

**Áustria - de 09 a 20 de maio de 2022**  
**Tour gastronômico com a Chef KAREN PIROLI & ISABEL GANGL**  
**12 dias desvendando a Áustria e os ingredientes da culinária Austríaca**



5 noites em Viena # city tours # degustações # glamour # confeitarias  
2 noites na região do Wachau # Danúbio # micro produtores # vinícolas  
2 noites na região do Bad Ischl # lagos # montanhas # minas de sal  
2 noites em Salzburg # Mozart # palácios # Patrimônio Cultural da Humanidade

O roteiro começa em Viena e termina em Salzburgo, as cidades mais imponentes e importantes dos pais. No caminho, passaremos por uma das regiões mais bonitas da Áustria, o Wachau; acompanhando o Rio Danúbio, visitando monastérios e apreciando as videiras e Bad Ischl percorrendo montanhas, fazendas e conhecendo os produtores locais das iguarias que serão descobertas nesta viagem. Conheceremos o melhor da culinária Austríaca em diferentes tipos de estabelecimentos, de restaurantes estrelados a mercados; além de seus principais pontos turísticos. Uma viagem imperdível.

**Pacote Inclui:**

- ❖ 5 noites no hotel Hotel Sofitel Vienna Stephansdom\*\*\*\*\* com café da manhã;
- ❖ 2 noites no Hotel Wein & Spa Hotel Loisium Langenlois\*\*\*\*superior com café da manhã;
- ❖ 2 noites no Hotel Goldener Ochs Bad Ischl\*\*\*\* superior - com café da manhã;
- ❖ 2 noites no Hotel & Vila Auersberg Salzburg\*\*\*\* superior - com café da manhã;
- ❖ Micro ônibus privativo para os Tours em Viena;
- ❖ Ônibus luxo privativo durante roteiro na Áustria;
- ❖ City tours e ingressos para todos os passeios detalhados no programa;
- ❖ Jantares e almoços detalhados no programa, incluindo bebidas;
- ❖ Guias, coordenação local e taxas.

**Preço: Calculado para um grupo de 20 pessoas**

R\$ 27.700,00 por pessoa em duplo compartilhado

R\$ 32.100,00 em single

**Não Incluso:** Passagens aéreas, gorjetas, consumos extras nos hotéis e durante as refeições programadas, seguro de viagem, traslados aeroporto e abastecimento de frigobar do ônibus.

**Importante:** Hotéis e passeios podem ser substituídos por similares mediante disponibilidade no fechamento e/ou variações climáticas.

**Condição de pagamento:** 20% sinal para reserva de lugar (sem devolução no caso de cancelamento) e saldo em duas parcelas a vencer nos dias 10/03 e 10/04/2022.

Confirmação de lugares mediante consulta.

Disponíveis opções de Voos saindo de BH com a TAP ou outras Cias Aéreas via São Paulo ou Rio. Consulte-nos.

[1]

10.02.2022 / TT-Malu

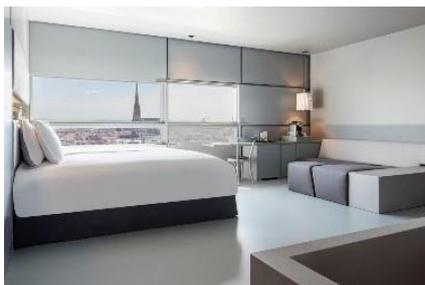
## Roteiro / Programa diário

### 1º dia – 09/05/2021 – Segunda Feira

**Chegada em Viena**, horário de acordo com o voo selecionado.

Check in no hotel, dia livre para passeio e compras

Encontro para drink de boas-vindas no das loft, bar do nosso Hotel e jantar livre



Sugestão: Jantar no “Das Loft”, restaurante premiado com 2 “toques” pelo guia Gault Millau.

<https://www.dasloftwien.at/>

### 2º. Dia - 10/05/2022 – Terça feira

Visita a **Schönbrunn**, conhecido como o “Palácio de Versalhes de Viena”, foi residência de verão da família imperial austríaca desde meados do século 18 até o final da 1ª. Guerra Mundial e é um dos mais imponentes palácios barrocos da Europa.

<https://www.schoenbrunn.at/en/>

**Almoço no restaurante Plachutta**. Referência gastronômica quando se trata do “Tafelspitz”. Prato elaborado que é um dos mais marcantes na gastronomia austríaca.

