

14.500 Gäste: Restaurantwoche spült Umsatz in Österreichs Gastro



Copyright: Lifestyle/KJZ

Rechtzeitig zum Ende des heissesten Sommers der Messgeschichte setzte die 33. Restaurantwoche wieder kräftige Impulse für die nach Gästen dürstende Gastronomie. 14.500 Gäste in sieben Tagen und 100 teilnehmende Restaurants: Am Sonntag ist diese Ausgabe mit einer erfolgreichen Bilanz zu Ende gegangen, die nächste folgt im März 2027.

RESTAURANTWOCHE ÖSTERREICHWEIT

Von 31. August bis 6. September nutzten Gäste in ganz Österreich die Gelegenheit, neue Restaurants kennenzulernen und ausgewählte Menüs zu attraktiven Fixpreisen zu genießen. Dabei ging das Angebot weit über die Bundeshauptstadt hinaus. Neben Wien beteiligten sich Restaurants in Niederösterreich, dem Burgenland, der Steiermark, Kärnten, Oberösterreich, Salzburg und Tirol. Dennoch lag ein Schwerpunkt bei Lokalen in Wien, um urbanen Szenelokal über traditionsreiche Häuser bis zur vielfach ausgezeichneten Spitzenküche.

VIELFALT UND KLARE FAVORITS

Bei der großen Vielfalt der Angebote fiel die Auswahl nicht leicht. Sollte man eher Neues, Exotisches ausprobieren? Oder nach Lokalen suchen, die einem im Alltag zu teuer sind? Die Bilanz der Buchungen zeigt einen deutlichen Trend zum Premium-Segment. Die zehn beliebtesten Restaurants der 33. Restaurantwoche, gereiht nach der Zahl der Reservierungen:

1. beef & glory – Steakerei
2. DiningRuhm
3. Boxwood – The Art of Steak
4. One Night in Beijing
5. Q'ero
6. NANO's am Ring
7. Bolena
8. Ellas am Judenplatz
9. Vestibül
10. Motto am Fluss

VIEL QUALITÄT ZUM FAIREN PREIS

Wir probierten drei für uns neue Lokale aus und waren durchaus begeistert. Nicht nur wegen den tollen Menüs, sondern auch dem herzlichen Service und der wunderbaren Speisenqualität. So hatten wir im Momoya in der Börsegasse bestes Sushi und nachher im wok gebratene würzige Rinderfiletwürfel oder Thunfisch-Zwiebel-Maki. Im Split verwöhnte man uns mit einem Ausflug ans Meer: Austern, Thunfischtartar, hausgemachte Pasta mit Hummer. Exklusiv wurde es schließlich im Boxwood, Wien's wahrscheinlich derzeit besten Steakhaus. Wo man sons leicht dreistellige Beträge rechnen muss bekamen wir für einen im Vergleich fast beschämenden Menüpreis unter 50 Euro Beef Tartar im Markknochen und gegrillte Edelgarnelen gefolgt von einer großen, perfekt zubereiteten Steakportion samt Beilagen und Saucen. Drei tolle Abende, drei neu Lieblingslokale.

VOM ERSTBESUCH ZUM LIEBLINGSRESTAURANT

Die Wirkung der Restaurantwoche endet nicht mit dem letzten servierten Menü. Viele Gäste nutzen die Aktion ganz bewusst, um ein Restaurant erstmals zu besuchen. "Es geht nicht darum, eine Woche lang einfach günstigere Menüs anzubieten. Wir senken die Schwelle, etwas Neues auszuprobieren, und geben den Restaurants die Bühne, auf der sie ihre Qualität zeigen können", erklärt Culinarius GF Bernthaler. "Wenn aus einem ersten Besuch ein Lieblingsrestaurant wird, bleibt von der Restaurantwoche weit mehr als eine gut gefüllte Reservierungsliste."

NÄCHSTER TERMIN STEHT BEREITS FEST

Die 34. Restaurantwoche findet von 8. bis 14. März 2027 statt. Auch dann laden ausgewählte Restaurants in ganz Österreich zu eigens zusammengestellten Menüs zu attraktiven Fixpreisen ein. Informationen zu den teilnehmenden Restaurants, den Menüs und dem Reservierungsstart werden rechtzeitig auf der Homepage.

ÜBER DIE RESTAURANTWOCHE

Die Restaurantwoche ist eine Initiative der Culinarius Gruppe und zählt zu den größten kulinarischen Aktionswochen Österreichs. Zweimal jährlich lädt sie dazu ein, ausgewählte Restaurants und ihre Küche zu attraktiven Fixpreisen kennenzulernen. Ziel ist es, hochwertige Gastronomie für ein breites Publikum erlebbar zu machen, neue Gäste für Restaurantbesuche zu begeistern und den teilnehmenden Betrieben zusätzliche Nachfrage sowie langfristige Kundenkontakte zu ermöglichen.

(kjz)

Restaurantwoche Homepage {<https://www.dierestaurantwoche.at>}



Copyright: Lifestyle/KJZ



Copyright: Lifestyle/KJZ