

mein **Wirtshaus**



NEUES AUS DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN
WIRTSCHAUSKULTUR

Nr. **90**

Jahresausgabe 2023/24

DER
BESTE WIRT
NIEDERÖSTER-
REICHS



**Wie Philipp Essl das Wachauer Wirtshaus
seiner Familie zum Haubenlokal gemacht hat.**

SONDERPREIS

Generationenwechsel

Warum beim Puchegger-Wirt in Winzendorf
fünf Generationen ein Wirtshaus immer
besser gemacht haben.

— S.5 —

KOOPERATION

Gastwirt & Landwirt

Warum vier der besten Wirte in der Buckligen
Welt mit einer innovativen Markt gärtnerei
gemeinsame Sache machen.

— S.6 —

ENTDECKERTOUREN

Genussvoll unterwegs

Warum unsere fein kuratierten Reise-
empfehlungen die besten Vorschläge für außer-
gewöhnliche kulinarische Erlebnisse bieten.

— S.8 —

Die Nr. 1:



DAS WIRTSHAUS MIT EIN BISSERL MEHR

Seit vierunddreißig Jahren gibt es das Wachauer Landgasthaus der Familie Essl. Juniorchef Philipp hat es in den letzten Jahren zum Drei-Hauben-Wirtshaus hochgekocht. Erst diesen Frühling hat er die Leitung übernommen – und darf sich nun auch über den Titel »Top-Wirt Niederösterreich 2023/24« freuen.

Seit März 2023 dieses Jahres ist der Generationenwechsel offiziell. Denn gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Marie-Theres Weichslbaum hat Philipp Essl pünktlich zu Frühlingsbeginn die Leitung des elterlichen Landgasthauses in Rührsdorf, am rechten Donauufer, übernommen – in dem er bereits seit 2015 als Küchenchef für frischen Wind sorgt.

Schon seit vielen Jahren gilt der klassische Familienbetrieb am rechten Donauufer als eines der besten Wirtshäuser der Region. Die Anfänge waren zunächst allerdings durchaus einfach und bescheiden: 1989 starteten Philipps Eltern Franz und Christine mit nur fünf Tischen ihren

Betrieb im umgebauten Stadl der Oma, den sie zunächst als kleines Winzerstüberl adaptierten. Vierunddreißig Jahre später freut man sich bei Familie Essl über mittlerweile drei Gault & Millau-Hauben und über 86 Falstaff-Punkte – und über ein stets gut gefülltes Haus.

Denn Philipp Essls raffiniert bodenständige Landhausküche ist mittlerweile längst weit über die Grenzen der Wachau hinaus bekannt und hat dem 32-jährigen Haubenkoch den Ruf eines traditionsverbundenen Innovators eingebracht. Nach einigen Lehr- und Wanderjahren – u. a. in Spitzenbetrieben wie dem Loibnerhof Knoll oder dem Burg Vital Resort in Oberlech – ist er erst 2015

wieder in den Familienbetrieb zurückgekehrt und galt schnell als junger Shootingstar der niederösterreichischen Wirtshauskultur. Dann folgten bereits hohe Bewertungen der renommiertesten Gastronomie-Führer. Doch trotz des kulinarischen Höhenflugs in den letzten Jahren ist man im Landgasthaus Essl dem ursprünglichen Anspruch, ein solides Wirtshaus für alle zu sein, konsequent treu geblieben. Denn Fine Dining auf Drei-Hauben-Niveau und g'standene Wirtshauskultur mit Grammelknödeln, Beuschel und Backhenderl passen hervorragend zusammen, wie Philipp Essl auch im »Mein Wirtshaus«-Interview bestätigt.



»Unsere heimischen Wirtshäuser als gesellschaftliche Treffpunkte und Orte der Kulinarik und des Genusses sind wesentliche Bestandteile der Identität und Seele unseres Bundeslandes.«

Johanna Mikl-Leitner
Landeshauptfrau von Niederösterreich

Zwei Generationen, ein konsequent bodenständiges Erfolgsrezept:
»Top-Wirt Niederösterreich 2023/24« Philipp Essl (r.) und seine Eltern
Christine und Franz Essl (l.) unter den Marillenbäumen der Urgroßoma.



Als »Top-Wirt Sieger 2016« stehst du in diesem Jahr schon zum zweiten Mal auf dem »Top-Wirt«-Siegerstockerl. Was ist eigentlich dein geheimes Erfolgsrezept hinter dieser steilen Karriere?

Da ist eigentlich gar nichts Geheimes dahinter, denn unsere Küche ist so ehrlich, dass es von vornherein keine Chance zum Schummeln gibt (lacht). Das fängt mit unseren Produkten an, die wir fast ausschließlich von Produzent:innen aus der Region beziehen, die wir persönlich kennen. Unser Bio-Fisch stammt vom Fischbauer Gerhard Wolf in Krems und von der Teichwirtschaft Haberzeth in Grafenegg, unser Bio-Gemüse u.a. vom Lerchenhof von Franziska Lerch in Straß und unser Fleisch vom Höllerschmid im Kamptal. Unser Wild beziehen wir von Jägern aus dem nahen Dunkelsteiner Wald, und unseren Hauswein macht Georg Frischengruber, der als Nachbar gleich neben uns zu Hause ist. Wichtig ist auch unser Brot von der Bäckerei Weichsbaum in Rohrendorf, das ganz traditionell mit langer Teigführung und alten Sauerteigkulturen gebacken wird. Am allerwichtigsten ist allerdings, dass ich übers Brot meine heutige Lebensgefährtin Marie-Theres kennengelernt habe – denn die ist die Tochter des Bäckermeisters (lacht).

Und was macht die Gerichte deiner mit drei Hauben prämierten Landgasthausküche bei der Zubereitung so besonders?

Das ist im Grunde genauso geradlinig, denn die diversen Tricks mit Schäumchen, Pipetten und Pinzetten überlasse ich gerne anderen. Unser Backhenderl wird beispielsweise deshalb so saftig und gut, weil wir's ganz klassisch in Buttermilch marinieren. Unser »Wachau Gâteau« ist im Grunde nichts anderes als eine modernere, leichtere Neuinterpretation einer Wachauertorte. Und auch sonst bleibt bei uns ein Schnitzerl ein Schnitzerl, ein Beuschel ein Beuschel und eine Gebackene Leber eine Gebackene Leber – nur halt auf Basis bester Zutaten und konsequent perfekt zubereitet. Diese große Liebe zum Detail bei den Klassikern lernen übrigens auch unsere drei Lehrlinge bei uns. Denn einerseits ist mir unsere regionale Wirtshauskultur als echtes österreichisches Kulturgut sehr wichtig. Und andererseits habe ich den Ehrgeiz, diese Kultur auch für eine neue und jüngere Generation spannend zu machen, mit einem gewissen Bisschen Mehr an Kreativität und Qualität. Und dass das sehr gut angenommen wird, merken wir bei unseren Gästen: Genauso, wie wir uns als Betrieb in der neuen Generation verjüngt haben, kommen heute auch junge

Leute um die dreißig sehr gerne zu uns. Und da wir zugleich auch sehr zeitlos sind, sind auch meine junggebliebenen Eltern nach wie vor voll im Betrieb mit dabei.

