



Steirereck

Foto: beige stellt

Gesamtwertung für Österreich

1.	Amador 1190 Wien		100 Punkte
1.	Steirereck 1030 Wien		100 Punkte
2.	Gourmet Restaurant Hubert Wallner 9082 Dellach		99 Punkte
2.	Ikarus Hangar-7 5020 Salzburg		99 Punkte
2.	Landhaus Bacher 3512 Mautern an der Donau		99 Punkte
2.	Mráz & Sohn 1200 Wien		99 Punkte
2.	Obauer 5450 Werfen		99 Punkte
3.	Bootshaus Restaurant 4801 Traunkirchen		98 Punkte
3.	Die Forelle 9762 Weißensee		98 Punkte
3.	Stüva 6561 Ischgl		98 Punkte

4.	Die Weinbank – Restaurant 8461 Ehrenhausen		98 Punkte
4.	Döllers Restaurant 5440 Golling		98 Punkte
4.	Paznaunerstube Trofana Royal 6561 Ischgl		98 Punkte
4.	Silvio Nickol 1010 Wien		98 Punkte
5.	Konstantin Filippou 1010 Wien		97 Punkte
6.	Ois im Mühlthalhof 4120 Neufelden		97 Punkte
6.	Rote Wand Chef's Table 6764 Lech		97 Punkte
6.	Senns Restaurant 5020 Salzburg		97 Punkte
7.	Aend 1060 Wien		96 Punkte
7.	Taubenkobel 7081 Schützen		96 Punkte
7.	Tian 1010 Wien		96 Punkte
8.	Fuhrmann 1080 Wien		96 Punkte
8.	Harald Irka am Pfarrhof 8444 St. Andrä im Sausal		96 Punkte
8.	The Glass Garden 5020 Salzburg		96 Punkte
9.	Lukas 4780 Schärding		95 Punkte
10.	Berggericht 6370 Kitzbühel		95 Punkte

Die Reihung ergibt sich aus Gesamtpunktzahl und Essensbewertung.



Foto: Stefan Fürthauer

Lebenswerk

FAMILIE GRABMER (WALDSCHÄNKE, GRIESKIRCHEN)

Ein Wirtshaus am Waldesrand, in der Kurve einer Landstraße: Das ist die Waldschänke von Familie Grabmer im Hausruckviertel. Mutter Elisabeth, eine hochdekorierte Köchin, steht nun schon seit Jahren mit Sohn Clemens in der Küche, Vater Heinz schupft den Service mit Witz und Esprit, das Ambiente strahlt Behaglichkeit und Traditionsverbundenheit aus. Tochter Johanna schwebt, wenn sie nicht gerade die Gastronomie Oberösterreichs PR-mäßig aufpoliert, durch die besten Restaurants der Welt, um neue Trends aufzuspüren. In der Waldschänke wird so gekocht, dass es einfach gut schmeckt. Mit Bewusstsein für die Tradition, ohne Angst vor dem Neuen. Ob Wiener Schnitzel oder »Beuschel« vom Sellerie mit Eferdinger Safran, ob gefüllter Krautkopf mit eingemachten Bohnen und Quitte oder edler Kalkalpen-Huchen mit Riesling-Beurre-Blanc: Die Grabmers verstehen sich aufs deftig Geerdete ebenso wie auf elegante Finesse. Die Weine (und natürlich das süffige Grieskirchner aus dem Ort) stehen dem um nichts nach. Über 800 Positionen hat Heinz Grabmer im Keller, von klassisch französischer Noblesse bis zu forcierten Naturweinen von Österreichs Avantgarde. Was zum Schluss auf jeden Fall sein muss: der legendäre, knusprig karamellierte Nusschmarren mit Zwetschkenröster!

WELT DES WEINES

www.vinorama.at


JETZT GLEICH
STÖBERN UND
ONLINE EINKAUFEN





Foto: Joseph Brot

Gastronom des Jahres

JOSEF WEGHAUPT (JOSEPH BROT)

