

DER
WIENERWALD



Kulinarikgeschichten aus dem Wienerwald

WIENERWALD.INFO/KULINARIKGESCHICHTEN





„Genießen Sie die „kulinarische Schatzkammer Niederösterreich“ – mit gelebter Wirtshauskultur, Heurigen und herzlichen Gastgeberinnen und Gastgebern, die eine unglaubliche Vielfalt bieten! “

JOHANNA MIKL-LEITNER
Landeshauptfrau Niederösterreich

„Keine Märchen, sondern echter Geschmack: Im Wienerwald werden Genussgeschichten am Teller und im Glas lebendig – vom Heurigen bis auf der Waldlichtung! “

MARCUS LINFORD
Wienerwald Tourismus

DER
WIENERWALD

Kulinarikgeschichten aus dem Wienerwald



© Niederösterreich Werbung/Andreas Hofer

Kommen Sie an unseren Tisch! Wir servieren Ihnen den Wienerwald: Teller für Teller, Glas für Glas.

Mal fein angerichtet, mal frisch gezuckert aus der Pfanne:
Auf den folgenden Seiten erzählen wir von den Produkten, Menschen und Orten, die dem Wienerwald seinen Geschmack geben und servieren Ihnen die besten Tipps gleich dazu. Vieles davon passt in dieses Heft.
Noch viel mehr großer Genuss wartet draußen auf Sie.

WIENERWALD.INFO/KULINARIKGESCHICHTEN

WienerWaldGenuss

BEIM SPAZIERGANG GESCHMACK AM WALD FINDEN –
UND DAS NICHT NUR SPRICHWÖRTLICH



© Wienerwald Tourismus/Artur Cisar-Erlach

Wie schmeckt der Wienerwald? Auf einer geführten Tour lernt man den Wald mit allen Sinnesorganen kennen – auch mit Nase und Zunge.

Das Konzept WienerWaldGenuss basiert auf den Entdeckungen des Waldökologen und Lebensmittelexperten Artur Cisar-Erlach. Er entdeckte, wie die unterschiedlichen Waldtypen des Wienerwalds ein ganz eigenes, einzigartiges Geschmackserlebnis erlebbar machen.

Hier wird ein Spaziergang zur Verkostung: Eiche, Buche, Kiefer – jeder Baumtyp hat seine eigene Aromawelt. Und plötzlich merkt man, wie sehr Holz unsere Lebensmittel prägt. Das geht vom Wein, der im Holzfass gereift ist, über Käse, der mit Buchenholz geräuchert wurde bis hin zum Kiefernadeltee.

DER WALD AM TELLER

Geführt wird die Tour von Naturvermittler:innen, die erzählen, was hier wächst, warum es so wächst.

Spannende Rezeptideen zum Nachkochen und Informationen über die Verwertung der verkosteten Qualitätsprodukte in den Erlebnis WienerWald-Partnerbetrieben runden den WienerWaldGenuss ab.



« Direktlink zu den WienerWaldGenuss-Terminen und -Tickets.

Wer den Geschmack als Menü serviert haben möchte, nimmt Platz am WienerWaldDinner – siehe Seite 28.



© Niederösterreich Werbung/Mara Hohla

„ Essen ist meine allererste Kindheitserinnerung. Ich habe gemerkt, dass Lebensmittel der Hebelpunkt sind, wenn man etwas verändern will. “

ARTUR CISAR-ERLACH
Waldökologe und Lebensmittelexperte



© Wienerwald Tourismus/Artur Cisar-Erlach

WienerWaldBier – der Wald in der Flasche:

Entwickelt in der Gablitzer Privatbrauerei gemeinsam mit Markus Führer, Artur Cisar-Erlach und Wienerwald Tourismus. Aroma-hopfen trifft auf Buchen- und Wildkirschholz – unfiltriert, nicht pasteurisiert, mit 4,9 % vol. Wer's ganz genau wissen will, gönnt sich die spezielle WienerWaldBierGenuss-Führung.



« Direktlink zum WienerWaldBierGenuss.



© Wienerwald Tourismus/Viktoria Hartmann



Das Menü aus dem Wald

**WILD, BÄRLAUCH UND PILZE:
DA SCHMECKT MAN, WAS SAISON HAT**

Manchmal reicht ein Waldspaziergang, um Appetit zu bekommen. Der Rest passiert am Herd – und im Revier.

Im Wienerwald schmeckt man die Jahreszeit. Im Frühling liegt Bärlauchduft in der Luft, im Spätsommer kommen Pilze aus dem Boden, und sobald die Jagdsaison startet, steht Wild wieder ganz selbstverständlich auf vielen Karten. Wenn jemand diesen Kreislauf kennt, dann **Florian Fritz**: Gastgeber im Kloster-gasthaus Thallern – und draußen im Wienerwald auch als Jagdaufseher daheim. Was ihn auszeichnet und wohl deshalb seine Gerichte so authentisch und gut schmecken lässt, ist sein Respekt vor den Produkten der Natur.

Florian, was macht Wild aus dem Wienerwald so besonders?

Es ist ehrlich. Kein Umweg, kein künstlicher Geschmack – und man spürt, ob sauber gearbeitet wurde.