<https://www.plachutta-hietzing.at/en>

**Tarde, saída para visita a produção do Espumante Schlumberger** com degustação. Fornecedor da família imperial, foi o primeiro espumante a ser produzido na Áustria e, de lá para cá, cada vez mais celebrado por sua qualidade.

<https://www.schlumberger.at/en/kellerwelten>



### **Final da tarde e noite livres**

*Sugerimos: Andar pelas ruas de comercio, escolher uma entre as várias excelentes cafeterias da cidade e assistir uma apresentação musical. Viena é reconhecida mundialmente como referência na área musical.*

<https://www.viennaconcerts.com>

*Para quem quer se perder pelas ruelas da cidade, temos um dos muitos Würstelstands da cidade: Ícone da baixa gastronomia, trata-se de um quiosque que serve sempre a mesma coisa; um festival de salsichas, mostardas, pão preto alemão e acompanhamentos com chucrute, pimenta jalapenã ou curry.*

### **3º. Dia - 11/05/2022 – Quarta feira**

Visita a **Galerie Belvedere**, um palácio barroco transformado em museu que abriga a mais importante e maior coleção dos pintores austríacos de *fin de siècle* e do *Art Nouveau*, destacando-se Gustav Klimt, pintor do *Der Kuss*, o beijo. Ao final, passeio pelos magníficos jardins do palácio. <https://www.belvedere.at>

**Almoço no restaurante mais famoso do Prater: Schweizerhaus.** O Prater de Viena havia sido utilizado durante séculos como área de caça, até que em 1766 foi aberto ao público. Em 1895 foi inaugurado ali um parque de diversões que ainda mantém alguns dos brinquedos originais com um ar antigo e um charme que dominam o lugar. <http://www.schweizerhaus.at/>

Ida ao complexo de edifícios do genial artista e arquiteto **Hundertwasser**, considerado o Gaudi da Europa Central. <http://www.hundertwasser-haus.info/en/>

Retorno ao Hotel. Término do programa do dia e noite livre.



**Sugestão para a noite.** Percorra os arredores de nosso hotel e descubra a Viena noturna, com seus cafés, monumentos iluminados e ótimos restaurantes.

### **4º. Dia - 12/05/2022 – Quinta feira**

**City tour pelo centro de Viena. Catedral de São Estevão, Hofburg, ruas de pedestre Graben e Kärntner.** Passaremos pelas principais atrações do centro da cidade, a Prefeitura neogótica, o impressionante edifício do Parlamento Austríaco, Volksgarten, a Praça dos Heróis e o Palácio de Hofburg com visita à Catedral de Santo Estêvão, a Ópera Estatal de Viena e a agitadas ruas de compras.

**Almoço no restaurante Figlmüller**, especializado no mais celebrado prato da gastronomia austríaca, o **Wiener Schnitzel**. Uma concepção gastronômica simples, porém, uma verdadeira paixão nacional. Carne de vitelo empanada, salada de batata e uma pequena salada. <https://figlmuller.at/en/baeckerstrasse/>

*Opcional visita à **Galeria Albertina**, museu que possui as mais importantes e extensivas coleções de artes gráficas do mundo. Abriga trabalhos de Monet, Picasso, Albert Dürer entre tantos outros. [www.albertina.at/](http://www.albertina.at/)*

**Noite / Jantar** de menu degustação com 8 pratos com harmonização no restaurante do premiado chef **Konstantin Fillippou** <https://konstantinfillippou.com/restaurant/>



**5º. Dia - 13/05/2022 – Sexta-feira**

Visita ao **Karlskirche**, igreja construída em 1.737 e o edifício religioso barroco mais importante em Viena com sua magnífica cúpula de 72 metros. <https://www.erzdioezese-wien.at/karlskirche>

Visita ao **Naschmarkt**, começou como um posto de venda dos fazendeiros com a intenção de oferecer suas mercadorias em Viena. Hoje trata-se de um local com uma grande diversidade étnica pois Viena recebe muitos imigrantes do mundo inteiro. Pode-se escolher entre vários fornecedores e restaurantes do oriente médio, da Europa, da Ásia e se encontra todos os tipos de produtos: hortifruti, carnes, peixes, frutos do mar, grãos. “Nasch” em alemão significa fazer uma boquinha. Degustação de tapas e vinho no Bar e vinoteca Kilger’s Genusswelt. <https://www.domaines-kilger.com/genusswelten/wien>

Para os amantes de museu, sugerimos a visita ao **Secession** ( ingressos não inclusos no pacote ) que tem sido um importante centro de arte e arquitetura onde se encontra o “Frieze” de Gustav Klimt e fica atravessando a rua do Naschmarkt, o melhor mercado da Áustria. <https://www.secession.at/en/1902-beethoven-exhibition/>

À tarde, visita a região mais famosa dos museus de Viena.