Josef Weghaupt ist längst der Bäcker der Wiener Spitzengastronomie – er ist aber auch selbst ein Gastronom von Rang mit Innovationsdrang und unersättlicher Neugier. Alle kennen wir den Joseph als Ort des gepflegten Frühstücks. Die große Liebe zur Gastronomie blitzt anderswo durch. Bei den irrsinnig guten Sauerteig-Pizzen etwa, die es bei Joseph in der Kirchengasse gibt: hoch aufgegangener, knuspriger Teig mit unverschämt reichhaltigem Belag aus allerhand frischen und fermentierten Gemüsen, Kräutern und seidig-zartem Käse. So überraschend, so gut! Produktqualität ist das eine, konsequentes Beharren auf Bioqualität und verantwortliches Handeln das andere. So ist der absolute Frühstücksbestseller von Joseph, das Lachs-Avocado-Sandwich, vor einigen Jahren einfach von der Karte verschwunden: Weil wirklich nachhaltige Avocados schlichtweg nicht zu haben sind, schon gar nicht zu jeder Jahreszeit. Mindestens ebenso wichtig bei Joseph: die Lust an der Veränderung, etwa mit Pop-ups wie dem Asiana Project von Jaeho Jung, wo koreanische Küchenexperimente am Albertinaplatz auf krachknuspriges Joseph-Brot treffen. Josef Weghaupt steht für die neue Qualität von Brot im Land. Er steht aber auch für Überraschung, Mut, Innovation, dank denen Wien gastronomisch ein Stück in die Zukunft geht.



Premiere bei der Tour de Vin

6. UND 7. MAI 2023

bruendlmayer.at



Foto: PR

Sommelier des Jahres

HERMANN BOTOLEN (FUHRMANN, WIEN)

Hermann Botolen ist seit Jahrzehnten ein Säulenheiliger der guten Wiener Gastronomie und einer der tiefsten Weinkenner und Sommeliers, die wir kennen. Es ist pure Leidenschaft, die ihn antreibt, immer aufs Neue großartige, oft noch kaum bekannte (aber demnächst zu Weltstars aufsteigende!) Winzer in den besten Weinbergen der französischen, deutschen oder italienischen Appellationen aufzuspüren. Die Liebe für das, was morgen groß sein wird, hält ihn aber keineswegs davon ab, jenem zu huldigen, das seit Jahrzehnten, ja Jahrhunderten, und hoffentlich für ewig, als das absolut Beste festgeschrieben ist, von den nobelsten der Grands Chateaux im Bordelais bis zu den Erlesensten der Tropfen von der Vosne-Romanée oder den mythischen Meursaults von Cote de Dury. All das pflegt Botolen nun schon seit Jahren in seinem Restaurant Fuhrmann in der Wiener Josefstadt, wo er mit Walter Leidenfrost einen ganz großartigen Küchenchef und Bruder im Geiste zur Seite hat. Leidenfrost kochen und Botolen dazu Weine einschenken lassen, die er ganz individuell, geradezu magisch auf die Vorlieben des jeweiligen Gastes abgestimmt hat, das ist wohl eine der größten Freuden, die die Wiener Gastronomie dieser Tage bietet. Höchste Zeit, den Mann, dem wir das alles verdanken, vor den Vorhang zu bitten!

INVESTMENT IN GOLD

bei Österreichs führender
Edelmetall-Scheideanstalt



- Barren in 11 Größen
- 1 bis 1000 Gramm
- bis 10.000,- € anonym
- umsatzsteuerfrei

 ÖSTERREICHISCHE GOLD-U.SILBERSCHEIDEANSTALT GES.M.B.H.
T +43 1 86646, www.oegussa.at
Wien, Linz, Salzburg, Innsbruck
Dornbirn, Graz, Klagenfurt



Faires
Gold

zertifiziert
konfliktfreie
Lieferkette

Ein Unternehmen der  umicore



Foto: Hotel Sacher

Bester Service des Jahres

ROTE BAR (HOTEL SACHER, WIEN)

Wien-Reisende lieben ihr Flair versunkener Zeiten, in Wien Lebende den Charme, mit dem man hier, im Herzen des Sacher, auf sehr wienerische Art umhegt und umpflegt wird. Die Rote Bar ist ein Wiener Kulturmonument – und das schon seit jenen Tagen, als die hohen Offiziere der kaiserlichen Armee sich das Sacher als heimliches Hauptquartier für nobles Flirten und mehr in den damals so beliebten »Chambres Séparées« des Hotels hinter der Oper auserkoren hatten. Die diskreten Räume sind Geschichte, heute kommt man hierher, um gesehen zu werden. Habitues wissen, dass sich die blendend disponierten Ober oft noch nach Jahren erinnern, dass der Gast des Stammgasts seinen Tafelspitz einst doch »mit besonders prominentem Fettrandl« zu ordern wusste. Solche Erinnerungskraft und Hingabe an den Gast ist es, was wahren Luxus ausmacht. Über die Küche und ihre Wechselbäder weiß der Gast nur Gutes zu berichten, auch weil alles andere unelegant wäre. Den Service aber – hierorts mit wienerischer Eleganz noch »Bedienung« gerufen – wird er voll und ganz loben: Diskretion, Aufmerksamkeit, fixes Möglichmachen anderswo unmöglicher Wünsche und, natürlich, die Selbstverständlichkeit der Anrede des Gasts mit dem richtigen Titel (und sei er auch anderswo längst abgeschafft) sind hier seit jeher gelebte Routine.