Was landet bei dir im Frühling am Teller?
Wenn der Maibock kommt, ist das ein High-

light. Und dazu – ganz schlicht – das erste Grün: Bärlauch, Kräuter, was gerade da ist.

Und im Herbst?

Da geht's bei uns um Schwammerl: Steinpilz, Parasol, Eierschwammerl – die Klassiker, auf die alle warten.

Hast du noch einen Tipp für Gäste?

Fragen Sie nach dem, was heute reinge-kommen ist. Und draußen gilt: nur pflücken, was man sicher erkennt – Bärlauch duftet deutlich nach Knoblauch.

KLOSTERGASTHAUS THALLERN

Bei Florian Fritz kommt auf den Teller, was Wald und Saison gerade hergeben. Wild aus der Region, Kräuter, Schwam-merl und ehrliche Wirtshausküche ver-binden sich mit dem Respekt eines Gastgebers, der als Jagdaufseher seine Produkte auch aus der Natur bestens kennt.

klostergasthaus-thallern.at

GASTHOF ZUR LINDE Dry Aged, Wild und Bison vom Kogelhof

Im Landgasthof zur Linde wird gutes Fleisch nicht einfach gebraten, sondern mit Geduld behandelt. Das Dry Aging hat hier lange Tradition, und genau das macht die Steaks so besonders. Dazu kommen Wildspezialitäten aus den umliegenden Wäldern, hausgemachtes Brot und Kräuter sowie Gemüse aus dem eigenen Garten.

Wer den Wienerwald schmecken will, ist beim Kogelhof mit seinem Bisonfleisch genau richtig.

linde-laaben.at



© Niederösterreich Werbung/Sophie Menegaldo



© Mühlsteinstube/Christian Huser

MÜHLSTEINSTUBE

Fisch vom Gut Dornau, familiär serviert

Die Mühlsteinstube ist ein Familienbetrieb im besten Sinn: persönlich, herzlich und mit klarer Handschrift. Im Mittelpunkt stehen heimische Fische, die auf dem Grill oder im Ofen zubereitet werden – bezogen unter anderem vom benachbarten Gut Dornau. Dazu kommen saisonale Spezialitäten, ein Gastgarten und süße Klassiker, wie die berühmten Cremeschnitten des Hauses.

Eine wunderbare Adresse für alle, die regionalen Fisch genießen – und sich ein Stück davon gedanklich gleich mit nach Hause nehmen möchten.

muehlsteinstube.at



In unserer Online-Video-Reihe „**Wir sind Wienerwald – Gelebte Regionalität**“ stellen wir touristische Betriebe und Gastgeber:innen vor, die den Aufenthalt im Wienerwald jeden Tag einzigartig machen. Reinschauen lohnt sich!

Die Elsbeere aus dem Wienerwald

WO SAISON KEIN TREND, SONDERN ALLTAG IST

Der Wienerwald ist nicht nur eine wunder-volle Kulisse, er ist vor allem eine Vor-ratskammer: Lebendig, duftend, voller Kleinigkeiten, die man erst bemerkt, wenn man langsamer wird.

An den Waldkanten wachsen Kräuter und Pilze, auf den Wiesen alte Obst-bäume. Und in vielen Küchen gilt noch immer: gekocht wird, was gerade da ist. Und manchmal braucht Genuss eine Leiter. Und Zeit. Und jemanden, der's kann. Dann landet der Wienerwald im Glas.

ELSBEERE – KOSTBARE RARITÄT

Im „Wiesen-Wienerwald“ steht eine Frucht, wie kaum eine andere. Rötlich-braun, unscheinbar – bis man sie kostet. Dann kommt dieses feine, warme Aroma, das viele an Marzipan erinnert: Die Els-beere. Die Früchte hängen hoch oben an frei stehenden, großkronigen, oft über hundert Jahre alten Bäumen. Geerntet wird mit sehr langen Leitern, Erfahrung und ruhigen Händen. Aus der Frucht ent-stehen exklusive Kostbarkeiten – vom Edelbrand, bis zur Elsbeerwurst.



DER ELSBEEREN WIENERWALD

Hier im Elsbeerreich befindet sich eine der größten räumlichen Konzentrationen an Solitärelsbeerbäumen in Mitteleuropa.

Die Nutzung der Elsbeere hat hier seit etwa 200 Jahren Tradition. Im Jahr 2007 haben sich die Wienerwald-Gemeinden Asperhofen, Brand-Laaben, Eichgraben, Kirchstetten, Maria Anzbach und Neu-lengbach mit den Mostviertelgemeinden Böheimkirchen, Kasten, Michelbach, Pyhra und Stössing zur Region Elsbeere Wienerwald zusammengeschlossen.

elsbeere-wienerwald.at

SLOW FOOD

Die Wienerwald Elsbeere wurde bei der Messe Terra Madre in Turin offiziell als erstes Slow Food Produkt aus Niederösterreich ausgezeichnet. Die Organisation hat es sich zur Aufgabe gemacht, regionale und nachhaltige Pro- dukte ausfindig zu machen.



