

Fünf neue Adressen, ein gemeinsamer Anspruch: Niederösterreichs Wirtshauskultur wächst



Copyright: Niederösterreich Werbung/www.seidl.photo

Wirtshauskultur Niederösterreich wächst: Fünf neue Betriebe bereichern 2026 die Wirtshauskultur Niederösterreich. Vom biodynamischen Weingut in der Wachau bis zum jahrhundertealten Familienhof am Bisamberg stehen die neuen Mitglieder für Handwerk, Regionalität und gelebte Gastfreundschaft auf allerhöchstem Niveau.

HERZLICH WILLKOMMEN: FÜNF NEUE HÄUSER FÜR NIEDERÖSTERREICHS WIRTSHAUSKULTUR

Die Wirtshauskultur Niederösterreich, seit über 30 Jahren eine der prägendsten kulinarischen Institutionen des Bundeslandes, darf sich über bemerkenswerten Zuwachs freuen: Gleich fünf neue Betriebe wurden im Jahr 2026 in den Verein mit seinen rund 200 Mitgliedern aufgenommen. Den Auftakt machte die renommierte Weinstube im Nikolaihof Wachau, gefolgt von 'Das Markthof', dem 'Gasthaus Herbst', dem 'EGINO' und dem 'Stuttnerhof'. Obmann Hartmuth Rameder bringt die Bedeutung dieses Wachstums auf den Punkt: "Die Wirtshauskultur Niederösterreich lebt von Betrieben, die ihre eigene Handschrift einbringen und zugleich unsere gemeinsamen Werte teilen. Mit den neuen Mitgliedsbetrieben gewinnen wir engagierte Gastgeberinnen und Gastgeber, die regionale Küche, persönliche Gastlichkeit und hohe Qualität überzeugend umsetzen." Auch Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner betont die gesellschaftliche Dimension der Initiative: "Unsere Wirtshäuser sind weit mehr als Orte des Genusses. Sie sind lebendige Treffpunkte, Ausdruck unserer niederösterreichischen Lebensart und wichtige Partner für die regionale Wertschöpfung in Niederösterreich."

GENUSS ALS REISEZIEL: KULINARIK IM DIENST DES TOURISMUS

Die fünf neuen Mitgliedsbetriebe spiegeln jene Bandbreite wider, die die Wirtshauskultur Niederösterreich seit ihrer Gründung auszeichnet: Renommierte Haubenlokale und gemütliche Dorfwirtshäuser verbindet ein gemeinsamer Qualitätsanspruch, echte Gastfreundschaft und ein klares Bekenntnis zu regionalen Produkten. Dass dieser Anspruch weit über den Teller hinauswirkt, unterstreicht Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung: "Kulinarik ist ein wesentlicher Bestandteil des Urlaubserlebnisses in Niederösterreich. Die neuen Mitgliedsbetriebe bereichern nicht nur die Wirtshauskultur, sondern auch das touristische Angebot in den Regionen. Zugleich stärken sie ein Netzwerk, das Qualität, regionale Verankerung und gelebte Gastfreundschaft sichtbar macht – und Niederösterreich als Genussdestination weiter profiliert." Die neuen Wirte und Wirtinnen sind damit nicht nur Botschafter der regionalen Küche, sondern auch wichtige Akteure einer Tourismusstrategie, die auf Authentizität und nachhaltigen Genuss setzt.

WEINSTUBE IM NIKOLAIHOF WACHAU, MAUTERN AN DER DONAU: BIODYNAMISCHER GENUSS UNTER DER KAISERLINDE

Am ältesten Weingut Österreichs, dem Nikolaihof Wachau in Mautern, erwartet die Gäste ein Erlebnis, das Kulinarik, Geschichte und Natur auf einzigartige Weise verbindet. Die teilweise biozertifizierte Küche folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten und greift bevorzugt auf Zutaten aus dem eigenen Garten zurück. Neben klassischen Gerichten stehen abwechslungsreiche vegetarische Speisen auf der Karte, begleitet von Weinen des hauseigenen Weinguts, das zu den frühen Wegbereitern des biodynamischen Weinbaus zählt. Das stilvolle Ambiente der historischen Räumlichkeiten sowie der geschützte Innenhof unter der Kaiserlinde machen die Weinstube zu einem Ort, der weit über ein gewöhnliches Gastronomieerlebnis hinausgeht – und der sich für Feste und Feiern mit bis zu 130 Personen bestens eignet.