**O MuseumsQuartier em Viena (MQ)**, localizado onde termina o centro histórico, naquilo que foram as antigas cavaliças imperiais, reúne em uma área de 60.000 m2 instalações com os mais diversos gêneros artísticos, restaurantes, cafés e lojas em construções barrocas mescladas com arquitetura moderna. [www.mqw.at](http://www.mqw.at)

Atravessando a rua temos um dos complexos de museus mais visitados da cidade, o **Naturhistorisches Museum Vienna** (Museu de História Natural) e o **Kunst Historische Museum** (museu de história da Arte), um dos mais importantes da Europa, instalado num belíssimo edifício é dono de uma coleção inestimável que traz em seu acervo a Torre de Babel de Pieter Bruegel, o velho, entre outras preciosidades. [www.khm.at/](http://www.khm.at/)

Retorno ao Hotel

**Jantar em Heuriger** nos arredores de Viena. O Heuriger somente pode levar este nome se for um restaurante que fornece os próprios vinhos e espumantes que obrigatoriamente têm que ser produzidos no local. Os distritos 19 e 18 ficam aos pés das colinas de Viena onde se proliferam os Heurigers, pois é lá que vicejam os vinhedos de cada um deles, já que as parreiras são cultivadas nestas colinas. <https://www.fuhrgassl-huber.at/>



**6º. Dia - 14/05/2022 – Sábado**

**Check out** pela manhã e traslado para a região do **Wachau**. Região banhada pelo Danúbio, icônica pela beleza de suas paisagens e produção das uvas grüner veltliner (autóctone) e riesling. Também pelos pêssegos que servem de matéria prima para a confecção dos schnaps (aguardente típico da Áustria feito com frutas).

**Visita no Kogelhof**, uma diferenciada fazenda que se especializou na criação de bisões norte-americanos. Momento de compras na boutique de frios do Kogelhof. <http://www.kogelhof.com/>

Visita e almoço na **Mike's Farm**. Uma fazenda ecológica dedicada ao fornecimento de produtos sem agrotóxicos e sem hormônios. Almoço com peixes pescados no dia que será preparado com ajudantes locais e pela chef Karen Piroli. Teremos duas escolhas: o famoso saibling e a truta. <https://www.mikesfarm.at/>

**Check in no final do dia no Loisium Wine & Spa Resorts**, projetado pelo famoso arquiteto Steven Holl.

**Noite: Visita com guia nas caves do hotel, seguido de Jantar.** Tour chamado "wine experience", com show de luzes, imagens e fragrâncias, absolutamente sensorial. Seguido de jantar com vinhos da região. O segredo do restaurante está nos seus ingredientes frescos que vem apenas do Wachau e da criatividade do chef Johannes. <https://www.loisium.com/en/hotel-langenlois/food-wine/>



### **7º. Dia -15/05/2022 – Domingo**

Dia de tour para conhecer a região e as cidades próximas ao rio Danúbio. Visita a cidadezinha de **Dürnstein**, uma joia da idade medieval, a cidade convida a um passeio pelas suas ruelas e possui uma vista fabulosa do Rio Danúbio. Antes faremos uma parada na confeitaria e padaria da **Barbara Schmidl**, fornecedora do renomado chef de cozinha austríaco Toni Mörwald. <http://www.schmidl-duernstein.at/>

**Visita a Abadia de Melk.** Patrimônio histórico da humanidade. Trata-se de um centro espiritual e cultural que se distingue também pela magnífica arquitetura e acervo artístico. Desde 1089 os monges beneditinos têm vivido e trabalhado na abadia de Melk. São Benedito dizia aos seus monges: glorifiquem a Deus em todas as coisas, não apenas através da oração, mas também através do trabalho e da vontade de aprender. Graças a este espírito a Abadia de Melk é o maior e o mais belo edifício barroco da Europa. Almoço livre. <http://www.stiftmelk.at/englisch/index.html>

**Trajeto de Melk para Krems realizado em barco** pelo rio Danúbio, trata-se da região mais bonita do Wachau. Percorreremos as pequenas cidades e vinícolas localizadas na costa do rio, passeio de aproximadamente 1h30min. Incluso serviço de café com bolo a bordo. Visita na cidade de Krems e retorno ao Hotel.