HAUS DER ELSBEERE

Kosten, genießen, verstehen.

Über 700 Jahre wird hier an der Grenze zwischen Mostviertel und Wienerwald Landwirtschaft betrieben und über ein Drittel dieser Zeit mit der Verarbeitung der Elsbeere zugebracht. Wer wissen will, wie aus einer Wildfrucht ein echtes Stück Wienerwald wird, ist im Haus der Elsbeere in Mayerhöfen richtig.

Im Verkaufsraum warten Raritäten und liebevoll zusammengestellte Produkte – und wer mag, kann auch einen Blick in die Brennerei werfen und verkosten. Das Schöne daran: Man nimmt nicht nur etwas Gutes mit, sondern auch etwas Wissen, das hängen bleibt.

elsbeere.at



WIENTAL ELSBEERE TOUR

Ein beeriges Erlebnis auf zwei Rädern

Die Elsbeere muss man nicht trinken oder löffeln – man kann ihr auch ent-gegenradeln. Die Wiental-Elsbeere-Tour führt durch das typische Wechselspiel aus Wald und Wiesen, mit Gelegenheiten, unterwegs in die niederösterreichische Wirtshauskultur einzutauchen. Es gibt eine sportlichere und eine genussvollere Variante – beides fühlt sich an wie ein kleiner Kurzurlaub mit frischer Luft als Vorspeise.

Highlights der Strecke:

- unverwechselbares Laub-Mischwald- gebiet des Biosphärenpark Wiener- wald
- für den Wienerwald typische Wiesen
- attraktive MTB-Trekking-Strecken
- regionstypische Gasthäuser

« Streckenverlauf, Höhenmeter und weitere Tourendaten.



Den Wienerwald schluckweise genießen

DIE THERMENREGION UND KLOSTERNEUBURG
WARTEN MIT FEINEN WEINEN AUF



© Wienerwald Tourismus/Andreas Hofer

Zwei Weinregionen, die ein delikates Gefühl vom Wienerwald vermitteln. Hier treffen Kalkboden und Waldluft auf Sorten, die man sich genauso merken wird wie den Begriff „Ausg’steckt is“.

Im Wienerwald ist der Weg vom Waldsaum zum Weingarten oft nur ein paar Schritte lang. Und genau diese Nähe macht den Charakter aus: kühle Waldluft, daneben sonnenwarme Hänge, darunter kalkige Böden. In der Thermenregion Wienerwald ist die Heurigenkultur entstanden – hier wird Wein nicht bloß ausgeschenkt, hier wird er gelebt: vom ersten Ausstecken bis zur letzten Jause.

RARITÄTEN MIT CHARAKTER

Rund um Klosterneuburg, am Donauknick, sitzt mit dem Stift Klosterneuburg das älteste durchgehend betriebene Weingut Österreichs. Und weiter südlich, in Gumpoldskirchen, liegt mit dem Freigut Thallern schon das zweitälteste. Zwei Institutionen also, die nicht nur große Weintradition verkörpern, sondern dem Wienerwald auch kulturgeschichtlich Gewicht geben.

Dazwischen und rundherum wachsen die Raritäten der Thermenregion: Rotgipfler und Zierfandler – Sorten mit Eigenwillen, die man nicht überall bekommt. Dazu kommen Pinot Noir und St. Laurent, die hier ganz selbstverständlich mitspielen. Wer sich durchkostet, merkt schnell: Das ist kein Einheitsweinland. Das ist Landschaft im Glas – und ein ziemlich guter Grund, sich das näher anzuschauen.



© Wienerwald Tourismus/Irena Savic



© Niederösterreich Werbung/Robert Herbst



© Niederösterreich Werbung/Martin Fülöp

VIER SORTEN FÜRS STAMM(GAST)BUCH:

- **Rotgipfler** – Thermenregion-Original, Kreuzung aus Traminer & Rotem Veltliner; exotischer Duft mit Struktur.
- **Zierfandler** – eigenständig, liebt kalkreiche Böden; vielschichtig mit feiner Zitrusaromatik. Eine echte Rarität!
- **Pinot Noir** – die elegante Seite der Region, begeistert mit feinem Körper und Tiefgang.
- **St. Laurent** – würziger Rotwein-Klassiker der Thermenregion mit guter Lagerfähigkeit.

Und was heißt DAC? – Thermenregion DAC steht seit 2023 für gebietstypische Weine der Region – Herkunft als Qualitätsversprechen: „**Districtus Austriae Controllatus**“

Augen auf: „Ausg’steckt is“

Trinken Sie nicht irgendwo irgendeinen Wein. Gehen Sie dorthin, wo er herkommt – zu den Heurigen! Welche Heurigen gerade geöffnet haben, erkennt man an der simplen, gut sichtbaren Botschaft „Ausg’steckt is“ oder im Heurigenkalender: **ausgstecktis.com**.

Mehr über Ursprung und Ausprägung unserer Heurigenkultur lesen Sie ab Seite 14.

