.



FR 17. JUNI 2022



# NACHTWÄCHTER DINE-AROUND DURCH STEYR

**ORT:** Steyr

**TREFFPUNKT:** 18 Uhr, Orangerie im  
Schlosspark, Blumauergasse 1

**DAUER:** bis ca. 21.30 Uhr

**TEILNEHMER:INNEN:** max. 30 Personen

**PREIS:** € 75,- pro Pers. inkl. 4-Gang Menü  
und Führung



Ein kulinarischer Spaziergang voll Poesie und Magie. In alter Tracht gekleidet, führt der Steyrer Nachtwächter durch die Altstadt, erzählt über die bewegte Vergangenheit und unterhält mit allerlei G'schichteln und Sagen. Schon der Auftakt am Stadtpfarrkirchenturm mit seinem Ausblick ist atemberaubend. Im Steyrer Kripperl, im stimmungsvollen Michaelerkeller und im Nachtwächter-Restaurant werden jeweils Spezialitäten aus der regionalen Küche serviert.



SA 18. JUNI 2022



# BSCHOAD- BINKERL- GENUSSFEST'L IN SCHLIERBACH

**ORT:** Schlierbach

**TREFFPUNKT:** Innenhof

Stift Schlierbach ab 10.00 Uhr

**DAUER:** bis 22.00 Uhr



**PREIS:** Freier Eintritt



**BSCHOAD-BINKERL-FEST'L** - ein Erlebnis-Genussmarkt im Hof des Stiftes Schlierbach mit besonderem Ambiente. Auf der Bschoad-Binkerl-Bühne dreht sich alles um regionale Schmankerl und so manch musikalischen Leckerbissen. Eine Genuss-Rallye im wahrsten Sinne des Wortes - für Groß und Klein - wartet auf die Besucher. Übrigens: Wer backt den besten Gugelhupf der Region?



SA 18. JUNI 2022



# POP-UP- GOURMET-DINNER: KLEMENS SCHRAML IM BERNARDISAAL

**ORT:** Stift Schlierbach

**TREFFPUNKT:** 18.00 Uhr im Innenhof Stift  
Schlierbach, Klosterstraße 1

**DAUER:** bis ca. 22.00 Uhr

**TEILNEHMER:INNEN:** max. 36 Gäste

**PREIS:** € 210,- pro Pers. inkl. Weinbegleitung



Drei außergewöhnliche Komponenten für ein wahrhaft himmlisches Dinner: der barocke Bernardisaal des Stiftes, die berühmte, wie aus einem 007-Film stammende T1-Bronze-Küchenskulptur von Lohberger als Kochbühne und Spitzenkoch Klemens Schraml, der am Herd steht. In sechs fulminanten Gängen erhalten heimische Spitzenprodukte ihren großen Auftritt, begleitet von einer Auswahl nicht minder großartiger Weine.



SO 19. JUNI 2022



# GOURMET BRUNCH AM FLOSS, GROSSRAMING

**ORT:** Großraming

**TREFFPUNKT:** 10.00 Uhr, Terrasse Flößerei  
Floß & Co, Eisenstraße 66

**DAUER:** ca. 3 Stunden

**TEILNEHMER:INNEN:** max. 42 Gäste

**PREIS:** € 141,- pro Pers. inkl. süße Frühstücksspezialitäten, Tapas-Potpourri am Tisch, Minigerichte & Getränke.



Diese einzigartige Floßfahrt vereint die Enns, einen der schönsten Flüsse Österreichs, mit kulinarischem Hochgenuss. Nach der Begrüßung und Apéro auf der Terrasse sorgt 3-Hauben-Koch Klemens Schraml am urigen Holzfloß der Floßmeisterei Dirninger für einen exklusiven Gourmet-Brunch: Tapas und warme Köstlichkeiten vom Grill sowie edle Getränke und musikalische Umrahmung.





# TA VO LATA

regionale  
Genuss  
Erlebnisse

# 2022

# UNSERE REGION FEIERT IHRE KULINARIK.

Hungrig  
auf  
echt.



TAVOLATA nennt sich das neue Kulinarik-Festival, bei dem sich einmal jährlich alles um unsere regionalen Köstlichkeiten und um unsere besten Köche und Produzenten dreht. Ganze 10 Tage lang servieren wir Ihnen ausgewählte Genuss-Erlebnisse, an einzigartigen Plätzen in Steyr und der Nationalpark Region.

Freuen Sie sich aufs Genießen und reservieren Sie rechtzeitig Ihre Tickets!

DO 9. JUNI 2022



# DUNKEL- GENUSS IN SCHLIERBACH

**ORT:** Schlierbach

**TREFFPUNKT:** 18.30 Uhr im Hotel Spes,  
Panoramaweg 1

**DAUER:** bis ca. 22.45 Uhr

**TEILNEHMER:INNEN:** max. 21 Gäste,  
Mindestalter 18 Jahre

**PREIS:** € 120,- pro Pers. inkl. 3-Gang-Menü  
und Getränke



Ein **DINNER IN THE DARK** für (fast) alle Sinne. Genießen und Degustieren ohne zu sehen, reduziert auf Tast-, Geschmack- und Geruchssinn in einem Lokal, in dem einfach alles rabenschwarz dunkel ist. Umso spannender, wenn die 3 Gänge dabei von Max Leodolter (Restaurant Lurgbauer) einem Mitglied der Spitzenköche-Vereinigung Jeunes Restaurateurs (JRE) stammen. Abschließendes Fachsimpeln inklusive!