Als Spitzenwirt in der Wachau kommt man natürlich auch an der Marille als Zutat nicht vorbei – aber wie schaut's damit nach den schweren Frostnächten in diesem Jahr eigentlich aus?

Wir haben zwar 75 eigene Marillenbäume, von denen einige schon vor über 100 Jahren von der Urgroßoma gepflanzt wurden, aber dieses Jahr ist es den Marillen nicht gerade gut ergangen. Rund 80 Prozent der Ernte sind verloren. Aber zum Glück hilft uns ein Nachbar mit seinen Marillen aus – Klassiker wie unsere Palatschinken mit bester hausgemachter Wachauer Marillenmarmelade werden also weiterhin auf der Karte stehen.

Und was wird die Zukunft in den nächsten Jahren dem »Top-Wirten« und seiner Familie bringen?

Wir würden sehr gerne in den nächsten Jahren ein wenig umbauen und noch mehr zeitlosen, modernen Landhausstil ins Haus und in den Gastgarten bringen. Und ganz wichtig: Wir wollen in Zukunft auch Übernachtungsmöglichkeiten für unsere Gäste anbieten. Denn wenn man bei uns z.B. ein Sechs-Gänge-Menü genossen hat und am Abend nicht mehr heimfahren will, sind Gästezimmer in Rührsdorf derzeit leider noch echte Mangelware.

Landgasthaus Essl

Rührsdorf 17
3602 Rührsdorf
www.landgasthaus-essl.at

3x100€

Gutscheine der Niederösterreichischen Wirtshauskultur gewinnen!

Mit welcher Zutat muss Philipp Essl in seinem Wachauer Landgasthaus wegen der schlechten Ernte heuer haushalten?

- A** der Apfel **B** die Marille **C** die Karotten



Teilnahme unter www.wirtshauskultur.at/gewinnspiel bis 31. Mai 2024. Die Gewinner:innen werden schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, Barabläse nicht möglich. Daten werden nur für die Verständigung der Gewinner:innen verwendet und nicht an Dritte weitergegeben. Automatisierte Eintragungen werden von der Teilnahme ausgeschlossen und rechtlich verfolgt.

www.wirtshauskultur.at/gewinnspiel

TOP-WIRT MOSTVIERTEL: HUEBER DER WIRT IN BRÜNDL



Foto: © Julius Hiertzberger

Aus exzellenten regionalen Zutaten wie Scheibbsere Forelle, Brillenschaf und Wild kreiert Stefan Hueber herzhaftere Gerichte, die tief in der niederösterreichischen Wirtshaus-tradition wurzeln und die zugleich für überraschende kulinarische Höhenflüge sorgen. Für die ebenso anspruchsvolle fleischlose Küche wandert frisches Gemüse aus dem eigenen Gemüsegarten direkt in die Pfanne – und in der gemütlichen Gaststube mit originaler Holzschank oder im hübschen Gastgarten bleibt man nur allzu gerne für ein, zwei Gläschen länger als geplant. 3282 St. Georgen an der Leys, www.hueberderwirt.at

TOP-WIRT WALDVIERTEL: KOLM



Foto: © Daniel Gollner

»Waldviertel gewürzt mit Welt« – so lautet der Leitsatz, unter dem Michael Kolm seine Zwei-Hauben-Kochphilosophie vom nördlichen Waldviertel mit viel Mut und Kreativität nach außen trägt. Ganz nach diesem Motto hat er den einstigen urigen Bärenhof in das schicke Kolm-Restaurant umgewandelt, mit einer exklusiven Küche, die zu den besten des Landes zählt. Unverändert geblieben sind freilich der authentische Waldviertel-bezug und die große Herzlichkeit – und falls man ein wenig zu viel geschlemmt hat, kann man nun auch gediegen übernachten. 3925 Arbesbach, www.kolm.restaurant

TOP-WIRT WIENER ALPEN: KRUMBACHERHOF



Foto: © Mára Holja

Im Herzen der Buckligen Welt hat Andreas Ottner ein Paradies für Genießer:innen, Radler:innen und Wanderer:innen geschaffen. Denn einerseits sorgt seine feine, saisonale Gasthausküche gemeinsam mit der herzlichen Gastlichkeit von Karin Ottner auch dann für bleibende Eindrücke, wenn man keine sportlichen Ambitionen hegt. Und wenn man sich mit dem Chef höchstpersönlich per Bike auf eine Geheimtippgenusstour zu vorbildlichen regionalen Betrieben begibt, lernt man die Bucklige Welt gleich noch intensiver von ihren köstlichsten Seiten kennen. 2851 Krumbach, www.krumbacherhof.at

So wählen wir den Top-Wirt des Jahres!

Die spannendste gastronomische Challenge Niederösterreichs: mit vielen Neuheiten und einem weiteren Sonderpreis.

Schon im Jahr 2022 hatte die Top-Wirte-Prämierung mit vielen Neuigkeiten aufzuwarten und damit auch mit einem neuen Konzept der Preisvergabe. Statt der alten Kategorien »Einsteiger«, »Aufsteiger« und »Top-Wirt-Sieger« wurden sechs neue Preisträger:innen-kategorien entsprechend den sechs niederösterreichischen Tourismusdestinationen eingeführt, aus denen in einem weiteren Schritt der »Top-Wirt Niederösterreich« gekürt wird.

SO FUNKTIONIERT DIE TESTUNG

Mit der verstärkten Einbindung der sechs Tourismusdestinationen Waldviertel, Weinviertel, Donau Niederösterreich, Wienerwald, Mostviertel und Wiener Alpen betont die Wahl zum »Top-Wirt Niederösterreich« jetzt noch mehr als bisher den großen Zusammenhalt der Wirt:innen in Niederösterreich. Das gilt selbstverständlich auch für die Prämierung 2023/24: Alle der rund 200 Wirtshauskultur-Wirtshäuser im ganzen Bundesland konnten sich freiwillig zum »Top-Wirt« testen lassen. Alle Betriebe, die die Testung bestehen und die Punktegrenze erreichen, erhalten das Prädikat »Ausgezeichnete Wirtshauskultur« als Qualitätssiegel mit besonders viel Strahlkraft. Das Wirtshaus mit den meisten Punkten wird zum Top-Wirt in seiner Destination gekürt. Im Anschluss daran wird schließlich unter den sechs Destinationssieger:innen der »Top-Wirt Niederösterreich 2023/24« auserkoren.

