



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*



# Sündige Raffinesse



— KUNSTVOLL, LEICHT, KREATIV UND  
SÜNDHAFT RAFFINIERT

Handwerkskunst, Freigeist, extravagante Ideen und dieses besondere Fingerspitzengefühl für Raffinesse prägen Emanuels Küche. In seinen Kreationen fusionieren österreichische, italienische, 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 Santabondio  
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

— 2010 —  
2. Gault Millau Haube

— 2017 —  
3. Gault Millau Haube

# Andere über uns

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

Falstaff, 2017

»Emanuel Weyringer  
gehört zu den Top-  
Köchen der Region.  
Seine dritte Gabel  
zeugt von seinem  
kreativen Können,  
dem guten Weinkeller  
und dem perfekt-sym-  
pathischen Service.«

Falstaff, 2014

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

A la Carte, 2013

»Die leichte, in-  
novative 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

»Die beliebteste  
Fisch-Adresse der  
Salzburger. Emanuel  
Weyringer(...)kocht  
mit fast schon uner-  
hörtem Aufwand.  
Und dazu diese See-  
terrasse!«

News, 2012

»Ein Ausnahme-  
könnner«

Vorkoster,  
Salzburger Fenster, 2012

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

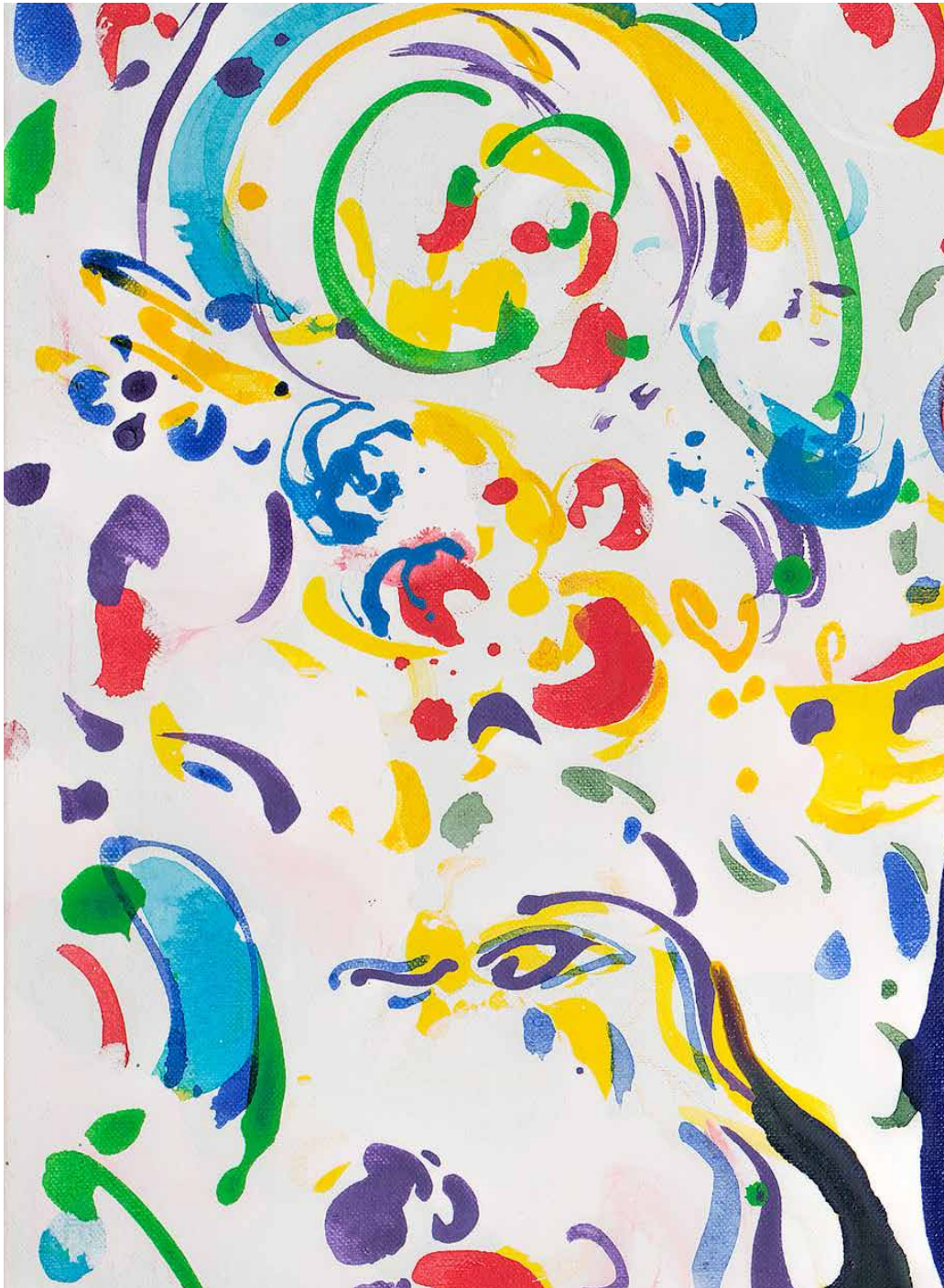
Gourmetreise, 2012

»Es ist unnötig an-  
zufügen, dass es sich  
bei dieser neuen  
Adresse um eine der  
interessantesten im  
Salzburger Land han-  
delt.«

A la Carte, 2010

»Ein Refugium  
während der Fest-  
spielhektik.«

Falstaff, 2010



Kontakt

Weyringer  
Wallersee

Susanne & Emanuel Weyringer

Fenning 7a  
5302 Henndorf am Wallersee

Mittwoch – Montag:  
12-14 Uhr und 18-22 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)