360°
OCEAN SKY
RESTAURANT · BAR

Täglich
geöffnet

oben.
IM HAUS
DES MEERES



DAS ROOFTOP RESTAURANT IN WIEN

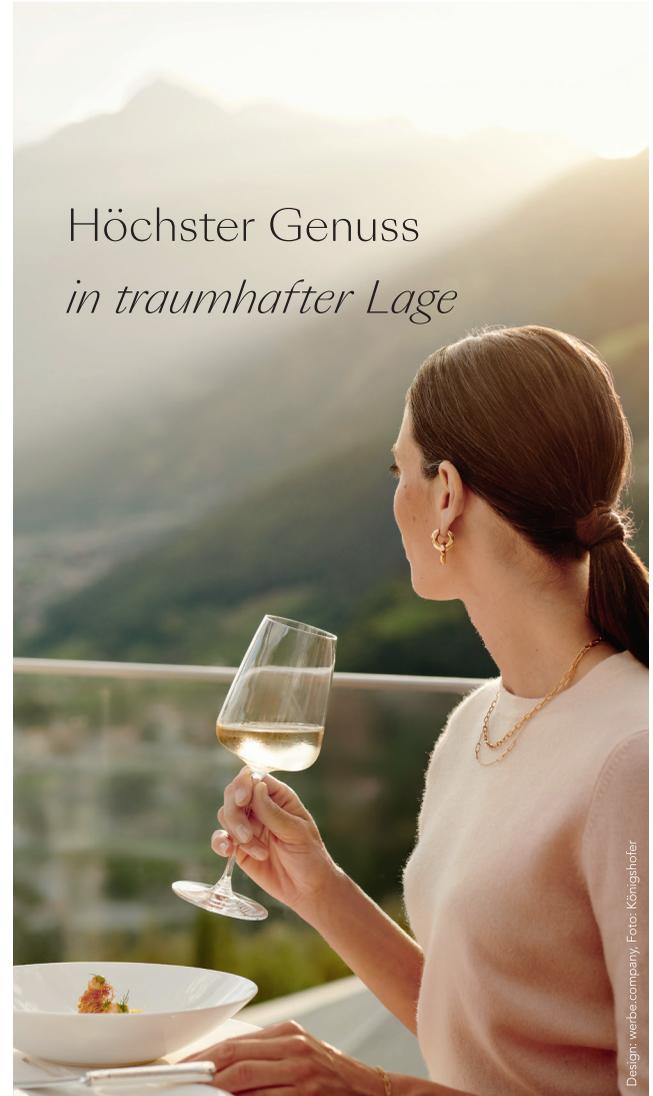


Foto: Florian Lechner/Voels 2021

Internationaler Botschafter

MAXIMILIAN RIEDEL

Der Erbe des Kufsteiner Glaskonzerns versteht es, mit seiner jovialen, auf markenbewusste Kundschaft zugeschnittenen Social-Media-Strategie die Strahlkraft der Marke auszubauen – und Österreich dabei als Ort der Lebensfreude und der Genusskompetenz zu positionieren. Max Riedels Vorväter haben eine Marke geformt, die in der Welt des »Fine Wine« lange konkurrenzlos war. Seit es, nicht zuletzt in Österreich, großartige Mitbewerber auf dem Markt der guten, mundgeblasenen Weingläser gibt, scheint sich Riedel auf besondere Geschäftsfelder zu konzentrieren. Wenn er etwa auf Instagram inmitten der Tiroler Berge mithilfe junger Frauen »Grands Vins« großer Jahrgänge aus nicht minder großen Formaten in seine suggestiv geformten Dekanter gießt, dann ahnt man, wen er damit gezielt ansprechen will: junge Männer mit Geld, die dieses nur zu gerne auch herzeigen. Dass dahinter eine Markenstrategie und Innovationsdrang – zuletzt etwa mit dem Riedel Wing und dem Superleggero – stehen, beweisen die Zahlen. Riedels Status als führender Hersteller hochwertiger Weingläser wird beständig gefestigt – und damit auch der Nimbus Österreichs als Heimat erlesener Genüsse.



