Nach der Hitze kommt der Gusto: 33. Restaurantwoche mit 100 Restaurants

Österreichs Gastronomieszene atmet auf: Nach einem fordernden Hitzesommer laden ab 31. August 100 Restaurants zur 33. Restaurantwoche. Mit 44 Haubenlokalen, und unfassbar stabilen Preisen wie vor fünf Jahren werden rund 15.000 Gäste erwartet. Vom Landgasthaus bis zum Vier-Hauben-Tempel: Fein speisen war selten so einladend wie jetzt.

Copyright: Lifestyle/KJZ

RüCKENWIND NACH DEM HITZESOMMER

Wer in diesem Sommer eine Beiz betrieben hat, weiß: Es war kein leichtes Jahr. Hohe Temperaturen veränderten das Konsumverhalten spürbar – das Mittagsgeschäft schleppte sich dahin, die Gäste kamen später, blieben kürzer und orderten zurückhaltender. Kein Wunder also, dass die Branche nun mit ehrlicher Erleichterung auf den September blickt. Genau in dieser entscheidenden Phase setzt die 33. Restaurantwoche an: Von 31. August bis 6. September – bewusst in der letzten Ferienwoche positioniert – bildet sie die kulinarische Brücke vom Sommer in den Herbst. 100 ausgewählte Restaurants in acht Bundesländern servieren eigens zusammengestellte Menüs zu Fixpreisen, die seit fünf Jahren unverändert sind. Ein 2-Gänge-Mittagsmenü gibt es ab 19,50 Euro, ein 3-Gänge-Abendmenü ab 39,50 Euro trotz gestiegener Lebensmittel-, Energie- und Personalkosten. Oder wie Gastrostar Toni Mörwald schnell vorrechnet: eigentlich müsste der Preis gegenüber damals um gut 50% höher liegen! "Fein speisen zu Jubelpreisen" ist eben kein leeres Versprechen, sondern gelebte Gastlichkeit.

FEIN ZU TISCH FüR ALLE: EINE INITIATIVE MIT HALTUNG

Was die Restaurantwoche seit ihrer Gründung auszeichnet, ist mehr als ein cleveres Marketinginstrument – sie ist ein Bekenntnis zu leistbarem Genuss und zur gesellschaftlichen Bedeutung des gemeinsamen Essens. Das Konzept ist denkbar einfach: Restaurants aller Kategorien öffnen ihre Türen mit attraktiven Fixpreismenüs, die neugierigen GästeInnen den Einstieg erleichtern und gleichzeitig StammgästInnen einen Anlass zum Wiederkommen bieten. Pro zusätzlicher Haube wird ein klar ausgewiesener Aufpreis von fünf Euro mittags und zehn Euro abends verrechnet – transparent, nachvollziehbar, fair. Damit tritt die Initiative auch dem hartnäckigen Vorurteil entgegen, dass hochwertige Gastronomie grundsätzlich unerschwinglich geworden sei. Rund 15.000 Gäste werden in dieser einen Woche erwartet – eine Zahl, die eindrucksvoll zeigt, welche Kraft ein gut positioniertes kulinarisches Gemeinschaftsprojekt entfalten kann.

CHEF'S TABLE IM PALAIS FERSTEL: WO PHILOSOPHIE AUF VIER-HAUBEN-KüCHE TRIFFT

Präsentiert wurde die 33. Restaurantwoche in würdigem Rahmen: beim exklusiven Chef's Table im 'MÖRWALD Chefs Club' im Wiener Palais Ferstel. Gastgeber Toni Mörwald, einer der profiliertesten Köche des Landes, tischte ein dreigängiges Menü auf mit Burrate, Eierschwammerl und bunten Tomaten, Kalbsfiletspitzen mit Pilzen und süßem Allerlei. Dabei lieferte er. auchgleich auch den prägnantesten Satz des Events: "Essenszeit ist Lebenszeit." Für Mörwald ist ein Restaurantbesuch weit mehr als die Summe seiner Gänge: Er schaffe gemeinsame Zeit, persönliche Begegnungen und Erinnerungen, die bleiben. Franz Bernthaler, Geschäftsführer der Culinarius Gruppe und Initiator der Restaurantwoche, bestätigte beim Gespräch am gedeckten Tisch, was er aus jahrelanger Erfahrung mit den TeilnehmerInnen kennt: Rund die Hälfte der Gäste, die ein Restaurant im Rahmen der Restaurantwoche neu entdecken, kehren danach als reguläre Gäste wieder – ein Wert, der die nachhaltige Wirkung des Formats eindrucksvoll unterstreicht. "Die vergangenen Hitzewochen haben viele Gastronomiebetriebe stark gefordert. Das Mittagsgeschäft blieb teilweise aus, die Gäste kamen später, blieben kürzer und konsumierten bewusster. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, wieder nach vorne zu schauen", so Bernthaler. Ebenfalls am Tisch: Nadine Djordjevic vom Restaurant 'Split', die die Hemmschwellen-senkende Funktion der Woche auf den Punkt brachte: "Viele Menschen sind neugierig auf ausgezeichnete Gastronomie, zögern aber vor dem ersten Besuch. Die Restaurantwoche nimmt diese Hemmschwelle und lädt dazu ein, neue Lokale in einem unkomplizierten Rahmen kennenzulernen." Bei ihrem Menü zeigt Sie das auch deutlich: von exotisch marinierter Auster über Thunfischtartar und Hummerpasts bis zum süßen Ausklang könnte es kaum exquisiter gehen.