Ein Jahr durchs Glas betrachtet: hier hat der Wein immer Saison

DEN WIENERWALD-WEIN ERLEBEN –
IN VINOTHEKEN, BEI FESTEN, IM OFFENEN KELLER



© Wienerwald Tourismus/Andreas Hofer

Vom ersten Ausschank im Frühling bis zur Vinothek im Winter.
Im Wienerwald braucht Genuss keinen Termin.
Hier findet Wein immer einen Anlass.

So richtig werden Sie es spätestens bei Ihrem zweiten Besuch im Wienerwald merken: Wein ist hier nicht nur „ein Thema“ – er ist ein Rhythmus. Im Frühling, wenn die Reben austreiben, öffnen Keller und Türen. Im Frühsommer wird verkostet, gefeiert, verglichen. Und wenn der Herbst kommt, wird's noch einmal besonders dicht: Weingartenwanderungen, Jahrgangsmomente und dieses goldene Licht am Hang.

GENUSS BRAUCHT KEINEN TERMIN

Und zwischen Veranstaltungen und Ausg'steckt is-Zeiten? Da gibt's eine angenehm einfache Lösung: Vinotheken. Ideal, wenn der Heurige gerade nicht offen hat – oder wenn Sie sich ohne Umwege durch eine Region kosten wollen.

Ein Glas hier, ein Gespräch dort, ein paar Flaschen für daheim.

VINOTHEKEN – EINMAL VON ALLEM BITTE!



GEBIETSVINOTHEK FREIGUT THALLERN:

große Auswahl,
dazu Führungen ganzjährig



STIFTSVINOTHEK KLOSTERNEUBURG:

prämiert verkosten in besonderer Atmosphäre



ORTSVINOTHEK PERCHTOLDSBURG:

Weine von rund 20 Betrieben,
zum Gustieren und Mitnehmen



BADENER HAUERVINOTHEK:

kompakt, zentral,
gut zum „Reinschmecken“



WEINBAUMUSEUM IM BERGERHAUS GUMPOLDSKIRCHEN:

zum Wein gibt's hier auch Geschichte



WEIN-EVENTS AUF EINEN KLIKK

Wenn Sie Wein nicht nur trinken, sondern erleben wollen: Werfen Sie online einen Blick auf unsere Kulinarik- und Weintermine. Dort finden Sie vom Weinfrühling über den Weinsommer bis zum Weinherbst die besten Anlässe der Saison.



Viele Weinbaugemeinden bieten geführte Weingartenführungen. Ausgesuchte Event-Tipps finden Sie darüber hinaus in diesem Magazin ab Seite 26.



© Weinland Thermenregion/Adrian Almasan





„Ausg’steckt is“ – Heurigenkultur im WienerWald

**EIN ZWEIG VOR DER TÜR, EIN GLAS AM TISCH.
SO BEGINNT EIN GUTER NACHMITTAG**

Man kommt auf einen Spritzer oder ein Achterl. Man bleibt fürs Brot und die Geschichten – und sitzt im Handumdrehen mittendrin. Seit 1380.

Im Wienerwald braucht man für die richtige Adresse oft keinen Stadtplan. **Ein Blick vor die Tür reicht:** Wenn „ausg’steckt is“, sind die Tore offen, die Gläser bereit – und drinnen wartet genau dieses unverwechselbare Heurigengefühl, irgendwo zwischen Stammtisch und Urlaub.

WIEGE DER HEURIGENKULTUR
Diese Selbstverständlichkeit und Gastfreundschaft hat Geschichte. In der Thermenregion Wienerwald ist der Ausschank von Eigenbauweinen in

Gumpoldskirchen bereits seit 1380 erlaubt: Das „Recht auf Leutgeben“, erlassen von Herzog Albrecht III., gilt als Grundstein der heutigen Heurigenkultur – in ganz Österreich.

Zum heurigen Wein kommen regionale, selbstgemachte Köstlichkeiten: von der rustikalen Jause bis zur feinen, saisonalen Küche. Nahezu alle dieser Heurigen sind familiengeführt und die Rezepte stammen oft noch von den Großeltern, während die jüngere Generation die Familienwerte in Küche und Weinkeller mit Innovationskraft weiterführt. Und weil kein Heuriger dem anderen gleicht, schauen wir auf der nächsten Doppelseite genauer hin: modern, urig, traditionsreich – und immer echt.

KLEINES HEURIGEN-LEXIKON

Die Thermenregion Wienerwald gilt als Wiege der Heurigenkultur. Da geziemt es sich, dass man den sprachlichen Gepflogenheiten adäquat frönt. Deshalb hier ein paar Ausdrücke für Ihren nächsten Heurigen-Besuch:



© Andreas Hofer

HEURIGER – kann zweierlei heißen: der Wein von diesem Jahr, also von heuer – und das Lokal, in dem ausgeschenkt wird. So ein doppeltes Wortspiel ist eben eindeutig österreichisch.

AUSG’STECKT IS – heißt ganz einfach: offen. Erkennbar ist das traditionellerweise an einem Buschen oder Kranz beim Eingang.

ACHTERL & FLUCHTACHTERL – das Achterl ist das klassische 1/8-Liter-Glas. Das Fluchtachterl ist das letzte Glas vor dem Heimgehen – zumindest theoretisch.