Design: werbee.companny, Foto: Königshofer

Castel

+39 0473 923 693
www.hotel-castel.com



Foto: Volker-Höbl

Eröffnung des Jahres

SCHWARZER ADLER, HALL IN TIROL

Johannes Nuding ist Tiroler, also »a Mensch«, wie der Tiroler gerne sagt. Ob er, dem Stehsatz folgend, Nicht-Tiroler als etwas anderes, weniger Schmeichelhaftes einordnet, kann nur jeder für sich selbst erleben. Jedenfalls hinderte es den jungen Mann nicht, im fernen London drei Sterne zu erkochen. Zwar nicht im eigenen Restaurant und nicht nach eigenen Rezepten, sondern für Kochlegende Pierre Gagnaire im »Lecture Room & Library« des Sketch. So wurde Nuding scheinbar aus dem Nichts zum ersten österreichischen Dreisternekokoch nach dem großen Eckart Witzigmann. Nun kehrt er heim und sperrt im Haus eines Verwandten in Hall in Tirol zwei Lokale auf: einen Fine-Dining-Tempel, wo er zeigt, was er gelernt hat (der hat aber nur an drei Tagen der Woche geöffnet), und für die Sommersaison ein Bistro, in dem feine Happen serviert werden. Die Küche zeigt Gourmet-Kompetenz auf Metropolen-Niveau, also etwas, das man in Tirol bislang noch gar nicht kannte. Etwa, wenn Nuding wie selbstverständlich einen vegetarischen Hauptgang in sein Menü einfließt. Hall in Tirol ist so zu einem hell strahlenden Punkt auf der heimischen Gourmet-Landkarte geworden. Wenn wir uns etwas wünschen dürften: eine Weinkarte, die der Ernsthaftigkeit der Küche das Wasser reichen kann!



**12 x BESTER PRODUZENT
ÖSTERREICH**
Berliner Weintrophy
2022

**FALSTAFF
GRAND PRIX SIEGER
2021**
HEIDEBODEN
Rotweincuvée 2020



keringer.at

Außergewöhnliche Weine mit klingenden Namen wie AVIATOR, COMMANDER, HEIDEBODEN, 100 DAYS oder MASSIV: Vielfach prämiert, ein Genuß beim Trinken, mit Tiefgang und Potential. So kennt man die Weine von Robert und Marietta Keringer aus dem Burgenland. Gesehen auf vielen Weinkarten im In- und Ausland.

