

Kulinarik | Gastronomie | Hotellerie | Tourismus

PROST

NR. 03 - MAI 2025

*Denise
Pölzelbauer
Die Bäckerin*



GEWINNSPIEL // PROST verlost Gastro-Pakete von GRAPOS

Grapos[®]
SOFT DRINKS

CASABLANCA
hotelsoftware

Sonja und Alisa Fischer mit Toni Neumann
Villino

Fast schon mediterran wirkt das charmante Relais & Châteaux Villino bei Lindau: Umgeben von Obstplantagen, empfängt es seine Gäste mit toskanischem Flair, einem luftigen Raum im Orangerie-Stil und einem Innenhof mit Brunnen. Gastgeberin Sonja Fischer, Tochter Alisa und Sommelier Rainer Hörmann sorgen mit Herzlichkeit und Kompetenz für ein rundum gelungenes Erlebnis. In der Küche begeistert Toni Neumann mit raffiniert-leichter Aromenküche – italienisch inspiriert, mit asiatischen Akzenten. Seine drei Menüs – „Traditionale“, „Passione“ und das vegetarische „Naturale“ – spiegeln sein feines Gespür für Saisonalität und Nachhaltigkeit. Signature Dish: die asiatische Vorspeisenvariation.



Neumann schöpft aus dem Vollen regionaler Zutaten, pflegt seinen Kräutergarten und arbeitet eng mit lokalen Produzenten. Ob Spanferkelbauch auf Daikon oder Zwetschge mit Yuzu – jedes Gericht ist ein kreatives Statement. Seit 2017 ist der gebürtige Hallenser Küchenchef im Villino – und nennt die Küche liebevoll sein Wohnzimmer. Das familiengeführte Boutique-Hotel mit 21 Zimmern ist eine Oase für Genießer, eingebettet in eine Gartenlandschaft, die an italienische Formalgärten erinnert. Ein Ort für alle, die kulinarische Poesie und Gastfreundschaft auf höchstem Niveau suchen.

MICHELIN Guide | Stern

Hotel Villino
Mittenbuch 6 | 88131 Lindau/Bodolz | Deutschland
www.villino.de | info@villino.de
+49 (0) 8382 93450



Besuchen Sie uns auf der **iba 2025, Halle 13, Stand E53.**

Nachhaltig verpacken. Clever präsentieren.



HYBRID & PYRAMID – die Verpackungslösungen für Bäcker & Konditoren.

Jetzt umsteigen mit

MESSERLE