SPRITZER – der klassische G’spritzte ist Wein mit Soda, meist halbe-halbe. Worüber man sich bis heute uneinig ist: zuerst Wein oder zuerst Wasser? Viele Purist:innen sagen: Wuascht.



© Adrian Almasan

BUFFET – Gerade in der Thermenregion gehört das Selbstbedienungsbuffet oft ganz selbstverständlich dazu: Man bestellt sich, worauf man Lust hat, und setzt sich damit an den Tisch.

TRAUBENSAFT – Auch ohne Alkohol ist man beim Heurigen richtig. In vielen Betrieben gibt’s diesen oft auch reinsortig.

VERJUS – Der Saft unreifer Trauben schmeckt angenehm säuerlich und ist mit Soda herrlich erfrischend – quasi die vinophile und regionale Antwort auf ein Soda Zitron.



HEURIGENKALENDER – Dort sieht man auf einen Blick, wer gerade ausg’steckt hat, und kann bequem nach Orten filtern.

« Aktuelle Aussteckzeiten aller Heurigen
im Wienerwald auf einen Blick.



© Niederösterreich Werbung/
Martin Füllöp

Jeder Heurige. (S)eine Welt.

Vom Mitmach-Weingut bis zur Küche, die Heurigen neu erfindet –
so unterschiedlich zeigt sich die Heurigenkultur im Wienerwald.
Wir zeigen drei Beispiele.



© die Schwertführerinnen

HEURIGENKULTUR NEU INTERPRETIERT

Wer öfters Heurigen besucht, merkt schnell: Heuriger ist nicht gleich Heuriger. Manche wollen Tradition bewahren, andere testen Neues – und genau das macht die Region so spannend. Persönliche Einblicke hinter die Kulissen der Gastgeber:innen und deren Tipps und Empfehlungen erfahren Sie in unserer Online-Videostaffel.

Link zu unserer
Online-Videostaffel. ➔



© Kerstin Semmelmeier



© die Schwertführerinnen

Schwertführer „35“ und die Schwertführerinnen Hauptstraße 35, 2504 Sooß

Seit 2014 arbeiten Kerstin und Sigrid Schwertführer an ihrer eigenen Weinlinie und bearbeiten ihre eigenen Weingärten. Mit neuen Ideen, innovativen Speisekonzepten und Angeboten für Vegetarier sowie Allergiker gehen die beiden an die Sache heran.

Unbedingt probieren:

Rotgipfler Ried Saxerl – passt perfekt zu Käse und Nüssen

Heuriger Spaetrot Wienerstraße 1, 2352 Gumpoldskirchen

Johanna Gebeshuber ist tief verwurzelt in ihrer Region rund um Gumpoldskirchen. Während die charmante historische Gebäudestruktur nach der Betriebsübernahme vor 12 Jahren bestehen durfte, bringt Johanna mit ihrer durchdachten, regionalen Heurigenküche frischen Wind in die alten Mauern.

Nicht verpassen: Einfach cool und entspannt – der Weinsommer Gumpoldskirchen im August und der Bauernmarkt im Frühjahr – zwei Highlights, die ohne Johanna nicht wären, was sie sind!



© unleashed Studio

Weingut & Heuriger Drexler-Leeb Hochstraße 65/Dechant-Zeiner Gasse 26, 2380 Perchtoldsdorf

Der Heurige wird seit Generationen von der Familie geführt, das Hauerhaus wurde bereits 1431 urkundlich erwähnt. Besonders stimmungsvoll ist der historische Innenhof, der seit 1947 von einer eindrucksvollen Weinlaube überdacht wird. Kulinarisch setzt die Familie auf ein abwechslungsreiches, saisonales Speisenangebot und traditionelle Weinsorten – serviert im Gewölbe, im Stüberl, im Innenhof oder im ruhigen Garten.



© Niederösterreich Werbung/Jan Ehm



Landpartie am Teller

VOM WIRTSHAUS BIS ZUR HAUBE

Der Wienerwald kann bodenständig und fein, und allerhand dazwischen. Wir besuchen Lokale mit persönlicher Handschrift, die im Gedächtnis bleiben, weil sie uralte Traditionen aufrechterhalten und im gleichen Atemzug innovative Akzente setzen.

Ein gutes Wirtshaus erkennt man im Wienerwald nicht an großen Worten, sondern an kleinen Dingen: an der Suppe, die nach Sonntag schmeckt, an der Karte, die mit der Jahreszeit mitgeht, und an Gastgeber:innen, die ihre Region ganz selbstverständlich erklären. Genau dafür steht auch die Niederösterreichische Wirtshauskultur: bodenständig, regional, verlässlich gut.

... UND LOKALE ORIGINALE

Und dann gibt's da noch die Lokale, die man nicht einfach „besucht“, sondern die man sich merkt, weil jemand dahintersteht, der eine Idee hat. Auf den folgenden Seiten holen wir solche Originale vor den Vorhang – vom Waldgasthof bis zur gehobenen Küche. Lernen Sie Persönlichkeiten kennen, die den Geschmack des Wienerwaldes prägen.