Noite livre para aproveitar o Spa do Hotel, passear na vila e jantar livre.



**8º. Dia - 16/05/2022 – Segunda feira**

Check out hotel.

Visita a **cervejaria Grieskirchner Brauerei** onde vamos conhecer a salsicha branca produzida neste pub de fábrica. <http://www.grieskirchner.at/unser-bier/>

Visita à **fábrica de queijos Stift Schlierbach** com degustação. A produção de queijos começou no monastério vizinho e depois se profissionalizou. Porém, segue as tradições do queijo monástico. A fábrica fica ao lado do Monastério que pode ser visto do lado de fora durante o passeio. <https://kaeserei-schlierbach.at/>



Check-in hotel no Hotel de Bad Ischl.

18:00h Saída do Hotel para Traunstein, localizada no lago Traun. **Jantar de degustação no restaurante gourmet** premiado gourmet BOOTSHAUS. <https://www.dastraunsee.at/kulinarik/restaurant-bootshaus/>



**9º. Dia -17/05/2022 – Terça feira**

Manha livre por Bad Ischl. Uma charmosa vila onde sugerimos uma parada na confeitaria Zauner, a favorita do Imperador Franz Joseph. <https://badischl.salzkammergut.at/>

De lá seguiremos de trem e barco para **Hallstatt**, declarado patrimônio pela UNESCO. Fica incrustada nas montanhas tendo o lago a sua porta, um dos lugares mais bonitos na região. Tempo para andar pela cidade e almoço livre. <https://pt.wikipedia.org/wiki/Hallstatt>

**Visita a mina de sal** de Altaussee, maior mina de sal ainda ativa na Áustria é verdadeiramente mágica: túneis escavados em puro sal, um lago salgado em cuja margens você se sente em um outro mundo e uma matriz de marcos históricos. <https://www.salzweiten.at/en/altaussee/>

**Pôr do Sol com jantar no Helis Looserhutte**, uma aconchegante cabana que tem o seu próprio restaurante e durante o inverno é o ponto preferido na região para os esquiadores fazerem o “heli-sky” (esqui de helicóptero), quando ao invés de se utilizar os teleféricos, o esquiador salta de um helicóptero para esqui “off piste” (fora da pista). Quando não tem mais neve suficiente se torna o melhor lugar para ver o pôr do sol e degustar uma deliciosa comida austríaca. Usaremos o teleférico para atingir o local. Caso o tempo esteja ruim, o estabelecimento não estará aberto. <http://www.willkommeninaltaussee.at>

[6]

10.02.2022 / TT-Malu

Após o jantar, retorno ao Hotel.



### **10º. Dia -18/05/2022 – Quarta feira**

Check out e início ao nosso passeio pelos lagos da região que nos conduzirão até Salzburgo.

Nossa primeira parada será em **St. Wolfgang am See**. De lá seguiremos de barco para o outro lado do lago na cidade de St. Gilgen.

Parada a 20 km a leste da cidade de Salzburg para **almoço, no cardápio os peixes frescos do lago Fuschl**. A especialidade da pesca é o peixe defumado na hora. [Castle Fishery Fuschl](https://www.castlefisheryfuschl.com/)

Continua nosso tour com a visita ao **castelo de Hellbrunn**, um edifício maneirista que encanta pelo seu famoso jogo de água, espetáculo de fontes, grutas, maquetes, jardins e parque. <https://www.hellbrunn.at/>

Chegada à tarde em **Salzburgo**, check in em nosso hotel que fica no centro desta majestosa cidade.



Noite livre para desvendar esta incrível cidade a pé, percorrendo o centro com as ruas estreitas e escolher entre as diversas boas opções de restaurantes locais.

### **11º. Dia - 19/05/2022 – Quinta feira**

**City Tour no centro de Salzburgo**, incluindo a fortaleza intacta de Hohensalzburg, palácio Mirabell, Museu de arte moderna em Mönchsberg e tempo livre para almoço.

Retorno ao hotel e tempo para relaxar até nossa saída para o Hangar 7.