44 HAUBEN, ACHT BUNDESLäNDER, EIN GROßES VERSPRECHEN

Die Zusammensetzung des heurigen Teilnehmerfelds lässt keine Wünsche offen. Unter den 100 Restaurants finden sich zwei Betriebe mit vier Hauben, zehn Drei-Hauben-Restaurants, 15 Zwei-Hauben-Lokale und 17 Betriebe mit einer Haube – insgesamt also 44 Haubenlokale, die sich gemeinsam mit innovativen Newcomern, bewährten Lieblingsrestaurants und kulinarischen Neuentdeckungen in die 33. Ausgabe einreihen. Geografisch spannt sich das Netz über acht Bundesländer: 76 Restaurants in Wien bilden das Herzstück, ergänzt durch acht niederösterreichische Betriebe, sechs steirische, vier burgenländische sowie jeweils zwei in Kärnten und Oberösterreich. Tirol und Salzburg sind jeweils mit einem Restaurant vertreten. Die Vielfalt der Konzepte ist dabei ebenso beeindruckend wie die der Regionen: urbane Spitzenrestaurants treffen auf moderne Hotelgastronomie, kreative Stadtlokale auf ausgezeichnete Landgasthäuser. Für GastronomInnen schafft die Woche zusätzliche Sichtbarkeit und die Chance, neue Gäste langfristig zu gewinnen – für GästeInnen eine einmalige Gelegenheit, Österreichs kulinarische Bandbreite an einem einzigen Tisch zu erleben.

NEUE GESICHTER, VOLLE TISCHE ALSO SCHNELL RESERVIEREN!

Besonders erfreulich ist die Zahl der Premieren: In Oberösterreich feiern 'Charles' & Frank's' in Atzbach und 'Bruckner's' im Brucknerhaus Linz ihr Debüt, in Niederösterreich sind 'DERjungWIRT' in Göttlesbrunn und die 'Schlossküche Walpersdorf Blauenstein' neu dabei. Das Burgenland erweitert sein Aufgebot mit dem Restaurant 'die Möwe' in Pamhagen, und in Wien stoßen die 'Brasserie Rascal', 'Dal Toscano', 'Rhythms' sowie 'Maria und Josef' erstmals zur Restaurantwoche – ein Mix, der von moderner Wiener Küche über authentische italienische Kulinarik bis zu zeitgemäßen Gastronomiekonzepten reicht. Alle Teilnehmer, Menüs und Preise sind auf der offiziellen Plattform der Restaurantwoche einsehbar. Und hier kommt der wichtigste Hinweis des Abends, direkt von Bernthaler: "Mit 100 teilnehmenden Restaurants und rund 15.000 erwarteten Gästen zeigt die Restaurantwoche, welche Kraft gemeinsamer Genuss entfalten kann." Wer also einen Tisch beim Lieblingslokal – oder bei einem lang ersehnten Neuentdeckungs-Kandidaten – ergattern will, sollte keine Zeit verlieren. Beliebteste Restaurants und Abendtermine sind erfahrungsgemäß innerhalb kürzester Zeit ausgebucht. Die Empfehlung lautet also: jetzt online reservieren, Herbst willkommen heißen – und sich auf einen der schönsten kulinarischen Starts in die neue Saison freuen.

DIE WICHTIGSTEN INFORMATIONEN

33. RESTAURANTWOCHE: 31. AUGUST BIS 6. SEPTEMBER 2026

RESERVIERUNGSSTART: 12. August 2026

ERWARTETE GäSTE: rund 15.000 in ganz Österreich

TEILNEHMENDE RESTAURANTS: 100

REGIONALE VERTEILUNG:

76 Restaurants in Wien

8 Restaurants in Niederösterreich

6 Restaurants in der Steiermark

4 Restaurants im Burgenland

2 Restaurants in Kärnten

2 Restaurants in Oberösterreich

1 Restaurant in Tirol

1 Restaurant in Salzburg

AUSZEICHNUNGEN:

2 Restaurants mit vier Hauben

10 Restaurants mit drei Hauben

Copyright: Lifestyle - Das gute Leben im Internet

15 Restaurants mit zwei Hauben

17 Restaurants mit einer Haube

Insgesamt 44 Haubenlokale

MENüPREISE:

2-Gänge-Mittagsmenü ab 19,50 Euro

3-Gänge-Abendmenü ab 39,50 Euro

Pro Haube kommen 10 Euro dazu, die meisten Betriebe verrechnen zusätzlich ein Gedeck oder Couvert

ÜBER DIE RESTAURANTWOCHE

Die Restaurantwoche ist eine österreichweite Initiative der Culinarius Gruppe und zählt zu den führenden kulinarischen Veranstaltungsformaten des Landes. Sie bringt qualitätsbewusste Gäste und ausgewählte Gastronomiebetriebe zusammen, erleichtert den Zugang zu hochwertiger Gastronomie, fördert die Entdeckung neuer Genussadressen und stärkt die heimische Gastronomie.

(kjz)
Reservierung und Informationen zu allen Teilnehmenden Restaurants und ihren Menüs {https://www.dierestaurantwoche.at}

Copyright: Lifestyle - Das gute Leben im Internet

Copyright: Lifestyle/KJZ

Copyright: Lifestyle/KJZ