TIPPS – nicht vergessen:

Wirtshauskultur in Zahlen

- Seit 1994 ist die Niederösterreichische Wirtshauskultur ein Qualitätssiegel – 2024 feierte sie 30 Jahre. Zum Netzwerk der besten Wirtshäuser in Niederösterreich zählen rund 200 Betriebe in Niederösterreich – 15 davon im Wienerwald
- Aufnahme gibt's nur mit Qualitätskriterien für Küche, Keller, Service und Ambiente mit Fokus auf regionale Spezialitäten.



**HIMMLISCHE
CREMESCHNITTE**
im Klostersgasthof
Heiligenkreuz



**FANTASTISCHE
AUSSICHT**
beim Gasthaus Steinerhof
in Pressbaum



**BRUNCH IN
IDYLLISCHER LAGE**
beim Richardhof
in Gumpoldskirchen



Originale Lokale – lokale Originale

„ Wir haben sowohl ein Wirtshausmenü mit richtigen Klassikern, als auch das Restaurant mit Chefs Choice Menü, das experimenteller aufgebaut ist. Oft hast du getrennte Bereiche für die Wirtshausleute, das Fine Dining Klientel und jene, die nur auf ein Glas Wein vorbeischauen, aber ich wollte das alles gemeinsam haben. Jeder soll sich wohlfühlen, alle sind willkommen! “

THOMAS REINISCH

Thomas im Johanneshof



Restaurant Thomas im Johanneshof

Im Weingarten 1
2523 Tattendorf
j-r.at/restaurant



« Link zum gesamten Interview mit Thomas Reinisch auf unserer Website.



„ Wir veranstalten immer wieder Abende, bei denen mit regionalen Produkten aufgekocht wird, mal mit musikalischer Untermalung, manchmal in Verbindung mit einer Lesung. Der lauschige Garten im Innenhof lädt zum Genießen ein, und direkt hinter dem Haus kann man durch den Weingarten in den Wienerwald spazieren. “

ISABELLA ROHRINGER

Hauerhof 99



Hauerhof 99

Hauptstraße 99
3420 Kritzensdorf
hauerhof.at



« Link zum gesamten Interview mit Isabella Rohringer auf unserer Website.



© Unleashed Studio

„Das Schöne kann so nah sein – der Wienerwald ist einfach eine großartige Gegend. Ich bin ein Badener Schwefelkind im Original. Hier im Wienerwald lebt es sich einfach sehr gut, das wurde mir als Vater von drei Kindern nochmal mehr bewusst.“

JOHANNES LEY

Gastgeber im Allerley



© Unleashed Studio

Restaurant Allerley

Tattendorferstraße 2
2540 Bad Vöslau
allerley.at



« Link zum gesamten Interview mit Johannes Ley auf unserer Website.

„Wir arbeiten ausschließlich mit Fleisch aus Österreich – im Idealfall beziehen wir ganze Tiere aus Niederösterreich. Auf Grund unserer Lage mitten im Wald beziehen wir zum Beispiel Wildtiere direkt von unserem großartigen Partner – dem Stift Heiligenkreuz, und verarbeiten ganze Rehe, Hirsche sowie Wildschweine.“

KATHARINA UND GEORG STOCKER

Landgasthaus Stockerwirt



© Niederösterreich Werbung/Andreas Hofer

Landgasthaus Stockerwirt

Rohrberg 36
2392 Sulz im Wienerwald
stockerwirt.com



© Niederösterreich Werbung/Andreas Hofer

„ Ganz wichtig ist für uns im Sommer das Live Cooking mit den Outdoor-Öfen Josper und Ofyr in unserem Gastgarten. Der große Schaugarten spiegelt unsere Lebensphilosophie wider: Nichts mehr verbauen, alte Bäume schützen, etwas aus dem eigenen Garten ernten können – einfach zu den Wurzeln retour finden. “

KARL UND FRANZ ROSENBAUCH

Rosenbauchs



Rosenbauchs

Rechte Bahnzeile 9
2483 Ebreichsdorf
rosenbauchs.at



« Link zum gesamten Interview mit Karl und Franz Rosenbauch auf unserer Website.



„ Ihr könnt bei uns gutbürgerlich essen, wie bei der Oma zuhause, mit schönen großen Portionen zu fairen Preisen. Kein Schnickschnack, bei uns soll jeder satt und glücklich rausgehen. Und dazu gibt's auch Dinge im Oma-Stil zu entdecken – vom Wählscheibentelefon bis zum alten Fernseher. “

MICHAEL KULHANEK

Kulhanek's Gasthaus



Kulhanek's Gasthaus

Schlossplatz 8
2361 Laxenburg

Kulhanek's Kaffee & Laden

Hofstraße 5
2361 Laxenburg
kulhaneks.at



« Link zum gesamten Interview mit Michael Kulhanek auf unserer Website.

Angesagter Genuss

KULINARIK ALS BÜHNE – VOM WEINFESTIVAL
BIS ZUM DINNER IM WALD

Manchmal braucht es einen speziellen Anlass, ein besonderes Ziel
oder einfach nur einen Insidertipp, in dem der Wienerwald die Hauptrolle spielt.
Dann wird aus einem Ausflug ein Fest.



