

Betreff: TAVOLATA 2025: Genussfestival-Opening mit Sterneküche im Quenghof

Steyr / Oberösterreich

TAVOLATA 2025 – Opening und Finale in historischem Ambiente

Alles außer gewöhnlich, das Kulinarikfestival TAVOLATA ist zurück: In Steyr und der Nationalpark Region verwandelt sich von 24. Mai bis 14. Juni 2025 eine fein selektierte Auswahl an magischen Orten zu frechen Pop-up-Restaurants. Bespielt werden sie von den besten Köchen Oberösterreichs: Sterneköche Klemens Gold und Lukas Kapeller sowie Haubenchef Max Rahofer. Vom Opening im Quenghof und dem abschließenden Event über den Dächern von Steyr – Genussfeuerwerke sind garantiert.

Das Beste kommt bekanntlich zum Schluss. Beim Kulinarikfestival TAVOLATA zieht sich das Beste durch alle Events, nämlich die außergewöhnlichen Locations sowie sterne- und haubengekrönte Kulinarik. Die drei Spitzenköche Klemens Gold, Lukas Kapeller und Max Rahofer zelebrieren gemeinsam mit regionalen Produzenten und Manufakturen Genuss-Erlebnisse als kulinarisches Fest für alle. Und dies an ungewöhnlichen, wunderbaren Orten rund um die Stadt Steyr und den Nationalpark Kalkalpen.

Opening in historischer Kulisse

Der historische Quenghof in Steyr fungiert für das TAVOLATA-Opening am 24. Mai als stimmungsvolle Bühne für drei der besten Köche Oberösterreichs. Das vierkanthofähnliche Anwesen wurde als "Fürstlich Lambergischer Meierhof" 1298 erstmals erwähnt und sticht mit der barocken Prunkfassade mit zahlreich bemalten Blindfenstern und dem Lambergischen Wappen besonders hervor. Während der Restaurierungsarbeiten wurde im Innenhof ein Wiedertäuferbrunnen aus dem 16. Jahrhundert entdeckt, der zur Geschichte der Täuferbewegung in Steyr gehört.

Zur Weinverkostung mit den Winzer:innen Wolfgang Maitz, Gerhard Deim, Johanna Markowitsch, Hansi Donabaum und Armin Kinesberger werden feine Häppchen serviert. Danach geht es zum 6-Gänge-Menü an den festlich gedeckten Tischen über, köstliche Weine und Reisetbauer Edelbrände begleiten die Gerichte. Rund um den kultigen Reisetbauer Blue-Gin-Aistream findet der Abend im wunderschönen Ambiente des Innenhofs mit DJ-Sound seinen Ausklang.

Dinner über den Dächern von Steyr

Einen ungemein stimmungsvollen Ort hat Spitzenkoch Max Rahofer für das TAVOLATA-Finale am 13. und 14. Juni ausgewählt. Auf der sonst nicht öffentlich zugänglichen Dachterrasse des unter Denkmalschutz stehenden Hartlauer-Stammhauses in der Altstadt von Steyr wird er ein vorzügliches Dinner servieren. Streng limitiert auf 35 Gäste, die sich nicht nur auf ein haubengekröntes 6-Gänge-Menü mit Aperio und Weinbegleitung freuen können, sondern auch auf Bodo & the empty Bottles. Die Kult-Band aus Steyr und Umgebung präsentiert Highlights aus Bebop, Funk und Latin Jazz – Erfrischend interpretiert nebst spontaner Improvisation mit pulsierendem Groove. Den Ausblick auf das abends beleuchtete Steyr inklusive.

24. Mai 2025, Einlass: 15:30 Uhr, 16:00 bis 18:00 Uhr Weinverkostung mit Häppchen, 18:00 Uhr offizielle Begrüßung, danach Beginn des 6-Gänge-Menüs

TAVOLATA-Opening 2025: Genussfeuerwerk im Quenghof

Location: Quenghof, Spitalskystraße 12, 4400 Steyr

Preis: € 220,- inklusive Verkostungen, 6-Gänge-Menü mit Weinbegleitung und Ausklang mit DJ und Getränken an der Airstream-Bar; maximal 120 Gäste

13. & 14. Juni 2025, Beginn: 19:00 Uhr, Einlass ab 18:30 Uhr

Musik & Genuss über den Dächern von Steyr by Max Rahofer

Location: Dachterrasse Hartlauer-Haus, Stadtplatz 6, 4400 Steyr

Preis: € 180,- pro Person inklusive 6-Gänge-Menü, Aperitif, Wein, Wasser & Kaffee sowie Kult-Band „Bodo & the empty Bottles“; maximal 35 Gäste

Aufgrund der begrenzten Gästeanzahl bei jedem Event wird eine rechtzeitige Reservierung unter www.tavolata.at empfohlen.

www.tavolata.at