Der Sonderpreis der Jury wird in diesem Jahr unter dem Titel »Gelungener Generationswechsel«, der für außergewöhnliche Erfolgsgeschichten im Zuge einer Betriebsübergabe steht, an die nächste Generation vergeben. Ein Thema, das in den heimischen Wirtshausbetrieben eine immer größere und wichtigere Rolle spielt, denn viele Mitgliederbetriebe der Niederösterreichischen Wirtshauskultur wurden erst in den letzten zwei bis drei Jahren erfolgreich übergeben. Die besondere Herausforderung für die Nachfolgeneration: die richtige Balance zwischen bewahrter Tradition und innovativen neuen Wegen zu finden, damit die einzigartige Wirtshauskultur Niederösterreichs auch für junge und kommende Generationen unter den Gästen stets ein spannendes und genussvolles Thema bleibt.

Apropos junge Generationen: Wie auch unsere ausführliche Titelstory erzählt, hat es der junge Wachauer Drei-Hauben-Koch Philipp Essl mit nur 32 Jahren bereits zum zweiten Mal geschafft, Top-Wirt des Jahres zu werden. Denn schon 2016 durfte sich das Landgasthaus der Familie Essl in Rührsdorf über den Sieg freuen – und hat heuer erneut den Spitzenplatz errungen, als »Top-Wirt Niederösterreichs« und als »Top-Wirt der Destination Donau«. Genauso stolz darf man natürlich auch auf die fünf anderen Top-Wirt-Betriebe in den fünf weiteren Tourismusdestinationen sein. Denn auch sie beweisen allesamt: Die Tradition als Familienbetrieb hat in der Niederösterreichischen Wirtshauskultur auch in diesem Jahrtausend noch viele Jahrzehnte Zukunft!



TOP-WIRT WIENERWALD: **LANDGASTHAUS STOCKERWIRT**



Foto: © Andreas Hofer

Seit genau 33 Jahren sorgt das Wirtshaus von Katharina und Georg Stocker mit exzellenter regionaler Zwei-Hauben-Küche für äußerst gehobene kulinarische Akzente im Wienerwald. Und wer den Stockerwirt schon öfter besucht hat, weiß, dass man keinesfalls gehen darf, ohne zum Abschluss die legendäre, luftig leichte Cremeschnitte probiert zu haben. Trotz edler Ambiente sind auch Wandergäste immer gerne willkommen – und alleine schon der prächtige Gastgarten lohnt im Sommer immer einen Besuch. 2392 Sulz im Wienerwald, www.stockerwirt.com

TOP-WIRT WEINVIERTEL: **POLLAK'S WIRTSHAUS – DER RETZBACHERHOF**



Foto: © Michael Reidinger

Der zeitlos modernisierte, idyllische Landgasthof von Sonja und Harald Pollak zählt seit bald 20 Jahren zu den absoluten kulinarischen Fixsternen der Region. Denn hier kommen traditionelle Weinviertler Gerichte ohne viel Schnickschnack daher – dafür aber mit umso mehr Liebe zum Detail und zu exzellenten regionalen Produzent:innen. Für Sonjas hausgemachte Mehlspeisen sollte man sich übrigens immer einen gewissen Restappetit aufheben – vor allem, wenn man sie im Sommer im romantischen Gastgarten genießt und noch ein Weilchen länger bleibt. 2074 Unterretzbach, www.retzbacherhof.at

Prädikat:
»Ausgezeichnete Wirtshauskultur«

Sechs Preisträger:innen aus sechs Tourismusdestinationen wurden 2023 als Top-Wirt ausgezeichnet. Darüber hinaus erhalten alle Wirtshäuser, welche die Top-Wirt-Testung bestanden haben, das Prädikat »Ausgezeichnete Wirtshauskultur« – alleine in diesem Jahr 52 Wirtshäuser!



www.wirtshauskultur.at/top-wirte



Foto: © Sophie Menegaldo



Fotos: © Sophie Menegaldo

Sonder
PREIS
2023

Generationen
GENERATIONS WECHSEL

Nach fünf Jahren als Küchenchef leitet Christoph Puchegger seit 2021 eines der besten Wirtshäuser im Schneebergland – als jüngster Wirt in einer fünf Generationen langen Ahnenreihe.

behutsam zu modernisieren, beweist Christoph Puchegger mit seiner konsequent geradlinigen Regionalküche, in der so manche kreative internationale Einflüsse aufblitzen. Exzellenter Fisch vom nahen Gut Dornau spielt ebenso gerne eine wichtige Rolle auf der Speisekarte wie Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Garten – und wer den mittlerweile legendären, nach altem Familienrezept hausgeräucherten Emmerberger Rauchsinken noch nicht probiert hat, sollte das so bald wie möglich nachholen.

Puchegger Wirt
Bahnhofplatz 86
2722 Winzendorf
www.puchegger.at

Generationenwechsel funktionieren oft dann am allerbesten, wenn man sich viel Zeit dafür nimmt und der eigentliche Übergang dann fließend und ganz selbstverständlich stattfindet. Der Puchegger-Wirt in Winzendorf am Fuß der Hohen Wand ist dafür ein hervorragendes Beispiel, denn schon seit der Gründung vor 127 Jahren wird das Wirtshaus bereits in der fünften Generation in der Familie weitergegeben. Der jüngste Chef des Hauses in der langen Ahnenreihe ist Christoph Puchegger, der schon seit 2018 als Küchenchef die kulinarische Linie prägt und der vor zwei Jahren die Leitung des Familienbetriebs von seinen Eltern Sylvia und Johann Puchegger übernahm. Wie wichtig es ist, die klassische regionale Wirtshausküche Niederösterreichs auch im neuen Jahrtausend zu erhalten und zugleich die alten Traditionen



GASTWIRT UND LANDWIRT IM DUETT



Dass Landwirt:innen und Gastwirt:innen eng zusammengehören, ist ja eigentlich logisch. Denn Landwirt:innen produzieren Nahrungsmittel – und ohne Nahrungsmittel könnte kein:e Gastwirt:in die Küche betreiben, geschweige denn den Gästen etwas Feines aufstischen. Doch wie es mit der Logik oft so ist: Sie bringt zumeist erst etwas, wenn man sie auch in der Praxis anwendet. Ähnliches dachten sich auch Triad-Wirt Uwe Machreich und die beiden »Bucklkistl«-Gründer Stefan Weninger und Josef Heißenberger, als sie beschlossen, gemeinsame Sache zu machen. Denn einerseits arbeitet

Machreich, der in der Buckligen Welt nicht nur als einer der besten, sondern auch als einer der ideenreichsten Gastronomen gilt, ohnehin für seine herausragende und vielfach ausgezeichnete Drei-Hauben-Küche im »Triad« fast ausschließlich mit den Landwirt:innen, Gärtner:innen und Produzent:innen aus der Umgebung zusammen.