© Wienerwald Tourismus/Christian Dusek



KULINARISCHER EVENTKALENDER

Er gibt dem Genuss einen
Zeitpunkt - und dem Alltag
eine Pause. Alle kulinarischen
Highlights im Wienerwald finden
Sie auf unserer Website:

Link zu unseren
Kulinarikerevents
im Wienerwald. ➔



© Niederösterreich Werbung/Daniela Führer



© Wienerwald Tourismus/Studio Kerschbaum

Im Wienerwald erlebt man unzählige Tage,
an denen die Feierlaune einfach so in der
Luft liegt – ganz ohne großes Tamtam.
Vom Weinfestival im Mai über die Wein-
feste des Weinsommers zwischen Juni
und August bis zum Weinherbst öffnen
die Winzer:innen ihre Pforten. Man kostet
sich durch die Region, vergleicht, plaudert
und bleibt sitzen. Das ist nicht „Pro-
gramm“, sondern Lebensart und die Ein-
ladung dazu kommt vom Wald, vom Wein
und von den Menschen in der Region.

WANDERN. KOSTEN. PICKENBLEIBEN.

Genießen Sie einen jener besonderen
Momente, wo sich Menschen und Natur

begegnen: im August erwartet Sie ein
elegant gedeckter Tisch mitten im Hoch-
buchenwald und ein Menü unter Baum-
kronen mit dem Wald als Gastgeber. Oder
erleben Sie zu ausgewählten Terminen vom
Frühjahr bis in den Herbst eine Genuss-
reise im Oldtimerbus, der Sie von Station
zu Station und von Gang zu Gang fährt.
Nebenbei wird die Landschaft mitserviert.

Und darf es vielleicht noch mehr, noch
größer sein? An den ersten beiden Sep-
temberwochenenden laden wir zu einer
15 Kilometer langen Genussmeile mit der
längsten Schank der Welt ein: losgehen,
verkosten, weiterziehen... oder irgendwo
pickenbleiben.





WienerWaldDinner



Ein Menü an einem Sommerabend in einem Waldstück – und Stille wird zum Geschmack. Beim WienerWaldDinner kocht das Küchenteam des Berghotels Tulbingerkogel, inspiriert vom Waldökologen Artur Cisar-Erlach.

Man geht hier nicht einfach zu einer Veranstaltung, sondern man kommt zu einem Abend, der sich wie ein kleines Geheimnis anfühlt. Vom Treffpunkt ist es ein kurzer Weg ins Grün und dann steht er da: der gedeckte Tisch im Buchenhochwald unweit des Berghotels Tulbingerkogel. Gekocht wird ein eigens kreiertes 5-Gänge-Waldmenü – begleitet von regionalen Weinen und mit feiner musikalischer Untermalung.

Die Bäume sind hier nicht bloß Kulisse und Dekor, sondern Inspiration. Artur Cisar-Erlach stellt die Frage »Wie schmeckt der Wienerwald?« – und die Küche beantwortet sie mit Aromen, die nach Saison und Um-

gebung schmecken. Das ist keine rustikale Show, sondern feinführender Genuss.

Weil das Berghotel seine Linie ohnehin stark aus der Natur heraus entwickelt – mit Wild, Pilzen und Kräutern aus der Gegend – schmeckt dieses Dinner in diesem Moment wohl nirgendwo besser als genau an diesem Ort.



« Direktlink zu aktuellen WienerWaldDinner-Terminen und -Informationen.

BERGHOTEL TULBINGERKOGEL

Unser Tipp: Machen Sie eine kleine Auszeit daraus – das Berghotel Tulbingerkogel ist in Gehdistanz. Es beherbergt eine beeindruckende Sammlung historischer Kochbücher, darunter das wohl älteste Österreichs aus dem Jahr 1560, das mit dem Namen »Freywillig aufgesprungener Granatapfel« bekannt ist. Diese Sammlung inspiriert Gastgeberfamilie Bläuel seit Generationen zu kulinarischen Zeitreisen.

tulbingerkogel.at





© Wienerwald Tourismus/Kerstin Simmelmeier

Wienerwald Oldtimer Genusstouren

HOP-ON HOP-OFF
GENUSS IM OLDTIMERBUS

wienerwald.info/oldtimer-genusstouren



Bei diesem Event beginnt der Genuss schon beim Einsteigen. Nostalgie, gepaart mit einem Gefühl von Langsamkeit und besonders viel Zeit zum Schauen. Das hat Charme. Draußen ziehen Weingärten und Waldkanten vorbei, drinnen wächst die Vorfreude auf den nächsten Stopp.

Panorama, Wein und Wind im Haar

Das Prinzip ist herrlich unkompliziert: Man fährt von Station zu Station, besucht ausgewählte Weingüter und Lokale – und kostet sich wie bei einem Menü weiter, Gang für Gang. An jedem Halt wartet eine kulinarische Spezialität, dazu zwei passende Weine, und oft auch ein kurzer Blick hinter die Kulissen.

Was ist dabei?

