

## Raus ins Freie: Niederösterreichs schönste Gastgärten laden zum Sommergenuss



Copyright: Niederösterreich Werbung/Michael Reidinger

Wenn die Tage länger werden und die Sonne Niederösterreich in warmes Licht taucht, erwacht das Herz der heimischen Gastro-Szene zu neuem Leben. Rund 200 Betriebe der Wirtshauskultur Niederösterreich öffnen nun ihre Gastgärten und laden zu regionalem Genuss unter freiem Himmel – von gemütlichen Innenhöfen bis zu Terrassen mit Blick auf Weinberge, Seen und Bergpanorama.

### KULINARIK IM FREIEN: MEHR ALS NUR EIN ZUSÄTZLICHER SITZPLATZ

Nicht nur die Speisekarte, auch die Kulisse gehört zum Erlebnis: Die Gastgärten der Wirtshauskultur Niederösterreich bieten im Sommer das volle Paket aus regionalem Genuss, Naturverbundenheit und echter Gastfreundschaft. Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, bringt es auf den Punkt: "Die Gastgärten und Außenbereiche unserer Gastronomiebetriebe verbinden kulinarischen Genuss mit dem besonderen Flair der Landschaft Niederösterreichs. Gerade in den Sommermonaten sind unsere Gastgärten soziale Treffpunkte – für Gäste, wie auch für Einheimische." Hartmuth Rameder, Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich, ergänzt: "Außenbereiche ermöglichen es, das Erlebnis rund um Essen und Trinken stärker zu inszenieren – sei es mit Blick ins Grüne, unter schattigen Bäumen oder in einem stimmungsvoll gestalteten Innenhof. Kulinarik im Freien ist weit mehr als nur eine logistische Erweiterung der Sitzplätze: Sie schafft eine besondere Atmosphäre, in der regionale Spezialitäten intensiver wahrgenommen werden." Von der Waldschenke bis zur Seerestaurant-Terrasse – das Angebot ist so vielfältig wie das Land selbst.

### WIENERWALD: GENUSS MIT WEITBLICK UND REGIONALEM ANSPRUCH

Im Wienerwald, wo bewaldete Hügel und stille Teiche zur Entschleunigung einladen, verbinden Katharina und Georg Stocker im Landgasthaus Stockerwirt in Sulz gehobene österreichische Küche mit einem stimmungsvollen Gastgarten samt Teichblick. Rehbutterschnitzel, Bio-Bachforelle und über 1.800 Weinsorten machen das Haus zu einem echten Fixstern der Region – anspruchsvoll, aber für alle zugänglich. Wer lieber mit dem Rad anreist, ist im vielfach ausgezeichneten Landgasthof zur Linde in Laaben bestens aufgehoben: Als 'Radpartner Niederösterreich' bietet Wirtin Gertrude Seidel neben exzellenter Hausmannskost auch Lademöglichkeiten für E-Bikes, einen sicheren Abstellplatz sowie eine idyllische Ruhewiese mit Biotop und Kinderspielplatz. Zwei Häuser, ein Versprechen: Wienerwald-Genuss auf höchstem Niveau.

### WALDVIERTEL: NATURVERBUNDENHEIT TRIFFT WIRTSHAUSKÜCHE

Tief im Grünen des Waldviertels besticht die Waldschenke Schreiber bei Schrems mit ehrlicher Regionalität: Wirtin Doris Schreiber verarbeitet Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Garten zu überraschend kreativen Gerichten – von der Sauerkrautschaumsuppe mit Grammelknödeln bis zu Mohnfrittaten in Roggenbiersuppe. Der urige Gastgarten unter Bäumen ist nicht nur eine Oase für Ruhesuchende, sondern auch eine beliebte Hochzeitslocation. Einen ebenso überzeugenden Ansatz verfolgt das Landgasthaus zum Knell in Horn, das seit 2008 auf konsequente Regionalität setzt – mit Waldviertler Spezialitäten und hauseigenen Produkten wie Nusslikör und Hollersirup. Der 2021 neu gestaltete Gastgarten mit Naturholzelementen und Spielplatz lädt Familien und GenussfreundInnen gleichermaßen zum Verweilen ein.

