



TA VO LATA

regionale
Genuss
Erlebnisse

2025

OÖNachrichten



Hungrig
auf
echt.



UNSERE REGION FEIERT IHRE KULINARIK.

Hungrig
auf
echt.



Noch jung und schon ein Klassiker: TAVOLATA, das etwas andere Gourmetfestival, feiert das gesellige, genussvolle Miteinander. Und das mit einem ganz besonderen Konzept: Im Mittelpunkt stehen heimische Produzenten und Köche der Region, die aber nicht ihre eigenen Restaurants, sondern außergewöhnliche Plätze in Steyr und in der Nationalpark Region zur Bühne unvergesslicher Erlebnisse machen.

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Tickets!

SA 24. MAI 2025

TAVOLATA- OPENING 2025 GENUSSFEUERWERK IM QUENGHOF

ORT: Steyr

TREFFPUNKT: 15.30 Uhr

Quenghof, Spitalskystraße 12

ABLAUF: 16 Uhr Verkostungen, 18 Uhr Begrüßung & Menü, bis 23 Uhr Ausklang

TEILNEHMER:INNEN: maximal 120

PREIS: 220,- pro Person inklusive Verkostungen, 6-Gang-Menü mit Weinbegleitung, Ausklang mit DJ+Getränken an der Airstream Bar

Was für eine Kulisse, was für ein Genussabend! Der historische Quenghof (1298) in Steyr bildet die stimmungsvolle Bühne für drei der besten Köche

Oberösterreichs: Klemens

Gold, Max Rahofer und

Lukas Kapeller. Zur

Weinverkostung der

selbst anwesen-

den Winzer Wolf-

gang Maitz, Pia

Strehn, Gerhard

Deim, Johanna

Markowitsch,

Hansi Donabaum,

Armin Kinesberger

werden feine Häpp-

chen serviert. Danach

gehts zum 6-Gang-

Gourmetmenü an die fest-

lich gedeckten Tische, Spitzen-

weine und Reisetbauer-Edelbrände begleiten je eines der

raffinierten Gerichte. Der schwungvolle Abschluss mit DJ-

Sound findet rund um den kultigen Reisetbauer Blue Gin

Airstream im wunderschönen Ambiente des Innenhofs statt.



DO 29. MAI 2025

GESCHMACK DER WILDNIS RELOADED 1 BY KLEMENS GOLD

ORT: Reichraming

TREFFPUNKT: 15 Uhr

Parkplatz Weißenbach, Anzenbacher Straße

DAUER: 4 Stunden

TEILNEHMER:INNEN: maximal 28

PREIS: 171,- pro Person inklusive 6 Gänge aus der Natur, Wein- und Getränkebegleitung und Kutschenfahrt



Unplugged beim Sterne- und 4-Hauben-Koch: Bei der Bergerwieshütte, einem der wildromantischsten Plätze des Nationalpark Kalkalpen, demonstriert Klemens Gold (vormals Schraml) auf unvergleichliche Weise, dass raffinierte Spitzenküche auch ohne Strom mitten im Wald möglich ist: 6 Gänge, die Geschmack und Aromen der Region eindrucksvoll widerspiegeln. Unter anderem gibts eine Jause am Weißenbach, bei der Gemüse in einem in die Erde eingegrabenen kroatischen Ofen schmort. Erreichbar ist die Hütte nach einer 20-minütigen, idyllischen Kutschenfahrt ab Parkplatz Weißenbach.

FR 30. MAI 2025

GESCHMACK DER WILDNIS RELOADED 2 BY KLEMENS GOLD

ORT: Reichraming

TREFFPUNKT: 15 Uhr

Parkplatz Weißenbach, Anzenbacher Straße

DAUER: 4 Stunden

TEILNEHMER:INNEN: maximal 28

PREIS: 171,- pro Person inklusive 6 Gänge aus
der Natur, Wein- und Getränkebegleitung und
Kutschenfahrt



FR 30. MAI 2025

IM DUNKELN MUNKELN SCHLIERBACHER SCHMANKERL ROAS

ORT: Schlierbach

TREFFPUNKT: 14 Uhr

Stift Schlierbach, Klosterstraße 1

DAUER: zirka 4 Stunden

TEILNEHMER:INNEN: maximal 20

PREIS: 79,- pro Person inklusive Schmankerl
und Getränke in vier Genussbetrieben



Einfach faszinierend: Verkostungen, ohne dabei etwas zu sehen. Der Dunkelgenussraum des SPES Schlierbach ist ein Highlight dieser rund 3,5- bis 4-stündigen Insider-Entdecker-tour. Mit fachkundiger Führung wird – gemütlich – durch Schlierbach und Umgebung zu feinen Genussmanufakturen spaziert. Überall stehen Spezialitäten zum Gustieren bereit, Flüssiges natürlich ebenfalls. Übrigens: wer sich im Dunkeln nicht wohl fühlt, entspannt in der Zwischenzeit bei Kaffee im SPES-Restaurant.