Und andererseits hatten Weninger und Heißenberger erst vor Kurzem gleich in der Nähe Flächen vom Wiedenhof bei Zöbern gepachtet, um von dort aus einen zukunftsweisenden Trend aus Nordamerika (Kanada, USA) in die Region zu bringen: das »Market Gardening«, hierzulande auch als »Marktgärtner:erei« bekannt. Das Konzept der beiden jungen Marktgärtner, die ursprünglich in der Industrie bzw. im Landwirtschaftsministerium gearbeitet haben, ist dabei ebenso einfach wie überzeugend: Kund:innen bzw. Gastronom:innen kooperieren regional mit einem bzw. einer Partnerlandwirt:in, indem sie ihm bzw. ihr eine Abnahmegarantie für seine bzw. ihre Produkte geben. Dabei helfen sie entscheidend mit, den Betrieb zu finanzieren und genießen darüber hinaus auch besondere Nähe zum bzw. zur Produzent:in sowie zum Produkt und dessen Qualität.

Im Fall des »Bucklkistl«-Konzepts und der kooperierenden Gastbetriebe bedeutet das: Jedes Jahr im Herbst wird ein Setzplan gemeinsam mit den Wirt:innen erarbeitet, zu denen dank Uwe Machreichs Engagement mittlerweile auch Ilona und Christoph Hönig vom Hönigwirt in Kirchschatz, Karin und Andreas Ottner vom Krumbacherhof sowie Magdalena und Christian Donhauser vom Grünen Baum in Kirchberg zählen. Im Gegenzug für ihre Abnahmegarantien erhalten die Betriebe in regelmäßigen Abständen ihre »Bucklkistl« mit den gewünschten Produkten und können dabei auf eine nachhaltige Produktqualität zählen, die in ihrer

Blühende Ideen in der Buckligen Welt: Zwei junge, innovative Landwirtschafts-Experten und einige der besten Wirten der Region machen gemeinsame Sache, wenn's um bestes Gartengemüse geht.

Art und in ihrer Vielfalt in der Region nahezu einzigartig ist. Denn auf den gepachteten 0,8 Hektar Anbauflächen des Wiedenhofs bauen Weninger und Heißenberger bei idealen klimatischen Bedingungen mittlerweile rund neunzig verschiedene Kulturen an: Neben konventionellen Gemüsesorten wie Salat, Cocktailparadeiser, Gartengurken, Zwiebeln, Paprika und verschiedenen Kräutern, gedeiht hier auch durchaus Exotisches wie Wasser- und Zuckermelonen, Artischocken, Puntarelle, Khaki, Indianerbananen und Russische Granatäpfel. Das besondere Geheimnis hinter dem bunten Marktgarten inmitten der 1.000 Hügel der Buckligen Welt: Gemüsekulturen fühlen sich am wohlsten, wenn Tag- und Nachttemperaturen möglichst gering schwanken. Und hier, in vollsonniger Lage auf rund 750 Metern Seehöhe, sinkt nachts die kalte Luft ins Tal ab, während es oben bei den Äckern und Gärten warm und mild bleibt. Hinzu kommt, dass die beiden nachhaltig innovativen Marktgärtner ihre Flächen biointensiv bewirtschaften. Auch Themen wie nützlingsfördernde Blumenwiesen, natürliche Fruchtfolge, Mischkulturen und vieles mehr spielen eine große Rolle auf dem Wiedenhof – und last but not least gibt es hier einen ganz besonderen Naturdünger: den Mist vom Alpakahof Zöbern, der ebenfalls hier zu Hause ist.

Wer also bei einer Einkehr im Triad, beim Hönigwirt, im Krumbacherhof oder im Grünen Baum feststellt, dass das Gemüse ganz besonders gut schmeckt, hat dies mit großer Wahrscheinlichkeit einem »Bucklkistl« zu verdanken.

Bucklkistl – Solidarische Landwirtschaft
Pichl 28
2871 Zöbern
www.bucklkistl.at

Abwechslung ist eines der wichtigsten Stichworte in Uwe Machreichs ständig wechselndem kulinarischem Programm. Die Zutatenvielfalt dazu wächst u. a. im von ihm mitinitiierten nachhaltigen »Bucklkistl«-Marktgarten auf 750 Metern Seehöhe.



GEMEINSAM
FÜR
NACHHALTIGEN
GENUSS

Wie alles
begann!

In Krumbach in der Buckligen Welt haben Veronika und Uwe Machreich ein Genussrefugium geschaffen, das weit über die Grenzen der Region bekannt ist – vor allem auch wegen des Ideen- und Erfindungsreichtums des Küchenchefs.

Als Veronika und Uwe Machreich 2004 in einem ehemaligen Stallgebäude der Landwirtschaft von Veronikas Eltern ihr Triad eröffneten, wurde es von manchen noch als ehrgeiziges Experiment belächelt. Heute, fast zwanzig Jahre später, hat sich das Edel-Wirtshaus längst als kulinarische Institution in der Buckligen Welt etabliert, deren Drei-Hauben-Ruf bis weit hinaus in die Bundeshauptstadt gedrungen ist. Das ist einerseits natürlich Uwe Machreichs grandioser Küche zu verdanken: Zünftige, in absoluter Perfektion zubereitete Wirtshausklassiker werden hier mit High-End-Fine-Dining in Gestalt von bis zu achtgängigen Surprise-Menüs harmonisch unter ein gemeinsames Dach gebracht. Zum anderen ist dies aber auch auf Uwe Machreichs mitreißenden Ideen- und Erfindungsreichtum zurückzuführen, mit dem er nicht nur seine Gäste, sondern auch so manche Wirtskolleg:innen inspiriert: etwa als Miterfinder von Initiativen wie »Haubenkoch trifft Hüttenwirt« oder der Etappengenusstour »Wir(te) radeln« zu Top-Wirten der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Eine seiner neuesten Aktivitäten: die Kooperation mit den »Bucklkistl«-Marktgegnern aus Zöbern, für die er bereits drei weitere Wirte begeistert hat.



»Was wächst eigentlich gerade draußen?« So lautet eine der wichtigsten Fragen in Uwe Machreichs Drei-Hauben-Küche. Denn die laufend wechselnde Menükarte basiert konsequent auf frischen saisonalen Zutaten – entweder aus dem eigenen Garten oder aus dem Marktgarten in Zöbern.



Genuss zum Verschenken – mit dem Wirtshaus-Gutschein.

Ein Geschenk, das immer Freude macht, ist eine Einladung ins Wirtshaus – insbesondere mit Gutscheinen der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Einlösbar sind die Gutscheine in ganz Niederösterreich bei rund 200 Wirtshäusern der Niederösterreichischen Wirtshauskultur – vom Dorfgasthaus übers Stadtwirtshaus bis zum Haubenlokal. Der Gutscheinwert kann frei gewählt werden, ebenso ein passender Spruch für jeden Anlass. Bezahlbar ganz einfach per Kreditkarte oder Sofortüberweisung und sofort auch als print@home Gutschein verfügbar – oder klassisch über den Versandweg per Post.

