

# 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 Neapel,  
Italien

— 1998 —

Sous Chef  
Hotel Adlon  
Berlin, Deutschland

— 1999-2001 —

Küchenchef  
Ristorante Don Alfonso 1890  
Neapel, 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



Weyringer Wallersee  
Susanne & Emanuel Weyringer  
Fenning 7a  
5302 Henndorf am Wallersee

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

Sie finden uns  
auch auf:



facebook.com/weyringer.wallersee