FR 10. JUNI 2022



# KULINARISCHER SPAZIERGANG IM OÖ KREMSTAL

**ORT:** Schlierbach, Kirchdorf

**TREFFPUNKT:** 14.30 Uhr im Innenhof  
Stift Schlierbach

**DAUER:** ca. 3 Stunden

**TEILNEHMER:INNEN:** max. 20 Gäste

**PREIS:** € 55,- pro Pers. inkl. Verkostungen



Alexandra Engelbrechtsmüller begleitet auf dieser genussvollen Entdeckungstour. In der legendären Stiftskäserei Schlierbach gibt es zum Auftakt zehn Kostproben und drei verschiedene Sorten Most. Die anschließende leichte (!) Wanderung führt nach Kirchdorf zur Confiserie von Johannes Bachhalm in der es drei Schokoladen zu erschmecken gilt. Transfer zurück nach Schlierbach.



DO 9. JUNI 2022



# KAPELLER UND RAHOFER IM SCHLOSS LAMBERG STEYR I

**ORT:** Steyr

**TREFFPUNKT:** 18.30 Uhr,  
Schloss Lamberg, Berggasse 2

**TEILNEHMER:INNEN:** max. 50 Gäste

**PREIS:** € 150,- pro Pers. für 6-Gang-Menü  
inkl. Wasser, Wein und Kaffee



Lukas Kapeller und Max Rahofer laden zu einem besonderen Dinner in die prunkvollen Räume von Schloss Lamberg. Umgeben von romanischer und barocker Architektur servieren die beiden Meisterköche ein kreatives, 6-gängiges Degustationsmenü. Die begleitenden Topweine des Weingutes Dürnberg präsentiert sein Kellermeister Matthias Marchesani.



FR 10. JUNI 2022



# KAPELLER UND RAHOFFER IM SCHLOSS LAMBERG STEYR II

**ORT:** Steyr

**TREFFPUNKT:** 18.30 Uhr,  
Schloss Lamberg, Berggasse 2

**TEILNEHMER:INNEN:** max. 50 Gäste

**PREIS:** € 150,- pro Pers. für 6-Gang-  
Menü inkl. Wasser, Wein und Kaffee



INFORMIEREN UNTER:

**WWW.  
TAVOLATA.  
AT**

FR 10. JUNI 2022



# UM DEN BRUNNEN AM STEYRER STADTPLATZ

**ORT:** Altstadt von Steyr

**TREFFPUNKT:** ab 15.00 Uhr bis Mitternacht,  
Leopoldibrunnen

**TEILNEHMER:INNEN:** offene Veranstaltung

Bei zweifelhafter Witterung Informationen ab  
10.00 Uhr auf der Homepage.



Trendige Marktstände sorgen für eine pulsierende und zugleich romantische Atmosphäre rund um den beleuchteten Leopoldibrunnen am historischen Stadtplatz.

Verschiedene Steyrer Wirte präsentieren bei chilliger Musik einen Mix aus regionalem Fingerfood, mediterranen Schmankerln, Craft Beer, edlen Weinen und coolen Drinks.



SA 11. JUNI 2022



# POP-UP-EDEL- HEURIGER IM SCHLOSS KOGL

**ORT:** Laussa

**TREFFPUNKT:** ab 14.30 Uhr,  
Schloss Kogl, Koglstr. 1

**DAUER:** Open End

**TEILNEHMER:INNEN:** 80 - 100 Gäste

**PREIS:** € 55,- pro Pers. inkl Heurigenjause,  
Getränke und Musikschutz



Für einen Heurigen der Sonderklasse öffnen sich die privaten Tore von Schloss Kogl in Laussa: Chris Koller bringt exquisite Heurigenspezialitäten, Starwinzer Bernhard Ott steuert seine Weine bei und allerbesten Hopfensaft kommt von der Privatbrauerei Schloss Eggenberg. Livemusik sorgt für beste Stimmung.



MI 15. JUNI 2022



# GESCHMACK DER WILDNIS IM NATIONALPARK

**ORT:** Großbraming

**TREFFPUNKT:** 16.00 Uhr,  
Brunnbachstadl, Brunnbach 22

**DAUER:** Open End

**TEILNEHMER:INNEN:** max. 42 Gäste

**PREIS:** € 141,- pro Pers. inkl. Brot & Wasser



Der rustikale Brunnbachstadl ist Entree für Naturerlebnisse im Nationalpark. 3-Hauben-Koch Klemens Schraml steht mit seinem Team an diesem außergewöhnlichen Platz am Herd. Zubereitet werden 6 Gerichte, die eine neue Perspektive auf Rohstoffe und deren Aromen aus dem Nationalpark Kalkalpen eröffnen. Dazu werden passende Getränke serviert.

