

Bewertungskriterien

GAULT MILLAU



Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet



Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität



Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung

A LA CARTE

- ★ Ambitionierte, solide Küchenleistung.
 - ★★ Empfehlenswerte Küche, beachtliches kreatives Potential.
 - ★★★ Sehr gute Küche; einfallsreiche, kreative Leistungen mit vielen Höhen.
 - ★★★★ Kreative Küche für höchste Ansprüche. Ein Restaurant, das in allen Kriterien höchsten internationalen Ansprüchen genügt.
 - ★★★★★ Österreichs beste Küchen. Österreichs beste Restaurants.
-
- 50 - 60 ambitioniertes, solides Angebot
 - 61 - 70 gutes Restaurant mit beachtlichem Angebot
 - 71 - 80 bemerkenswertes Haus mit außergewöhnlichem Angebot
 - 81 - 90 Restaurant, das auch höchsten Ansprüchen standhält
 - 91 - 100 eines der besten Restaurants Österreichs

FALSTAFF GOURMETguide

Die Restaurants sind folgenden fünf Kategorien zugeordnet:
(Land-)Gasthaus, Gut Bürgerlich, Asien, Mediterran, Designerlokal,
Szene und Neueinsteiger

Die Bewertung erfolgt jeweils in den fünf Kategorien ESSEN

- 50 • (Punkte) - „Sehr gut“
- 40 • (Punkte) - „Gut“
- 30 • (Punkte) - „Befriedigend“
- 20 • (Punkte) - „Genügend“
- 10 • (Punkte) - „Nicht genügend“

Für SERVICE werden maximal 20 •, für GETRÄNKE - maximal 10 •,
für AMBIENTE - maximal 10 • und für PREIS/LEISTUNG - maximal 10 • vergeben.

Die Ideal-Gesamtwertung wären 100 Punkte.