### DONAU NIEDERÖSTERREICH: KOSTBARER UND INTERNATIONALER GESCHMACK

Entlang der Donau verbindet sich Kulinarik auf besondere Weise mit Landschaft. Im Landgasthof Haslauerhof in Haslau an der Donau eröffnet die zum Fluss ausgerichtete Terrasse an schönen Tagen einen wunderbaren Blick in den Nationalpark Donau-Auen – die perfekte Kulisse für Fischspezialitäten wie aromatische Fischsuppe, knusprig gebratenes Zanderfilet, serbisch gebratenen Karpfen oder Seesaibling. Ein ebenso einladendes Plätzchen bietet das Wirtshaus Bonka in Oberkirchbach: Unter schattigen Lauben genießen GästInnen die erstklassige Küche von Renate und Herbert Bonka mit regionalen und saisonalen Klassikern. Für Familien mit Kindern punktet das Haus zusätzlich mit Spielplatz und Streichelzoo – Genuss für alle Generationen.

### WEINVIERTEL: ZWISCHEN TRADITION UND INNOVATION

Im Weinviertel erzählen die Gastgärten Geschichten von Verwurzelung und Erneuerung zugleich. Der Innenhof des Landgasthofes Winkelhofer in Eggendorf am Walde ist ein Paradebeispiel für konsequente Kreislaufwirtschaft: Beef Tatar vom Hofrind, Lammfleisch von eigenen Schafen, frisches Gemüse aus dem Wirtshausgarten und selbst hergestelltes Kürbiskernöl – ein Wirtshaus, dessen Wurzeln bis ins 18. Jahrhundert reichen und das seit jeher Mitglied der Wirtshauskultur Niederösterreich ist. Ebenso überzeugend präsentiert sich die Gastwirtschaft Neunläuf von Roland und Ruth Krammer in Wilfersdorf, bekannt für hausgemachte Blunzen und gereifte Schinkenspezialitäten. Hier treffen Weinviertler Klassiker auf kreative Einflüsse aus anderen Regionen – im wunderschönen Gastgarten entsteht so manche überraschende neue Lieblingskomposition.

#### MOSTVIERTEL: WILDROMANTIK TRIFFT WIRTSHAUSCHARME

Das sanft-hügelige Mostviertel überrascht mit zwei besonders charakterstarken Gastgarten-Erlebnissen. Bei 'Die Hochriess' bei Purgstall wird der Besuch zur tierischen Entdeckungsreise: Mitten in einem 23 Hektar großen Wildpark servieren die Brüder Distelberger in einem charmanten Vierkanthof herzhaft Wildgerichte und Mostviertler Klassiker – vom Hirschbraten bis zur Mohnmehlspeise – ergänzt durch zwei Abenteuerspielplätze, Nächtigungsmöglichkeiten und einen aktiven Bauernhof. Am Lunzer See begeistert die Schlosstaverne mit kreativ interpretierter Wirtshausküche, die Tradition und internationale Einflüsse vereint: Vom gedämpften Zwiebelrostbraten bis zum 'Pulled Deer'-Burger, genossen auf einer Terrasse mit Seeblick – ein Ort, an dem Erholung und Genuss fließend ineinander übergehen.

#### WIENER ALPEN: KULINARISCHE BREITE IN HÖHENLAGE

Im südlichsten Teil Niederösterreichs bieten zwei Betriebe der Wirtshauskultur Niederösterreich einen besonders stimmungsvollen sommerlichen Rückzugsort für WanderInnen, RadfahrerInnen und Genussmenschen gleichermaßen. Der Alpen-Aktiv-Landgasthof zur Schubertlinde in Grünbach verbindet Kulturgeschichte mit moderner Regionalität: Küchenchef Harald Luf serviert rosa gebratene Entenbrust und vegetarische Leckerbissen aus eigenem Garten vor der malerischen Kulisse eines 6.000 Quadratmeter großen Alpengartens, der auch als Hochzeitskulisse sehr beliebt ist. Als zertifizierter 'Radpartner Niederösterreich' ist das Haus zudem für sportlich Aktive die erste Wahl. Mit schattigen Sitzplätzen in moderner Holzoptik empfängt der Hönigwirt in Kirchschatz in der Buckligen Welt seine GästInnen ebenfalls als Radpartner – und verwöhnt sie mit veredelt gereiften Steaks aus dem hauseigenen Reifeschrank, erlesenen Weinen aus dem Weinkeller sowie einem Speisenangebot, das auch vegetarische Optionen umfasst.

(kjz)

Wirtshauskultur Niederösterreich: die schönsten Gastgärten {<https://www.wirtshauskultur.at/gastgaerten>}

Niederösterreich Tourismus {<https://www.niederoesterreich.at>}

Kostenloser Prospektshop {<https://www.niederoesterreich.at/prospekte>}



Copyright: Niederösterreich Werbung/Sophie Menegaldo



Copyright: Daniela Matejschek