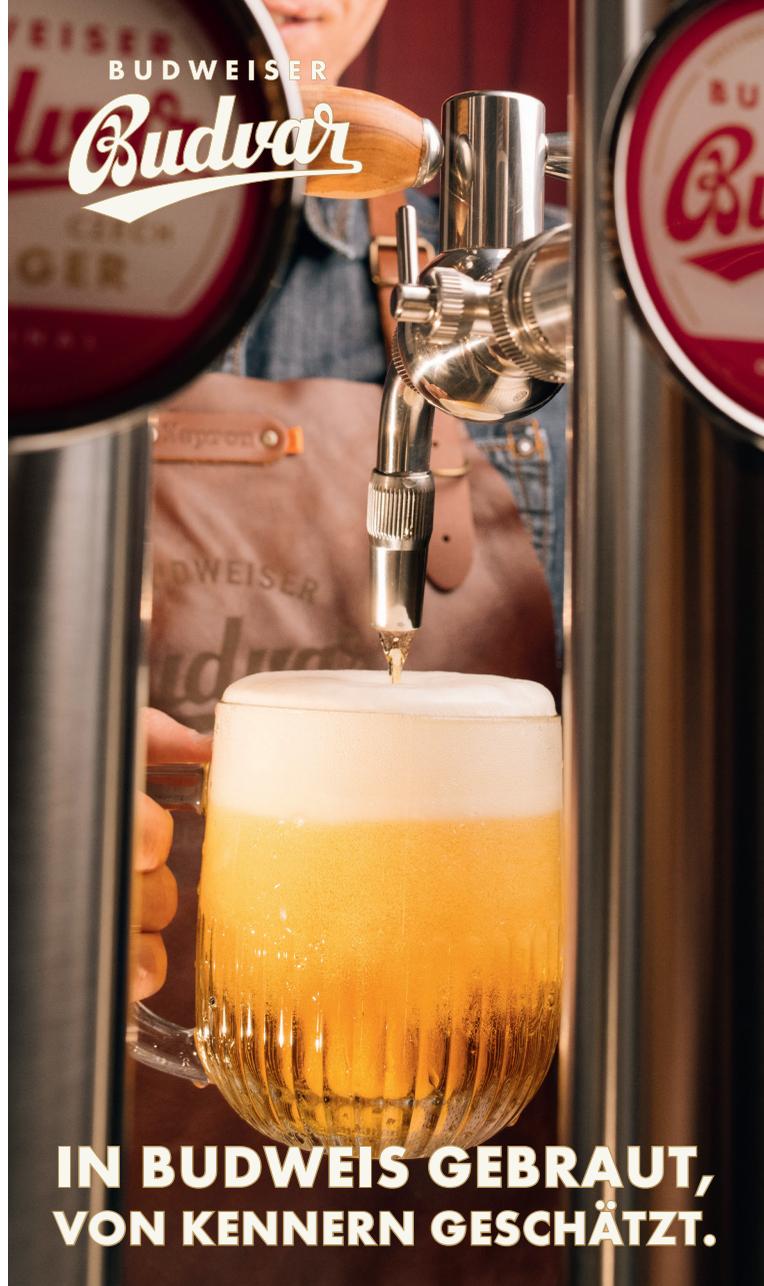


Foto: Sonja Huber

Bestes Wiener Beisl

APPIANO, WIEN

Hannes Pruscha hat das atmosphärisch dichte Innenstadt-Beisl im März 2006, vor exakt 17 Jahren, übernommen und es nach seiner Mutter, Barbara Appiano, benannt. »Ist einfach der schönere Name«, meint er lakonisch. Sinn ergibt das auch deshalb, weil Barbara und ihre Schwester Gabriele den Service vom ersten Tag an schupfen. Seit Jahren ist auch Gabriele's Tochter Luise mit von der Partie, schließlich sind die 52 Sitzplätze regelmäßig bis auf den letzten Platz besetzt. Hannes steht in der Küche, und zwar allein, bis auf einen Abwäscher. »Ich bin recht schnell, vor allem aber recht ungeduldig«, sagt er. So kann man sich sicher sein, dass etwa die legendären Powidltascherl, ebenso wie die Grammelknödel und alles andere, was aus der Küche kommt, auch tatsächlich vom Chef persönlich zubereitet wurden. »Was man schafft, macht man selber, was man nicht selber schafft, macht man gar nicht – das ist bis heute mein Motto«, sagt der Chef. Mutter, Tante und Cousine umsorgen die Stammgäste mit gepflegtem Schmah, die Küche setzt auf Qualität und oft jahrzehntelange Verbindungen zu Lieferanten. 80 Prozent der Weine werden direkt beim Winzer gekauft, was, wie Hannes Pruscha zugibt, »schon auch meiner Leidenschaft für guten Wein geschuldet ist«.



**IN BUDWEIS GEBRAUT,
VON KENNERN GESCHÄTZT.**

Als einzige Staatsbrauerei dieser durch und durch mit Bier verbundenen Nation wissen wir, worauf es beim Brauvorgang für ein hervorragendes Lagerbier ankommt. Darum brauen wir unsere Biere seit 1895 mit gepressten Dolden des Saazer Aromahopfens, natürlich weichem Quellwasser und lagern es auch heute noch länger als das Bier der meisten anderen Brauereien. Na zdravi!





Foto: Jens Krauss

Bestes Landgasthaus

ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER, APETLON

Das Gasthaus Zum fröhlichen Arbeiter in Apetlon ist eine Pracht von einem Wirtshaus, von der Schank, wo der Schmäh rennt, bis zur Qualität der Küche. Den weltbesten Namen, den man sich für ein Wirtshaus vorstellen kann, hat es auch. Wie es dazu kam? 1924 wurde das Haus außerhalb des Ortskerns von Apetlon eröffnet. Den Häuslern war es recht, den Knechten der Esterházy's im nahen Meierhof ebenso: Hier, so geht die Mär, konnte man als Arbeiter fröhlich sein Bier trinken, ohne von den Oberen belästigt zu werden. Das ist lange vorbei, längst ist das Wirtshaus für die Qualität seiner Weinkarte berühmt. In der Küche steht Hausherr Hannes Tschida, Sohn Michael hilft im Familienbetrieb aus. Die Küche listet zuverlässige Wirtshausklassiker ebenso wie Wildgerichte. Kein Wunder, die Hausherrn sind selbst passionierte Jäger, es ist also nur logisch, das Wildbret gleich im Haus zu nutzen. So geht wahrhaft regionale Küche! Wir wünschen uns mehr solch vorbildliche Familienbetriebe, die für die Leute im Ort ein täglicher Anlaufpunkt und soziales Zentrum sind, für den aber auch Gäste von weither angefahren kommen. Es sind Familien wie die Tschidas, die die einzigartige Symbiose aus der Schönheit des Landes und der Qualität unserer Küche tagtäglich leben und unterstützen!