- Fahrt im stilvollen Oldtimer-Panoramabus durch die Region
- Kulinarische Stopps bei ausgewählten Betrieben, inklusive Weinbegleitung
- persönliche Einblicke in die Betriebe



« Direktlink zur Online-Ticketbuchung der HopOn-HopOff-Genuss-Tour

Die Genussmeile – wo die Schank kein Ende nimmt

WANDERN – VERKOSTEN – GENIESSEN – REPEAT



Die Genussmeile Thermenregion Wienerwald, das sind 15 Kilometer zwischen Mödling und Bad Vöslau, wo man sich durch Wein, Most und Sturm kostet... und merkt: So schmeckt Spätsommer.

Die Genussmeile ist kein Event, das man schnell mal besucht. Sie ist vielmehr ein schöner Grund, langsam zu werden. An den ersten zwei Septemberwochenenden kann man durch Weingärten wandern, mit den Gastgeber:innen plaudern und wenn's passt, bleibt man einfach länger dort stehen, wo es einem gefällt. Genau diese Freiheit macht den Reiz aus: kein Stress, kein Muss, nur ein Weg voll Genuss.



« Alle Informationen zum jährlichen Termin, genauen Standorten der teilnehmenden Winzer:innen und Betriebe sowie unseren beliebten Fanshop finden Sie auf wienerwald.info/genussmeile



**GROSSE BÜHNE, VIELE BETRIEBE –
SO GENIESST MAN SIE RICHTIG:**

Wählen Sie Ihren Abschnitt: Ob gemütlich mit Familie und kleinen Kindern oder in Feierlaune mit Freunden – für jeden Geschmack gibt's den richtigen Abschnitt:

Abschnitt A – „Mach's da gmiadlich“:
Bad Vöslau – Sooß – Baden
Abschnitt B – „Do rennt da Schmäh“:
Baden – Pfaffstätten – Gumpoldskirchen
Abschnitt C – „Do schau her“:
Guntramsdorf – Mödling

Anreise & Shuttle-Servie: Reisen Sie am besten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln an und nutzen Sie die eigens für diese Veranstaltung eingerichteten Shuttle-Angebote – mit Bus oder Traktor – von den Bahnhöfen in Baden, Pfaffstätten, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf und Mödling (im 15 bis 30 Minuten-Takt).

Kosten mit Plan: Ein Highlight ist die Sortensiegerlounge – dort kann man die besten Lagen und die typischen Sorten der Region vergleichen.

Funfact: Beim Zuprosten mit Sturm sagt man „Mahlzeit“ – und gehört sofort dazu. Klingt zuerst wie ein Schmäh, fühlt sich nach dem zweiten Glas aber ganz selbstverständlich an.



Genuss-Kompass

WAS WANN AM BESTEN SCHMECKT

Im Wienerwald richtet sich gutes Essen nicht nach Kalenderwochen, sondern nach dem, was gerade wächst, duftet und reif ist. Wer ein bisschen „mit der Saison“ geht, die einheimischen Genussexpert:innen um Ratschläge bittet und auf sein Bauchgefühl achtet, landet bestimmt richtig – am Marktstandl genauso wie im Wirtshaus.



FRÜHLING – GRÜN & FRISCH

- **Bärlauch:**
am besten vor der Blüte – kurz, intensiv, herrlich würzig
- **Wald- und Wildkräuter:**
für Suppen, Aufstriche, kleine Frische-Kicks
- **Leichtes aus der Küche:**
erste frühlingshafte Speisen, oft mit Kräutern und Junggemüse



HERBST – SCHWAMMERL & WILD

- **Pilzzeit:**
wenn's nach Erde duftet, sind Steinpilz & Co. nicht weit
- **Wildgerichte:**
herzhaft, fein – oft die spannendsten Gerichte im Jahr
- **Sturm & Most:**
diese kurzen „Jetzt oder nie“-Momente im Glas



WINTER – GEMÜTLICH & HERZHAFT

- **Wirtshauswärme:**
Suppen, Braten, Schmorgerichte – alles, was langsam gut wird
- **Vinotheken & Ab-Hof:**
perfekt, wenn man Genuss einpacken möchte
- **Süßes fürs Glas:**
Keksdose, Marmelade, Likör – kleine Mitbringsel, große Freude



DER WIENERWALD



© Wienerwald Tourismus/Studio Kerschbaum



Herausgeber und Verleger:
Wienerwald Tourismus GmbH
 Hauptplatz 11, 3002 Purkersdorf
 T +43(0)2231/62176 | E office@wienerwald.info
wienerwald.info

Für den Inhalt verantwortlich: Wienerwald Tourismus GmbH.
 Trotz sorgfältiger Bearbeitung alle Angaben ohne Gewähr.
 Konzeption & Grafikdesign: spreitzerdrei werbeagentur GmbH.
 Fotos: Niederösterreich Werbung/Andreas Hofer, Nadja Büchler,
 Sophie Menegaldo, Jakob Gsöllpointner, Christian Dusek, Karin Freudl,
 the first though GmbH, Getty Images. Druck: sandlerprint&more,
 A-3671 Marbach. Ausgabe 2026

Urlaub in
 NIEDERÖSTERREICH