[www.wirtshauskultur.at/
unser-service](http://www.wirtshauskultur.at/unser-service)



Ein Geschenk kommt nie allein: Deshalb liegt jeder Wirtshaus-Gutschein-Sendung auch die aktuelle Ausgabe des Wirtshaus-Guides bei: für noch mehr Genussideen fürs nächste Mal.

GESCHENK
Tipp

Foto: © Daniela Führer

Das »Bucklkistl« Wirten-

Quartett

1

Triad

Tagsüber ein edles Landwirtshaus mit exzellenten Klassikern, abends großes Kino mit bis zu acht Gängen aus Uwe Machreichs inspirierter Regionalküche.

Ödhöfen 25
2853 Krumbach
www.triad-machreich.at

2

Hönigwirt

Das Wirtshaushotel der Familie Hönig steht für höchste Genusskultur in den Wiener Alpen – u. a. mit Steaks aus dem hauseigenen Reifeschrank.

Günser Straße 2
2860 Kirchsschlag in
der Buckligen Welt
www.hotel-post-hoenig.at

3

Krumbacherhof

Die ländlich-idyllische Genussoase von Karin und Andreas Ottner verspricht hervorragende Regionalküche und als Extra einen fahrad-begeisterten Küchenchef!

Bundesstraße 19
2851 Krumbach
www.krumbacherhof.at

4

Wirtshaus Grüner Baum

Christian Donhauser kocht feinste Wildspezialitäten aus der eigenen Jagd, das ganze Jahr über und mit kompromissloser Liebe fürs präzise Detail.

Markt 55
2880 Kirchberg am Wechsel
www.wirtshaus-gruenerbaum.at

Weinreben und der weite Blick über das Land: Das Kamptal ist ein Ort der Ruhe, an dem sich das Herz erholen und die Seele baumeln darf. Nehmen Sie sich Zeit, um es mit allen Sinnen zu erleben!



Foto: © Weingut Allram, Julius Hirtzberger

Niederösterreich

ENTDECKEN

Was bietet die weite Landküche?
Diese fein kuratierten Reiseempfehlungen von lokalen Insider:innen weisen den Weg zu den kulinarischen Erlebnissen des Landes.

Zwischen Haubenlokal und Heurigem genießen Besucher:innen das weite Land Niederösterreich in seiner ganzen kulinarischen Vielfalt, von Weltklasseweinen bis zu regionalen Geheimtipps.

Wahre Genießer:innen lassen sich vom Appetit

leiten und wissen: Ein ausgewogener Urlaub beginnt und endet mit gutem Geschmack. Und diesen kann das weite Land Niederösterreich bieten – an vielseitiger Kulinarik mangelt es Besucher:innen hier nicht. Für bestes Gelingen darf der innere Gourmetkompass vorab kalibriert werden. Dafür lohnt sich ein Blick auf die sechs Regionen mit ihren regionaltypischen Spezialitäten, kulinarischen Innovationen und unentdeckten Food-Trends. Mutige, junge Küche und gelungene Generationenwechsel prägen die Gourmetlandschaft.

Niederösterreich bietet von allem ein bisschen: Im Weinviertel darf das Auge ruhig werden und der Horizont erscheint unendlich weit. Hier findet man den vergorenen Traubensaft nicht nur im Namen, sondern an jeder Ecke und in fast jedem Betrieb. Zwischen Haubenküche und Heurigenkultur wird hier hochwertigster Wein serviert, traditionelle Sorten und Weltklasseweine ebenso wie Experimentelles und Zukunftssorten: Die Weinviertler Winzer:innen bewahren Altbewährtes und wagen sich mit Kreativität und Know-how an moderne Bouquets. Dem Wein verschrieben hat sich aber nicht nur das Weinviertel. Im Wienerwald, der Wiege der Heurigenkultur, finden Besucher:innen an jeder Ecke edle Tropfen, und wer sich von der Wachau über das Kamptal bis nach Carnuntum durch

die sechs Weinbaugebiete entlang der Donau kostet, dem eröffnet sich ein ganzer Kosmos an Geschmäckern.

Von der ruhigen Weite des Weinviertels wird die Topografie Richtung Süden und Westen immer abenteuerlicher. Tiefgrüne Wälder des Waldviertels locken im Westen mit naturnahen Ruheorten, während sich die Donau weiter südlich durch die Wachau schlängelt und mit ihren Terrassierungen den Wein- und Marillenanbau zelebriert. Auf den sanften Hügeln in der Region Moststraße von St. Valentin bis Amstetten, im Melker Alpenvorland und vom Pielachtal bis nach Böhmeimkirchen findet man Europas größtes zusammenhängendes Birnbaumgebiet auf Streuobstwiesen. Die knorrigen Bäume sind einzigartige Ökosysteme, die eine ausgesprochen hohe Biodiversität erlauben. Auch der Gaumen frohlockt ob der Fruchtvielfalt: Mit seinem lebendigen Süße-Säure-Spiel ist der aus autochthonen Sorten gewonnene und meist reinsortige Birnenmost ein perfekter Essensbegleiter. In den Bergwelten der Wiener Alpen und der Buckligen Welt verschmelzen die alpinen Einflüsse mit den Ansprüchen der nahegelegenen Großstadt. Probieren Sie doch mal Gerichte vom Schneebergland-Schwein und dazu ein Glas Apfelmost oder ein Bier, das aus Brotresten gegoren wurde! Nach einer Wanderung zu den Gipfeln der Rax, des Schneebergs, im Semmeringgebiet oder am Wechsel schmeckt's auch umso besser. Die junge Generation gibt der kulinarischen Kompassnadel hier einen spürbaren Schubs in Richtung Innovation.

In Niederösterreich erleben Gäste den kulinarischen Reichtum, den die klimatische und topografische Vielfalt des Bundeslandes möglich macht: Hier findet man Weltklasse-Weine, beliebte Fleischspezialitäten, autochthone Rebsorten und höchste Gastfreundschaft. Am besten wird Niederösterreich – Schritt für Schritt und Biss für Biss – mit den eigenen Sinnen erlebt.



Foto: © Weingut Fedesser, Mara Hohlta

MOST-
VIERTLER
FELD-
VERSUCH



Foto: © DW, Julia Eisenauer

Entdeckertouren mit viel Sinn für Geschmack:

Egal, wo Sie starten – der Genuss liegt immer am Weg. Niederösterreich verwöhnt seine Gäste mit einem ausgezeichneten Händchen für den Genuss. Die besten Restaurant- und Heurigentipps, Geschichten zum Einstimmen und Interviews mit den Protagonist:innen der weiten Landküche finden Sie unter:



www.niederoesterreich.at/entdeckertouren-kulinarik

Weitere Entdeckertouren zu den Themen Rad, Wandern und Kultur sind auf www.niederoesterreich.at zu finden.