Josef DOCKNER



Göttweig | Krems | Austria

www.dockner.at

KREMS TAL

WEINE MIT CHARAKTER
AUS DEM SÜDLICHEN KREMS TAL

WWW.DOCKNER.AT



Foto: Klaus Bauer

Bierkultur präsentiert von Gösser

TOM ALMHÜTTE, MARIA ALM

Während die Weine der Topwinzer längst die unsäglichen Shots an den alpinen Tresen abgelöst haben, sah es für die Bierkultur im Winter oft düster aus. Einen Lichtblick stellt dabei das poppige »Alpine Craft Festival« im Skigebiet Hochkönig dar – und Tom Eder ist seit Beginn an dabei. Denn neben schrägen persönlichen Outfits und dem un-nachahmlichen Dekor der Almhütte schlägt sein Herz für Hopfen und Malz.

Selbst die keineswegs einfachen Rahmenbedingungen auf 1500 Meter Seehöhe in Maria Alm schreckten den Gastro-nomen nicht davon ab, eine neue Tankbier-Anlage zu installieren. Damit zischt das Hausbier namens »Eder braufrisch« dank minimalem Sauerstoff-Kontakt noch besser. Parallel gibt es im Pinzgau natürlich auch Weißbier alias »a Hoibe«, direkt aus der Brauerhochburg Wei-henstephan zu Bayern.

Natürlich muss für den Genuss-Impresario auch die Glas-kultur für die edlen Gerstensäfte immer stimmen. Oder, wie der Hausherr – natürlich mit Mops an seiner Seite – selbst sagen würde: »Gut, besser, Eder.«



Hinter jedem Erfolg steckt mehr als man denkt.

Als langjähriger Partner der ÖSV-Skispringer:innen, wissen wir, dass hinter jedem Erfolg viel harte Arbeit steckt. Und ein Team, auf das auch Sie sich verlassen können! Erfolg fängt an, wo man vertraut.



Foto: Restaurant Lurgbauer

Nachhaltigkeit präsentiert von Aleno

LURGBAUER, ST. SEBASTIAN

Ein Besuch in der Lurg ist ein Lehrstück darüber, wie Gastronomie und Gastfreundschaft mit menschlichem Maß und einem Blick für das Schöne und Liebenswerte sein sollen. Der Hof mit den gefühlvoll ins Heute geholten alten Mauern zeigt sich den Besuchern erst nach einer wildromantischen Zufahrt auf einer Schotterstraße durch den Wald. Es ist die Essenz der Erholung, die einen hier erwartet. Der Lurgbauer ist ein familiengeführter Betrieb, im Mittelpunkt steht die Kuh. Genauer genommen die Aberdeen-Angus-Herde, mit der Altbauer Andreas Leodolter und seine Söhne Max (der Koch) und Sepp (der Bauer) sowie die gesamte Großfamilie hier in der Lurg gemeinsam leben, wo sie ein Refugium ganz eigener Qualität geschaffen haben. Um die Kühe dreht sich alles. Ihre Nachkommen werden im Laufe der Jahre zu Ochsen, die am Hof verarbeitet werden und zentraler Bestandteil der Rindfleischküche im Restaurant sind. Ihr Mist wird zu Dünger, der dazu beiträgt, dass sie hier in der Lurg auch im nächsten Jahr wieder genug Wiese zu fressen haben. Ihr Fell zierte die Gaststube. Ohne Kuh kein Lurgbauer. Und ohne Lurgbauer keine Kuh. Und auch keine glücklichen Gäste, die in den prächtigen Zimmern auf ganz eigene Art zu sich und zueinander finden.

HANNES REEH

Als Zweigelt im Segment selten unter seinesgleichen und ständig am Brodeh. Eine REEBELLION in der Flasche. Angezettelt durch die Kohlensäure verkündet er sein schäumen- des Wesen am schwarzen Etikett.



Öffnungszeiten: Mo.-Fr.: 9:00-18:00 (Oktober-April 17:00)
Sa.: 10:00-17:00 | So.: Wein-Abholung nach Vereinbarung