MO 2. JUNI 2025

VEGGIE-FINE-DINING IN DER DUFTMANUFAKTUR BY KLEMENS GOLD

ORT: Ternberg

EINLASS: 18 Uhr

Traumduft, Trattenbachstraße 20

TEILNEHMER:INNEN: maximal 50

PREIS: 149,- pro Person inklusive 5-Gang-Veggiemenü mit Wein- und Getränkebegleitung

Ein sinnlicher Abend der Düfte! Wo wäre dies besser möglich als bei Gertrude Ecker und Thilo Ecker-Mrachacz in der Manufaktur Traumduft? Ihre Liebe zur fleischlosen Küche und die hier in höchster Qualität produzierten Düfte sind die perfekte Inspiration für Klemens Gold (vormals Schraml, 4 Gault-Millau-Hauben, Michelin-Stern), vegetarische Gerichte neu zu denken. Jede Speise des 5-Gang-Menüs, aber auch die dazu servierten, alkoholfreien Getränke sind auf das Dufterlebnis fokussiert. Zwischendurch ergibt sich für die Gäste die spannende Möglichkeit, die Manufaktur backstage kennenzulernen. Als besonderes Highlight gibt es eine duftige Überraschung!



DO 12. JUNI 2025

LUKAS KAPELLERS ROMANTIKDINNER IM GROSSKANDLER- HAUS

ORT: Garsten/Unterdambach

EINLASS: 18.30 Uhr

Großkandlerhaus, Dambachstraße 113

TEILNEHMER:INNEN: maximal 30

PREIS: 200,- pro Person inklusive 6-Gang-Menü, Aperitif und Weinbegleitung



Der Begriff „zauberhaft“ ist für das Großkandlerhaus eigentlich Understatement: Eingebettet in verspielte Blumengärten strahlt das mehr als 400 Jahre alte Landhaus im Dambachtal mit seinen dicken Steinwänden und knarrenden Holzböden pure Romantik aus. Wenn dann noch die Gastgeberin und Künstlerin Caroline Vlasek die Stuben dekoriert, stimmungsvolle Musik ertönt und Michelin-Sternekoch Lukas Kapeller ein 6-Gang-Menü serviert wird dieser Abend – für maximal 30 Gäste – zum Gesamterlebnis. Wer schnell ist, kann eines der beiden Landhauszimmer für eine Übernachtung buchen.

FR 13. JUNI 2025
SA 14. JUNI 2025

2
TERMINE
!

MUSIK & GENUSS ÜBER DEN DÄCHERN VON STEYR BY MAX RAHOFER

ORT: Steyr

EINLASS: 18.30 Uhr

Dachterrasse Hartlauer-Haus, Stadtplatz 6

TEILNEHMER:INNEN: maximal 35

PREIS: 180,- pro Person inklusive 6-Gang-Menü mit Weinbegleitung, Aperitif, Wasser, Kaffee, Digestif



Ein Platz zum Träumen hoch über der Altstadt von Steyr: die legendäre, sonst öffentlich nicht zugängliche Dachterrasse des Hartlauer-Hauses. Für zwei außergewöhnliche TAVO-LATA-Abende buchstäblich wachgeküsst von Meisterkoch Max Rahofer. Und streng limitiert auf jeweils maximal 35 Gäste, die sich nicht nur auf ein fulminantes 6-Gang-Menü mit Aperio und feiner Weinbegleitung freuen können, sondern auch auf „Il Professore“ Bodos Kultband „Bodo & The Empty Bottles“, die für lässigen Sound sorgt. Den märchenhaften Steyr-Blick gibts als einzigartige Draufgabe.