DAS MARKTHOF, SIEGERSDORF: VOM FELD AUF DEN TELLER – MIT MICHELIN-AUSZEICHNUNG

Im ehemaligen Jagdstüberl eines echten Bauernhofs in Siegersdorf hat sich 'Das Markthof' als modernes Genusskonzept mit starker regionaler Verwurzelung etabliert. Küchenchefs Fabian Schasching und Max Eichberger, beide erfahren aus renommierten Spitzenküchen Österreichs, verarbeiten hofeigenes Gemüse, Fleisch von den Weidetieren des Hofes sowie ausgewählte regionale Lebensmittel konsequent nach dem 'From Nose to Tail'-Prinzip. Das Ergebnis ist eine moderne, unkomplizierte Küche, die Bodenständigkeit mit internationalem Anspruch vereint – und die seit 2026 mit dem 'Bib Gourmand' des MICHELIN Guide ausgezeichnet ist, der für großartige Küche zu hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis steht. Eine vielseitige Weinkarte und Spezialitäten direkt ab Hof runden das Erlebnis ab.

GASTHAUS HERBST, HANFTHAL: WEINVIERTLER SEELE MIT MODERNEM FEINGEFÜHL

Im Weinviertler Hanfthal schreibt das 'Gasthaus Herbst' seit vielen Jahren eine Geschichte gelebter Wirtshauskultur, die Tradition und Innovation mit Fingerspitzengefühl verknüpft. Bei der behutsamen Renovierung des historischen Gebäudes im Jahr 2015 blieb der ursprüngliche Charakter des Hauses vollständig erhalten: Stühle, Bänke und Tische des Urgroßvaters prägen bis heute das gemütliche Ambiente. Küchenchef Matthias Herbst, ausgebildet in renommierten Restaurants Österreichs, verbindet traditionelle Weinviertler Küche mit modernen Ideen, saisonalen Spezialitäten und kreativen Gerichten. Regelmäßige Veranstaltungen sowie Gastraum und Schanigarten machen das Gasthaus zum geschätzten Treffpunkt für Einheimische und Reisende gleichermaßen.

EGINO, EGGENBURG: INTERNATIONALE KLASSE IM HERZEN DER STADTMAUER

Das 'EGINO' in Eggenburg, Restaurant des dortigen Premium Hotels, verbindet moderne Kulinarik mit entspannter Atmosphäre und internationalem Flair. Ein engagiertes Team aus verschiedenen Ländern bringt Erfahrung, Leidenschaft und frische Ideen in Küche und Service ein; saisonale und regionale Lebensmittel werden kreativ interpretiert und zu abwechslungsreichen Gerichten verarbeitet. Die Speisekarte reicht von österreichischen Klassikern über Fischgerichte und Burger bis hin zu vegetarischen und veganen Spezialitäten – ergänzt durch wöchentlich wechselnde Menüs und eine umfangreiche Weinkarte. Stilvolle Bar, idyllischer Gastgarten und moderne Räumlichkeiten im angeschlossenen Premium Hotel machen das EGINO zum idealen Ausgangspunkt für genussvolle Aufenthalte in der Stadtgemeinde Eggenburg.

STUTTNERHOF, BISAMBERG: JAHRHUNDERTEALTE GASTLICHKEIT, ZEITGEMÄß INTERPRETIERT

Am Fuße des Bisambergs empfängt der 'Stuttnerhof' seine Gäste seit dem 17. Jahrhundert – und hat es in all den Jahren verstanden, seinen gemütlichen Charakter zu bewahren und gleichzeitig behutsam in die Gegenwart zu überführen. Die Winzerfamilie Stuttner serviert Bodenständiges neben Beef Tatar, gratiniertem Ziegenkäse oder Kalbsbutterschnitzel – alles begleitet von hauseigenen Weinen aus den eigenen Lagen, vinifiziert von Johannes Stuttner. Zum Verweilen und Genießen laden der stilvolle Gastgarten und der modern gestaltete Wintergarten ein, die gemeinsam Raum für jene unaufgeregte Gastfreundschaft bieten, die den Stuttnerhof seit Generationen auszeichnet. Ein Besuch hier ist zugleich Ausflug in die Geschichte und Genuss im Hier und Jetzt.

ÜBER WIRTSHAUSKULTUR NIEDERÖSTERREICH

Der Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur wurde 1994 mit dem Ziel gegründet, die Gastwirtschaft des Bundeslandes zu fördern und als lebendige Kultur zu erhalten. Heute vereint er rund 200 handverlesene und qualitätsgeprüfte Betriebe – von gemütlichen Dorfwirtshäusern über traditionsreiche Familienbetriebe bis hin zu Haubenlokalen der Spitzengastronomie. Was alle Mitglieder verbindet, ist ein gemeinsames Bekenntnis zu regionalen Produkten, handwerklicher Qualität, kreativer Neuinterpretation der niederösterreichischen Küche und herzlicher Gastfreundschaft. Nachhaltigkeit, Saisonalität und enge Verbindung zur lokalen Landwirtschaft sind dabei keine Trends, sondern gelebte Grundhaltung. Die Mitgliedsbetriebe sind am typischen grünen Schild erkennbar, das am Wirtshaus selbst und am Ortsanfang angebracht ist.

(kjj)

Alles über die 'Neuen' {<https://www.wirtshauskultur.at/neue-mitgliedsbetriebe>}