**Visita ao Hangar 7**, um edifício instigante onde o bilionário da Red Bull expõe sua coleção de aviões históricos (flying Bulls) e de carros de corrida da Formula I. Também oferece espaço para coleções de arte, mas, o mais importante é que neste centro a maior atenção é dada à gastronomia. São dois bares, um lounge externo, um Coffee Shop e o Restaurante Ikarus. <https://www.hangar-7.com/en/hangar-7/>

**Jantar harmonizado no restaurante Ikarus** – primeiro e único no mundo a propor o conceito do chef convidado. Durante um mês inteiro um chef de fama mundial, de qualquer canto do planeta, é convidado para liderar a cozinha do Ikarus. Uma ideia intrigante que colocou o Ikarus na condição de um dos restaurantes mais famosos do mundo. A cozinha do Ikarus carrega com orgulho as **2 estrelas do Michelin**

<https://www.hangar-7.com/en/restaurant-ikarus/>



### **12º. Dia 20/05/2022 – Sexta feira**

Manhã livre e checkout para embarque nos voos de conexão até o Brasil.

*Consulte-nos para serviço de traslados de Salzburgo para Munique ( 150km ), diárias extras em Salzburgo ou continuação de viagem em Munique ou outra cidade Europeia.*

**Link com o mapa da viagem e dos pontos de interesse:**

<https://drive.google.com/open?id=1fxke9Ex2O4umyr4AApHWiWlqLw00ZIsi&usp=sharing>

## **Hospedagem**

**Viena - Hotel Sofitel Vienna Stephansdom\*\*\*\*\***

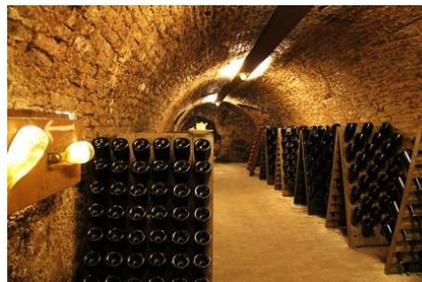
<https://so-vienna.com/en/>



O Sofitel Vienna Stephansdom, construído com base ao projeto do arquiteto francês mundialmente conhecido, Jean Nouvel, é um dos mais importantes complementos da fisionomia da cidade de Viena. Situado no coração a cidade, O toque final do Sofitel Vienna está situado no último andar 18º: o restaurante, bar e lounge Le LOFT totalmente envidraçado. Com o seu teto decorado com um afresco de Pipilotti Rist de cores alegres, Le LOFT, premiado com 2 “toques” pelo guia Gault Millau. O Chef Raphael Dworak materializa com êxito o conceito do Chef estrela francês Antoine Westermann e serve os melhores pratos franceses e austríacos. Contemple com um drink no bar o espetacular pôr do sol e deixe-se seduzir pela magia da noite de Viena.

### Hotel Loium Langenlois \*\*\*

<http://www.loium.com/langenlois/home/>



O hotel é o melhor lugar para entrar em contato com vinho, Design e Spa. São 82 quartos de design entre os vinhedos. Membro da Design Hotels & SPG Partners, é um hotel de design entre os vinhedos com piscina exterior aquecida, sauna e lagoa natural Spa Aveda. Fica a 10 km de Krems e a 50 minutos de carro de Viena; posição estratégica em nosso roteiro de viagem. Além de hotel o complexo reúne, vinícola, com degustação dos melhores vinhos dos principais viticultores da região, loja com azeites, temperos e geleias da região. Dois restaurantes, sendo 1 gourmet e uma vitícola no terraço do bistrô.

### Bad Ischl – Goldener Ochs\*\*\*\*

<https://www.goldenerochs.at/en/hotel/four-star-salzkammergut.html>



O Hotel GOLDENER OCHS, está localizado em um dos lugares mais pitorescos de Salzkammergut. À vista do local de noivado do Imperador Franz e da Imperatriz Sisi, você pode desfrutar de todas as comodidades de uma localização central. A poucos passos dos cafés, lojas e infraestrutura de Bad Ischl, com vista para a esplanada e para a maravilhosa paisagem natural e as montanhas de Salzkammergut. Os quartos do Hotel impressionam com uma vista fantástica do centro histórico da cidade ou do jardim e das montanhas. Grande ênfase foi colocada em materiais de alta qualidade ao decorar e projetar os quartos.