TAVOLATA

MAI

SA **24** TAVOLATA-OPENING 2025
GENUSSFEUERWERK IM QUEN

DO **29** GESCHMACK DER WILDNIS REL
BY KLEMENS GOLD

FR **30** GESCHMACK DER WILDNIS REL
BY KLEMENS GOLD

FR **30** IM DUNKELN MUNKELN
SCHLIERBACHER SCHMANKER

JUNI

MO **2** VEGGIE-FINE-DINING IN DER D
BY KLEMENS GOLD

DO **12** LUKAS KAPELLERS
ROMANTIKDINNER IM GROSSK

FR **13** MUSIK & GENUSS ÜBER DEN DÄ
BY MAX RAHOFER

SA **14** MUSIK & GENUSS ÜBER DEN DÄ
BY MAX RAHOFER

TICKETBESTELLUNGEN

Der Vorverkauf läuft über den Tourismusverband Pyhrn-Priel - Bad Hall - Steyr und die Nationalpark Region

www.tavolata.at oder +43 7252/53229



Ihre passende Unterkunft finden Sie auf unserer Homepage. Die Veranstaltungen finden bei jeder Witterung statt.

A

MAI+JUNI 2025

GHOF

STEYR
15.30 UHR

LOADED 1

REICHRAMING
15 UHR

LOADED 2

REICHRAMING
15 UHR

L ROAS

SCHLIERBACH
14 UHR

UFTMANUFAKTUR

TERNBERG
18 UHR

KANDLERHAUS

GARSTEN
18.30 UHR

ÄCHERN VON STEYR

STEYR
19 UHR

ÄCHERN VON STEYR

STEYR
19 UHR

SPONSOREN



HINWEIS Die Kulinarik-Events werden von den jeweiligen Partnern veranstaltet. Der Tourismusverband fungiert als Vorverkaufsstelle.

Tourismusverband Pyhrn-Priel – Bad Hall – Steyr und die Nationalpark Region

Stadtplatz 27

4400 Steyr

+43 7252/53229-0

Die angeführten, sorgfältig recherchierten Daten entsprechen dem Stand 2/2025.
Änderungen vorbehalten!

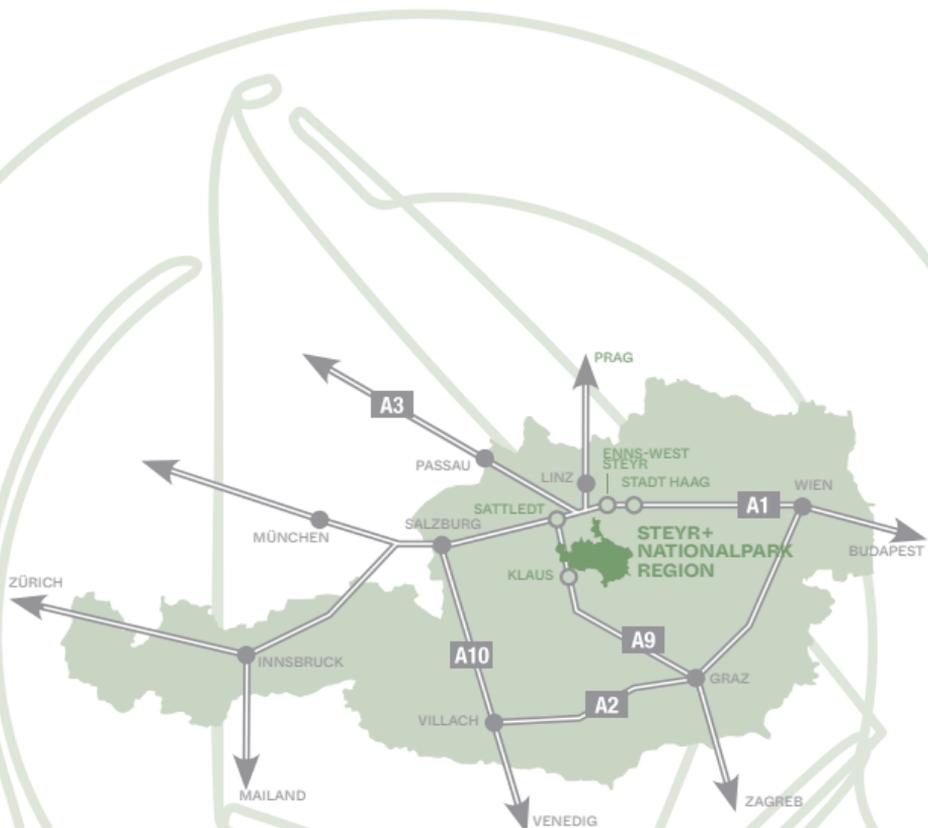
Fotos: Drehwerk | OÖ Tourismus/Stefan Mayrhofer | Raphael Körber | Caroline Vlasek

© 2025 Tourismusverband Pyhrn-Priel - Bad Hall - Steyr und die Nationalpark Region

www.steyr-nationalpark.at

Folgen Sie uns

@visitsteyrnationalpark



WWW.
TAVOLATA.
AT

