

Augenschmaus und Gaumenfreuden Kulinarische Höhenflüge an der Donau Niederösterreich

Mit hochwertigen regionalen Produkten und einer hohen Dichte an Haubenrestaurants, bodenständigen Wirtshäusern und urigen Heurigen ist die niederösterreichische Donauregion ein Paradies für Feinschmecker und anspruchsvolle Genießer.

Spitz, im Jänner 2020. Die niederösterreichische Donauregion gehört zu den Top-Genussregionen in Europa. Feinspitze können hier aus vielen genussvollen Adressen wählen - von urigen Kellergassen-Heurigen über gemütliche Landgasthäuser bis zu exquisiten Haubenrestaurants. Sechs der insgesamt acht niederösterreichischen Weinregionen – Wachau, Kremstal, Wagram, Traisental, Klosterneuburg und Carnuntum - liegen in der niederösterreichischen Donauregion. Viele Winzer sind international renommiert. Nur wenige Regionen verwöhnen mit einer solchen Vielfalt an köstlichen Produkten – von der Wachauer Marille und dem Wachauer Safran über Spargel aus dem Marchfeld bis zu frischem Fisch aus Traismauer. Gelegenheiten, die kulinarischen Schätze der Donau zu verkosten, gibt es reichlich.

STILVOLL SCHMAUSEN

Essen mit Hauben und Sternen

Etwa zwei Drittel der Besten von **Gault Millau** mit 2 und 3 Hauben (15 bis 18 Punkte) ausgezeichneten niederösterreichischen Gourmetrestaurants befinden sich an der Donau.

Unangefochten an der Spitze Niederösterreichs rangiert die Kochkunst von Lisl Wagner-Bacher's Schwiegersohn Thomas Dorfer im **Landhaus Bacher**: aktuell mit vier Hauben und 18, 5 Punkten (von 20 Punkten) im Guide Gault Millau.

Zum besonderen Hotspot für Gourmets hat sich Weißenkirchen entwickelt: die Auswahl an Betrieben mit einer Gault Millau-Haube ist ebenso groß wie vielfältig. Nicht nur die **Hofmeisterei Hirtzberger** in Wösendorf (3 Hauben, 16,5 Punkte) sondern auch das Restaurant **Holzapfels Prandtauerhof** (2 Hauben, 14,5 Punkte), der **Donauwirt** (1 Haube, 12,5 Punkte), das Fischrestaurant **Heinzle** (1 Haube, 11 Punkte) und das Weingut **Jamek** (2 Hauben, 13 Punkte) wurden damit ausgezeichnet.

Ein gutes Plätzchen für kulinarische Feinspitze ist die Gegend um Tulln in der Donauregion Tullner Donauraum-Wagram: Vier Hauben erkochte sich das **Mörwald Toni M.** in Feuersbrunn (17 Punkte). Drei Hauben gingen unter anderem an das **Gut Oberstockstall** in Oberstockstall (15 Punkte) und an die Gastwirtschaft „**Der Floh**“ (16 Punkte) in Langenlebar. Der kleine Ort Langenlebar beherbergt noch einen weiteren Haubenwirtin: das Restaurant „**das Wolf**“ wurde von Gault Millau mit drei Hauben (15 Punkte) ausgezeichnet. **Mörwalds „Zur Traube“** in Feuersbrunn (14,5 Punkte) hat sich zwei Hauben erkocht. In Traismauer konnte sich der **Nibelungenhof** mit Koch Rainer Melichar 3 Hauben (16 Punkte) sichern. Bekannt ist er vor allem für seine entwickelte „Succowellmethode“, mit der er aus Gemüse und Obst Fonds mit reichlich Aroma gewinnt.

DONAU NIEDERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH

3620 Spitz/Donau, Schlossgasse 3 | TEL +43(0)2713-30060-60 | FAX DW 30 | E-MAIL urlaub@donau.com | www.donau.com

Kremser Bank und Sparkassen AG | IBAN AT36 2022 8003 0032 1213 | BIC SPKDAT21XXX | FN 241498 w HG Krems
UID-Nr.: ATU 580 17 005 | DVR 2110108



Eine reichliche Auswahl an haubengekrönten Restaurants findet sich auch in der Region Römerland Carnuntum-Marchfeld. Adi Bittermann vom **Genusswirtshaus Bittermann** (12,5 Punkte) in Göttlesbrunn und Johannes Jungwirth vom Gasthaus **DER jungWirt** in Göttlesbrunn (14 Punkte) erkochten sich je eine und zwei Hauben im Gault Millau. Mit einer Haube vom Gault Millau Führer wurde der **Landgasthof & Hotel Muhr** (12 Punkte) und mit drei Hauben wurde der **Haslauerhof** in Haslau (15 Punkte) geadelt.

