



GEBHARDSBERG
Burgrestaurant



Österreichs junge Elite kocht groß auf!

Das kulinarische Highlight des Jahres am Gebhardsberg

Erleben Sie die Leidenschaft und Präzision des **österreichischen Jugend-Nationalteams der Köche** hautnah. Als exklusive Vorbereitung auf die kommende **Berufsweltmeisterschaft** präsentiert das Team sein Können auf höchstem Niveau.

Die Akteure

Unser Lehrling **René Pienz** und seine Kameraden zeigen, warum Österreich zur Weltspitze der Gastronomie gehört.

Wann & Wo

Dienstag, 7. Juli 2026 | **Beginn:** 18:30 Uhr | **Ort:** Burgrestaurant Gebhardsberg, Bregenz

Der Abend im Überblick

Genießen Sie ein exklusives Programm für alle Sinne:

Herzlicher Empfang mit Aperitif

Amuse-Gueule als Gruß aus der WM-Küche

3-Gänge-Gourmet-Menü (streng geheim – lassen Sie sich überraschen!)

Exquisites Käsebuffet von KäseCaspar

Weinbegleitung von Patron und Weinakademiker Christian Greber

"Austrian Boutique Wines im Dialog mit N°0 von Alpdrinks"

Musikalische Begleitung: Felix Bohle am Piano

Die Genusspauschale

€ 98,00 pro Person (inkl. WM-Menü, Weinbegleitung, alkoholfreie Erfrischungen & Mineralwasser)

Wir bitten um Tischreservierung unter

+43 (0) 5574 42515 oder gebhardsberg@greber.cc

Begrenzte Teilnehmerzahl – Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Platz!