

GERICHTE MIT GESCHICHTE

Sebastian Butzi kocht sich an die Spitze: Drei Hauben für „Das Wolf“

Küchenchef Sebastian Butzi und sein Team vom Restaurant „Das Wolf“ in Langenlebarn beweisen, dass man nicht heulen muss, um gehört zu werden. Man muss einfach nur großartig kochen, dann gibt es auch drei Hauben von „Gault&Millau“. Mit Kreativität hob Sebastian Butzi „Das Wolf“ in den Olymp des Genusses – drei Hauben im „Gault&Millau“ sind der Lohn. Butzi, der Küchenerfahrungen von den 5-Sterne-Restaurants Steirereck und Obauer ins „Wolf“ mitbringen konnte, kocht gern mit internationalen Einflüssen, viel Gefühl und einer Prise „Wolf-Instinkt“. Das Ergebnis sind 4- bis 8-Gänge-Menüs oder à la Carte-Gerichte im Stil von elegant, mutig, herzlich und vor allem köstlich. Die gemütliche Atmosphäre des Restaurants, die



Foto: Eva Zemanek

Sebastian Butzi hat drei Hauben für „Das Wolf“ in Langenlebarn erkocht.

herzliche Bedienung und die exquisite Weinauswahl machen jeden Besuch im „Das Wolf“ zum kulinarischen Rendezvous für alle Sinne.

www.daswolf.restaurant
restaurant@daswolf.at
☎ 0 22 72/21 701
Bahnstr. 58, 3425 Langenlebarn