BODENSTÄNDIG ESSEN

G'scheit essen zu vernünftigen Preisen

Über 50 Mitgliedsbetriebe der **Niederösterreichischen Wirtshauskultur** sind aktuell an der Donau angesiedelt. Allen gemeinsam ist eine kultivierte Wirtshausatmosphäre, bodenständige, ehrliche Gastlichkeit mit regionaler, traditioneller Küche und freundliche Preise.

Mit dem begehrten Titel „**Einsteiger des Jahres**“ wurden in den vergangenen Jahren etliche Wirtshäuser in der niederösterreichischen Donauregion ausgezeichnet. Zuletzt haben sich 2018 der **Gasthof Goldener Löwe** aus Maria Taferl und 2014 das **Wirtshaus Blumenstöckl** in Klosterneuburg diesen Titel erkocht.

Ein weiterer begehrter Titel ist der „**Top-Wirt des Jahres**“. 2016 konnte Familie Essl aus Rührsdorf mit dem **Landgasthaus Winzerstüberl Essl** den begehrten Titel in die Wachau holen. 2012 ging dieser Titel an das **Gasthaus Amstätter** in Hausleiten bei Stockerau. Auch 2011 wurde mit dem **Bittermann-Vinarium** in Göttlesbrunn ein Betrieb aus der niederösterreichischen Donauregion ausgezeichnet. Davor haben sich Ulli Amon-Jell vom **Gasthaus Jell** in Krems, Norbert C. Payr vom Gasthof **Zum Lustigen Bauern** in Zeiselmauer, Josef Floh von der **Gastwirtschaft Floh** in Langenlebarndorf und Roland Lukesch vom **Haslauerhof** in Haslau an der Donau diesen Titel erkocht.

Römische Gaumenfreuden bietet auch die gleichnamige Veranstaltungsreihe in der **villa urbana**, einem originalgetreu wiedererrichteten römischen Stadtpalais im Römischen Stadtviertel. **Am 31. Juli, 7., 21. und 28. August** können die Gäste hier zwischen den einzelnen Gängen eines Festmahles bei der Zubereitung der Speisen in der römischen Küche des Hauses zusehen. Zur fünfgängigen Speisenabfolge werden römische Weinkreationen und Spitzenweine aus der Weinbauregion Carnuntum gereicht. Begleitende Kommentare zu verschiedenen Aspekten der römischen Kulinarik umrahmen die Speisenabfolge. www.carnuntum.at

Urige Heurige & Buschenschänken

Weine aus eigenem Anbau und Speisen aus eigener Erzeugung werden beim Heurigen oder Buschenschank aufgetischt. Die „Buschen“, Bündel aus Föhrenzweigen, über der Eingangstür sind das Zeichen, dass der Heurige oder die Buschenschank geöffnet ist oder – wie es in Österreich heißt – „ausg'steckt is“.



Essen mit Aussicht

In der Wachau

Restaurant Heinzle:

Am Donauufer in Weißenkirchen mit direktem Donaublick, www.heinzle.at

Restaurant Hotel Schloss Dürnstein:

Terrasse mit exquisitem Donaublick, www.schloss.at

Romantikhotel Richard Löwenherz:

Lauschiger Gastgarten mit Donaublick www.richardloewenherz.at

Stiftsrestaurant Göttweig:

Unschlagbarer Blick ins Kremstal bis nach Dürnstein, www.stiftgoettweig.at

Im Tullner Donauraum-Wagram

Donaurestaurant Traismauer:

Den vorbeifahrenden Donauschiffen zusehen www.donau-restaurant.at

Gebietsvinothek WERITAS in Kirchberg/Wagram:

Moderne Vinothek, Weinbar und Restaurant mit weitläufiger Terrasse und Blick auf die Weingärten
www.weritas.at

Berghotel Tulbingerkogel

Inmitten von 14 Hektar sanft hügeligen Wiesen, www.tulbingerkogel.at

Im Römerland Carnuntum – Marchfeld

Uferhaus in Orth/Donau:

Fischspezialitäten direkt an der Donau speisen, www.uferhaus.at

Haslauerhof:

Haubenküche mit Blick in den Nationalpark Donau-Auen, www.haslauerhof.at

Goldener Anker in Hainburg/Donau:

geschichtsträchtig zwischen Stadtmauer und an der Donau gelegen www.goldeneranker.at

Fotomaterial über die niederösterreichische Donauregion finden Sie in unserem Online-Bildarchiv auf der Website www.donau.com/bildarchiv.

Presserückfragen:

Donau-Niederösterreich Tourismus GmbH
Mag. Jutta Mucha-Zachar
Leitung Marketing & PR
A- 3620 Spitz, Schlossgasse 3
(T) +43(0)2713/30060-24,
(E) jutta.mucha-zachar@donau.com;

Urlaubsinformation:

Donau Niederösterreich Tourismus
A- 3620 Spitz, Schlossgasse 3
(T) +43(0)2713/30060-60
(E) urlaub@donau.com,
(U) www.donau.com