Waldviertel

Sagt der Fuchs zum Hasen: Cheers!

Egal, ob Paradieslinge der Bründlmayers oder die Jurtschitschs mit ihren natürlich perlenden Schaumweinen – das Kamptal wartet mit großen Namen auf und noch größeren Überraschungen. Denn das authentische Waldviertel bietet den besten Boden für kulinarische Experimente. Umso einprägsamer ist die Handschrift der Winzer:innen: Die Genussreise ins Kamptal führt zu den besten kulinarischen Adressen, wo Keller und Teller ganz hervorragend zusammenfinden.

REISETIPPS ALS VORGESCHMACK

- ◆ Weltklasseweine & Wildstueck-Gin
- ◆ Esslokal & Weinbeisserei
- ◆ WinCycle Tours: E-Bike-Tour zu Produzent:innen
- ◆ WEINWEG Langenlois mit Weinsafes & Weingartenschank

Niederösterreichische Wirtshauskultur-Tipps:
Gasthof Haag, Haitzendorf | Gasthaus Gutmann, Zöbing | Braugasthaus zum Fiakerwirt, Langenlois | Eisenbock's Strasser Hof, Straß im Straßertale



Weinviertel

(Natur-) Bühnen des guten Geschmacks

Der Name ist Programm, doch das Weinviertel kann so viel mehr. Die Gegend zwischen March und Donau steht für aufregende Haubenküche und bodenständige Heurigenkultur und schafft die Brücke von Gourmet zu Geselligkeit. Spitzenprodukte der Region kombiniert mit kulinarischer Handwerkstradition in wunderschönen Kellergassen und außergewöhnlichen Settings: vom Picknick im Weingarten bis zum 5-Gänge-Menü unter freiem Himmel.

REISETIPPS ALS VORGESCHMACK

- ◆ Garantiert regional: Weinviertel DAC
- ◆ Tafeln im Weinviertel: 5-Gänge-Menü unter freiem Himmel an Weinviertler Lieblingsorten
- ◆ Bodenständige Heurigenkultur
- ◆ Hochwertige regionale Produktvielfalt in Bauern- & Hofläden

Niederösterreichische Wirtshauskultur-Tipps:
Hopfeld – DREIKÖNIGSHOF, Stockerau | Goldenes Bründl, Oberrohrbach | Schlosskeller Bockfließ, Bockfließ | Gasthof Scheiterer, Enzersfeld im Weinviertel



Donau

Wenn der Wein neben Strömen fließt

160 Kilometer, sechs Gebiete, eine Stadt und unendlich viele Geschmäcker: Wer sich von der Wachau über das Kamptal bis nach Carnuntum kostet, dem eröffnet sich ein ganzer Kosmos an Geschmäckern. So viel sei schon verraten: Auch Urmeer oder Sonne kann man heraus-schmecken. Die Weinreise entlang der Donau kann zu Fuß, mit dem Rad sowie dem WeinGenuss.Taxi un-ternommen werden – oder direkt am Wasser in einer Zille bei »Genuss on Tour in der Wachau«.

REISETIPPS ALS VORGESCHMACK

- ◆ »Genuss on Tour in der Wachau« – zu Fuß oder mit der Zille zu kulinarischen Hotspots wie der Hofmeisterei Hirtzberger
- ◆ WeinGenuss.Taxi zu den besten Donau-Winzer:innen
- ◆ Diverse Weinkultur erleben

Niederösterreichische Wirtshauskultur-Tipps:
Gasthof Prankl, Spitz | Hofmeisterei Hirtzberger, Wösendorf in der Wachau | Mörwald »Zur Traube«, Feuersbrunn | DERjungWIRT, Göttlesbrunn

ReiseTIPPS

Weil sich über Geschmack vortrefflich schreiben lässt: Wir werfen einen Blick in die Entdeckertouren der sechs Regionen Niederösterreichs.



Wienerwald

Tradition, neu erschmeckt

Sie gilt als Wiege der Heurigenkultur: die Thermenregion Wienerwald. Hier gedeihen besondere Rotgipfler und Zierfandler, die autochthonen Sorten der Region und absolute Raritäten. Die Weine werden nicht nur in Buschenschanken serviert, sondern auch bei sommerlichen Weinfesten. Neben den Heurigen macht vor allem das aus Wäldern, Wiesen und Weingärten bestehende Naturerlebnis den Reiz des Wienerwaldes aus.

REISETIPPS ALS VORGESCHMACK

- ◆ Heurigenkultur zwischen Tradition & Innovation
- ◆ Rare Reben: Rotgipfler und Zierfandler
- ◆ Traditionsreichste Weingüter Österreichs
- ◆ Genussmeile und Weinwandertage

Niederösterreichische Wirtshauskultur-Tipps:
Klostergasthaus Thallern, Thallern | Gasthaus Martinek, Baden | Restaurant Thomas im Johanneshof, Tattendorf



Mostviertel

In der Birne muss man es haben

Im Mostviertel geben die Obstbäume den Takt des Jahres vor: Im April blühen die Birnbäume in Europas größtem zusammenhängenden Birnbaumgebiet auf Streuobstwiesen und verzaubern mit ihrer weißen Blütenpracht. Bei den Mostviertler Feldversuchen erforschen Winzer:innen, Gastronom:innen und Produzent:innen, was das außergewöhnliche Mostviertel kulinarisch zulässt. Dabei blickt man schon mal weit über Gläser- und Tellerränder.

REISETIPPS ALS VORGESCHMACK

- ◆ Mostviertler Feldversuch im Birnengarten
- ◆ Sortenreiner Birnenmost, Einzelbaumfüllungen & Edelbrände
- ◆ Sanfte Hügel, Streuobstwiesen und Vierkanter
- ◆ Mostheurigenkultur

Niederösterreichische Wirtshauskultur-Tipps:
Gafingrwirt, Euratsfeld | Gasthaus Mitter, Haag | Gasthaus Pillgrab, St. Valentin | Landgasthof Bachlerhof, Kematen



Wiener Alpen

Der Köstlichkeit letzter Schluss? Niemals!

Bis zu 2.000 Meter hoch sind die felsigen Berglandschaften der Wiener Alpen, die von Wanderfreudigen erklommen und kulinarisch erfahren werden können. Weniger gebirgig geht es in der Buckligen Welt zu, wo der Apfelmost als sommerfrisches Getränk zur Rast ruft. Auffallend viele Betriebe werden jung und dynamisch geführt – das zeigt sich in der kreativen Herangehensweise an traditionelle Rezepturen.