### Salzburgo – HOTEL & VILA AUERSPERG \*\*\*\*

<https://www.auersperg.at/en/>



No Hotel Boutique Auersperg o hóspede fica no meio da cidade e ao mesmo tempo desfruta de muita tranquilidade. A **casa principal e a villa de 1892 ao lado**, foram modernizadas com grande atenção aos detalhes. Um destaque especial é o belo jardim, que se esconde atrás do hotel, um espaço para relaxar, desfrutar do café da manhã ou do café da tarde com bolos caseiros no aconchegante terraço do jardim. O buffet de café da manhã com produtos orgânicos e principalmente regionais oferece um prazer á parte. A vista através da janela panorâmica no jardim florido é um destaque especial do novo bar lounge, com serviço contínuo até à meia noite.

[9]

10.02.2022 / TT-Malu

## Turismo e cultura

### Viena



A história de Viena remonta ao primeiro século depois de Cristo, quando os romanos fundaram o acampamento militar "Vindobona". Atualmente, a imagem da cidade está marcada principalmente pelo Barroco, especialmente o do período da regência da imperatriz Maria Teresa e do imperador Francisco José, que mandou construir a luxuosa alameda Ringstraße.

A suntuosidade imperial no Palácio de Schönbrunn, antiga residência de verão do imperador, seduz com seu belo parque, a Casa das Palmeiras (Palmenhaus), a praça e o jardim zoológico. No Palácio de Hofburg, de onde o império dos Habsburgo regia, o Palácio de Belvedere, de estilo barroco, acolhe hoje a Galeria da Áustria, que apresenta a maior coleção de obras de Klimt e Schiele.

Visitaremos a Ringstrasse, Hundertwasserhaus, Uno City, Prater, Belvedere, Schloss Schönbrunn (incluindo visita ao castelo). Andaremos pelo centro de Viena passando por Hofburg, Kärntner Strasse e Graben terminando com a visita a Catedral (Stephansdom).

### Salzburgo



No meio da cidade ergue-se a colina do castelo, com penhascos tão íngremes de perder o fôlego. As rochas alpinas e a fortaleza intacta de Hohensalzburg, construída sobre a colina, dominam a paisagem tão conhecida dos postais de Salzburgo.

Alguns compassos de modernidade e uma imponente partitura de castelos e palácios. Quem quer que passeie pela cidade barroca de Salzburgo respira cultura. Aqui, jazz, música clássica e arte moderna entram em harmonia para formar uma obra artística completa e vigorosa.

Não é de se admirar que este quarteirão medieval ainda intacto tenha sido nomeado Patrimônio Cultural da Humanidade. A música barroca de Mozart criou universos sonoros complexos. Mas os construtores da sua época também favoreceram grandiosamente a cidade de Salzburgo. As linhas curvas e as cores vivas do barroco podem ser vistas no Palácio Mirabell e nos canteiros floridos dos jardins adjacentes. No Palácio Hellbrunn, localizado próximo à cidade, as inúmeras fontes de água exibem a mesma engenhosidade: a vivacidade barroca proporciona aqui momentos de extraordinária beleza.

## A diversidade da Gastronomia Austríaca

A Áustria é reconhecida por priorizar os alimentos naturais e orgânicos. Valorizando os pequenos produtores e a qualidade, o que é refletido até em sua legislação e rigor no controle de alimentos em geral. Durante nosso roteiro teremos a oportunidade de passar por mercados, testar comida de rua e típicas; aprender de onde veio a interferência culinária da região além dos restaurantes gourmet programados.

### Conheça melhor algum deles



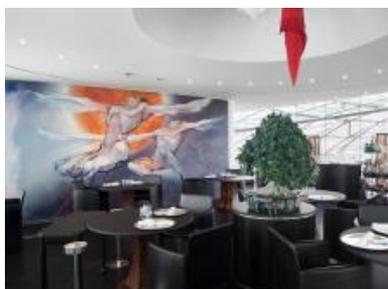
#### [Konstantin Fillippou](#)

Filho de pai grego e mãe da Estíria, o chef Konstantin Filippou foi exposto e inspirado por duas culturas culinárias durante seu período de crescimento na Áustria. É essa educação multicultural, juntamente com a experiência em cozinhas como o Restaurant Steirereck em Viena e Arzak na Espanha, que o ajudaram a criar um dos restaurantes mais emocionantes do país, **com 2 estrelas Michelin**. Konstantin foi reconhecido como **chef austríaco do ano em 2016**.



#### [Restaurant Bootshaus](#)

Este restaurante foi construído diretamente em uma casa de barcos, com materiais fiéis ao seu estilo original, mas também com elementos modernos e arte contemporânea em exibição. O premiado Chef de cozinha Lukas Nagl trata os convidados com excelente comida, com um sabor especial e puro. No restaurante premiado, Bootshaus, o foco é apreciar o produto. Restaurante com **3 toques e 17 pontos no guia Gault & Millau de 2019**.



#### [Restaurant Ikarus – Hangar 7](#)

Primeiro e único no mundo a propor o conceito do chef convidado. Durante um mês inteiro um chef de fama mundial, de qualquer canto do planeta, é convidado para liderar a cozinha do Ikarus. Uma ideia intrigante que colocou o Ikarus na condição de um dos restaurantes mais famosos do mundo. A cozinha do Ikarus carrega com orgulho as **2 estrelas do Michelin**.



#### [Plachutta Hietzing](#)

O tradicional e elegante o restaurante é especializado em Tafelspitz. São diferentes cortes de carnes e sua preparação é cozida na água (boiled beef). Um prato leve que ficou famoso desde a época do imperador Franz Joseph.



#### [Restaurant Figlmüller](#)

O restaurante Figlmüller, especializado no mais celebrado prato da gastronomia austríaca, o **Wiener Schnitzel**. Uma concepção gastronômica simples, porém, uma verdadeira paixão nacional. Carne de vitelo empanada, salada de batata e uma pequena salada.



### [Naschmarkt](#)

Um lugar imenso com mais de cem postos de venda. Neles, você pode encontrar frutas, legumes ou especiarias de uma infinidade de países. O mercado foi se tornando, pouco a pouco, um espaço da moda, e hoje é um dos principais pontos de encontro da cidade. Conta com restaurantes de cozinha ecológica e de várias nacionalidades.



### [Heurigen Fuhrgassl-Huber](#)

Viena é a única capital europeia que possui vinhedos e produz vinho dentro de sua região metropolitana. São mais de 600 hectares plantados que geram vinhos de qualidade. Heuriger “vinho desta safra”, são tavernas autorizadas a vender apenas o vinho que produzem e a servir comidas típicas de produção local. (queijos, linguiças, embutidos e pães).



### [Schweizerhaus - Prater](#)

O restaurante tem um enorme jardim subdividido em áreas menores, cada uma delas com o nome de acordo com o distrito da cidade de Viena. Além das especialidades culinárias vienenses clássicas, como **Goulash**, o prato de marca registrada do restaurante é **Schweinsstelzen** (perna de porco). Outra especialidade é a cerveja Budweiser Budvar.



### [Bisonfarm Kogelhof](#)

Nesta fazenda de Bisão, eles vivem em estado selvagem e são tratados por pastores. Após conhecer o processo visitaremos a loja onde são vendidos os produtos produzidos na fazenda.



### [Mike's Farm](#)

Produção de trutas frescas e defumadas. Devido ao grande espaço, bem como às plantas da área, todos os peixes estão em seu habitat natural e alimentam-se organicamente. A remoção cuidadosa e processamento é feito pelo método tradicional de defumar usando madeira e forno de barro.



### [Bäckerei Barbara Schmidl](#)

Uma das mais tradicionais padarias e confeitarias do Wachau, a produção se baseia na mais alta qualidade de ingredientes naturais da região. (sem intensificadores de sabor ou aditivos artificiais). Produzido exclusivamente à mão por padeiros e confeiteiros.



### [Grieskirchner Brauerei](#)

O primeiro registro da fabricação de cerveja em Grieskirchen data de 1569. Mas foi há cerca de 30 anos, a primeira cervejaria na Áustria, que começou a fermentar com o pilsner, ganhando inúmeros prêmios internacionais por sua excelente qualidade.



### [Cheese production – Stift Schlierbach](#)

Visita à fábrica de queijos. Em operação desde 1924, produzindo queijos macios e semi-duros. Em 1999, iniciou a especialidades orgânicas e hoje produzem especialidades feitas a partir de leite de ovelha e cabra dentre outros, todos com métodos tradicionais de produção. Degustaremos 10 tipos diferentes de queijos.