REISETIPPS ALS VORGESCHMACK

- ◆ Haubenkoch trifft Hüttenwirt: Gourmet-Menüs auf den schönsten Hütten
- ◆ Geglückte Generationswechsel
- ◆ Jahrhundertealte Rezepte mit modernem Touch
- ◆ Hervorragende Wirtshäuser, Cafés & Heurigen

Niederösterreichische Wirtshauskultur-Tipps:
Altes Backhaus, Wiener Neustadt | Wirtshaus Grüner Baum, Kirchberg am Wechsel | Puchegger-Wirt, Winzendorf | Hotel Post Hönigwirt, Kirchschatz in der Buckligen Welt



350 AUSFLUGSZIELE auf einer Karte

Das weite Land lockt mit Kultur und Kulinarik – mit der Niederösterreich-CARD können diese beiden Aspekte ideal kombiniert werden. Das sind die neuesten Top-Tipps!

Was darf's sein? Ein Besuch beim Alpakahof und danach regionale Wirtshauskost? Eine Besichtigung im Barockschloss und anschließendes Gourmet-Dinner? Oder lieber ein Ausflug in den Naturpark mit bodenständiger Verköstigung

und Blick auf den See? Niederösterreich spart nicht mit Reizen, die ausgiebig auskostet werden wollen. Unter den unzähligen Möglichkeiten finden Sie Ausflugsziele für jeden Geschmack und jede Altersgruppe. Genuss und Abenteuer sind dabei garantiert!

LUST, NIEDERÖSTERREICH ZU ENTDECKEN?

Burgen und Schlösser, Bergbahnen und Schifffahrten, Freibäder und Naturparks – mit der Niederösterreich-CARD halten Sie einen Schlüssel in der Hand, der Sie zu den besten Aktivitäten in den Regionen führt. Es gibt viel zu entdecken! Damit die Kulinarik nicht zu kurz kommt, liegt stets das eine oder andere Wirtshaus garantiert am Weg.

NEUE HIGHLIGHTS IN DER SAISON 2023/2024!

Mit Beginn der laufenden Saison kamen gleich 16 neue Ausflugsziele hinzu, die Groß und Klein begeistern. Die sechs Tourismusdestinationen Niederös-

terreichs sind kulinarisch und kulturell so vielfältig und zeigen das Land je nach Jahreszeit in ganz unterschiedlichen Farben.

DIE LOHNT SICH, DIE CARD!

Rund € 3.500,- an Eintrittsgeldern sparen sich Niederösterreich-CARD Besitzer:innen, die ihre Karte gut ausnutzen. Mit einem Jahresbeitrag von € 65,- für Neukund:innen gibt es gratis Eintritte in rund 350 Ausflugsziele und durch die Kooperation mit der Niederösterreichischen Wirtshauskultur wertvolle Bonuspunkte bei rund 200 Wirtshäusern. Werfen Sie einen Blick auf die Landkarte und lassen Sie sich von der Niederösterreich-CARD begleiten!



Alle Vorteile auf einen Blick:

Um € 65,- rund 350 Ausflugsziele in und um Niederösterreich besuchen.

- ◇ Seit heuer 16 neue Ausflugsziele
- ◇ Rund € 3.500,- sparen
- ◇ Bonuspunkte sammeln in rund 200 Wirtshäusern

Nähere Infos & Verkaufsstellen:



www.niederösterreich-card.at

Mit der Bonuspunkte sammeln

... und Vorteile genießen! Jeder Wirtshausbesuch lohnt sich mit der Niederösterreich-CARD doppelt: Sammeln Sie bei jedem Wirtshausbesuch Bonuspunkte, die später zu Wertgutscheinen werden. Ab einem Rechnungswert von € 20,- gibt es pro Euro einen Punkt (max. 250 Punkte/Tag) – für jeweils 500 Punkte erhalten Sie einen Wertgutschein von € 10,-, der in den rund 200 Wirtshäusern der Niederösterreichischen Wirtshauskultur eingelöst werden kann.

www.niederösterreich-card.at/bonuspunkteprogramm

Illustrationen: Shutterstock (Illustration 1) © Shutterstock, (Nr. 2) © Michal Petrú, (Nr. 3) © Michael Liebert, (Nr. 7) © Robert Herbst, (Nr. 9) © OWL Lisa Eierseiner, (Nr. 10) © Faruk Pirijs, (Nr. 11) © James Waincoat Unsplash, (Nr. 13) © NOBBG, alexkaiser.at, (Nr. 15) © Romeo Felsenreich



Niederösterreich entdecken & genießen!

Besuchen Sie die neuen Ausflugsziele und erleben Sie die Kulinarik der weiten Landküche.

1 MAMUZ Schloss Asparn/Zaya
Schlossgasse 1
2151 Asparn/Zaya
www.mamuz.at

Gastwirtschaft Neunläuf
Wienerstraße 4
2193 Hobersdorf
www.neunlaeuf.at

6 UnterWasserReich
Moorbadstraße 4
3943 Schrems
www.unterwasserreich.at

Gasthof Schönauer
Schulgasse 12
3943 Schrems
www.gasthofschoenauer.at

12 Hermannshöhle
2880 Kirchberg am Wechsel
www.hermannshoehle.at

Landgasthof Zum Fally
Ödenkirchenstraße 7
2880 Kirchberg am Wechsel
www.zum-fally.at

2 Retzer Windmühle
Kalvarienberg 2
2070 Retz
www.retzer-land.at/
retzer-windmuehle

Retzerlandhof
Hauptstraße 174
2051 Zellerndorf
www.retzerlandhof.at

7 Schallaburg
Schallaburg 1
3382 Loosdorf
www.schallaburg.at

Gasthaus Kraus »Zur Wallfahrtskirche«
Maria Steinparz 10
3382 Schollach
www.gasthaus-kraus.at

13 Familienskiland
Unternberg 197
2880 St. Corona am Wechsel
www.wexlarena.at

Gasthof Pension St. Wolfgang
Markt 93
2880 Kirchberg/Wechsel
www.gasthof-stwolfgang.at

3 Marchfeld Schlösser:
Schloss Niederweiden
Schloss Hof
Schloss Marchegg **NEU**
Schloss Eckartsau

Gasthof »Zum goldenen Anker«
Donaulände 27
2410 Hainburg/Donau
www.goldeneranker.at

8 Haus der Wildnis
Kirchenplatz 5
3293 Lunz am See
www.wildnisgebiet.at

Schlosstaverne Lunz am See
Seehof 2, 3293 Lunz/See
www.schlosstaverne-lunz.at

14 Araburg
Araburg 1
2572 Kaumberg
www.kaumberg.gv.at

Landgasthof »Zum Schüller«
Wienerstraße 75
3170 Hainfeld
www.zumschueller.eu

4 Kittenberger Erlebnispark
Laabergstraße 15
3553 Schiltarn
www.kittenberger.at

Gasthaus Gutmann
Heiligensteinstraße 32
3561 Zöbing
www.gasthaus-gutmann.com

9 MostBirnHaus Birnenwelt
Stift 14
3321 Ardagger Stift
www.mostbirnhaus.at

Dorfschmiede
Ludwigsdorf 16
3311 Zeillern
www.dorfschmiede.at

15 Vöslauer Thermalbad
Maital 2
2540 Bad Vöslau
www.thermalbad-voeslau.at

Hawlik's Schlemmereck
Hauptstraße 1
2540 Bad Vöslau
www.schlemmereck.at

5 Alpakahof Sonnseitn
Abschlag 9
3972 Bad Großpertholz
www.alpaka-onlineshop.at

Waldviertler-Hof
Franz Diebl-Straße 41
3921 Langschlag
www.waldviertler-hof.at

10 Landesgalerie Niederösterreich
Museumsplatz 1
3500 Krems/Donau
www.lgnoe.at

Salzstadl
Steiner Donaulände 32
3504 Krems/Donau
www.salzstadl.at

16 Stift Heiligenkreuz
Markgraf-Leopold-Platz 1
2532 Heiligenkreuz
www.stift-heiligenkreuz.org

Klostergasthof Heiligenkreuz
Markgraf-Leopold-Platz 4
2532 Heiligenkreuz
www.klostergasthof-heiligenkreuz.at



Ein klares Ja zu Handwerk mit Zeitgeist!

Die Niederösterreichische Wirtshauskultur verbindet Tradition und Innovation am Teller.

Ein richtig gutes Wirtshaus zu erkennen, ist aus Sicht der Genusssuchenden gar nicht so einfach. Als wichtige Orientierungshilfe dient das ovale, grüne Schild am Ortsanfang und am Eingang jener Betriebe, die Teil der Niederösterreichischen Wirtshauskultur sind. Dieser Qualitätsbeweis zeigt das klare Bekenntnis zu Genuss und Gastfreundschaft, dem sich die Wirtsleute verschrieben haben. Küche und Keller, Ambiente und Service, aber auch die Verwendung naturnaher regionaler Produkte werden für die Aufnahme in den Verein vorausgesetzt.

Pflege des kulinarischen Kulturgutes

Die Wirt:innen der Niederösterreichischen Wirtshaus-

kultur pflegen ihr Handwerk und bewahren die kulinarische Tradition, gleichzeitig sind sie mit kreativen Neuinterpretationen Wegbereiter:innen der modernen niederösterreichischen Küche. Als Treffpunkt spielt das Wirtshaus eine zentrale Rolle im Ort. Wie ein zweites Zuhause lädt es mit offenen Armen zum Verweilen ein.

Genusskultur seit fast 30 Jahren

Seit 1994 fördert die Niederösterreichische Wirtshauskultur Genuss und Gastgebertum. Es geht um gelebte Kochkunst und höchste Sorgfalt beim Veredeln regiona-

ler Qualitätsprodukte. Jedes Wirtshaus, jedes Restaurant und jedes Haubenlokal hat seine Besonderheiten und seine ganz eigenen Geschichten hinter den Gerichten. Der Verein erzählt davon und berichtet von den Menschen an den Kochtöpfen. Rund 200 Wirtshäuser sind heute Teil des Vereins – sie erhalten mit ihrer Arbeit die Genusskultur des Bundeslandes.

Die neuen Mitglieder:

1

Gasthaus Myrastubn

Beste Hausmannskost in traumhafter Kulisse: Die Myrastubn direkt an der Wander- & Wasserwelt Myrafälle verwöhnt ihre Gäste bereits in zweiter Generation.

Teichweg 35
2763 Muggendorf
www.myrastubn.at

5

Vinzenz Pauli

Von außen schlicht und unscheinbar, überrascht das Vinzenz Pauli mit seiner ausgezeichneten Karte, die Sorgfalt und Leidenschaft erkennen lässt.

Alte Reichsstraße 11–13
3100 St. Pölten
www.vinzenzpauli.at

2

Schlosstaverne Lunz am See

Nur wenige Schritte vom Lunzer See entfernt und von der Nachmittagssonne geküsst, genießen die Gäste in der Schlosstaverne österreichische Hausmannskost auf höchstem Niveau.

Seehof 2
3293 Lunz am See
www.schlosstavernelunz.at

6

Wirtshaus Leindl

Wenige Meter von der Kremser Altstadt entfernt und mitten im Grünen kredenzen die Wirtsleute hier bodenständige Köstlichkeiten mit raffinierten Details.

Weinzierlbergstraße 10
3500 Krems an der Donau
www.wirtshausleindl.at

3

Landgasthaus Böhm

Mit saisonalen Produkten aus der Region beschert das Landgasthaus im Tullnerfeld seinen Gästen verschiedene Geschmackswelten einer gehobenen traditionellen Küche.

Dorfstraße 4
3004 Weinzierl
www.landgasthausboehm.at

7

Restaurant Thomas im Johanneshof

Umgeben von wildromantischer Natur und in angenehmer Ambiente erwartet die Gäste im Restaurant Thomas ausgezeichnete Gastlichkeit mit zwei Hauben.

Im Weingarten 1
2523 Tattendorf
www.j-r.at/restaurant

4

Hofmeisterei Hirtzberger

Unaufgeregte Gelassenheit mit drei Hauben: Hier legt man Wert auf Qualität und Regionalität und verwöhnt seine Gäste mit einer breiten Palette an hervorragenden Weinen.

Hauptstraße 74
3610 Wösendorf in der Wachau
www.hofmeisterei.com

8

Hotel-Gasthof Graf

Hier darf man sich zu Hause fühlen! Saisonal-regionale Spezialitäten von traditionell bis modern werden im Gasthof Graf in gemütlicher Atmosphäre serviert.

Bahnhofplatz 7
3100 St. Pölten
www.hotel-graf.at

MAZDA MAYER
AUTOMOBIL AUS LEIDENSCHAFT



F. S. MAYER GES.M.B.H.
Dr.-Wilhelm-Steingötter-Straße 23
3107 St. Pölten
+43 2742 363018
office@mazda-mayer.at
www.mazda-mayer.at



mein **Wirtshaus** Abo bestellen

Online-Bestellung unter www.wirtshauskultur.at/unser-service Ihre Daten werden ausschließlich zur Zusendung der Zeitung und/oder dem Wirtshaus Guide gespeichert/verwendet und nicht an Dritte weitergegeben. Sie können Ihre Zustimmung für das kostenlose Wirtshaus-Zeitung-Abonnement jederzeit unter E-Mail info@noe.co.at oder Tel. +43 (0) 2742/9000-9000 widerrufen.

ABO SERVICE gratis

1x jährlich



&



ERSCHEINT ENDE JUNI 2023