

Wirtshauskultur Niederösterreich wächst weiter

FÜNF NEUE BETRIEBE, BEWÄHRTE GASTLICHKEIT

Die Wirtshauskultur Niederösterreich darf sich über weiteren Zuwachs freuen: Im Jahr 2026 konnte der Verein mit seinen rund 200 Mitgliedsbetrieben bereits fünf neue Wirtshäuser gewinnen. Der renommierten Weinstube im Nikolaihof Wachau folgten in der ersten Jahreshälfte „Das Markthof“, das „Gasthaus Herbst“, das „EGINO“ und der „Stuttnerhof“.

St. Pölten, 17. Juli 2026. **Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner:** „Unsere Wirtshäuser sind weit mehr als Orte des Genusses. Sie sind lebendige Treffpunkte, Ausdruck unserer niederösterreichischen Lebensart und wichtige Partner für die regionale Wertschöpfung in Niederösterreich. Die fünf neuen Mitgliedsbetriebe zeigen einmal mehr, wie Wirtshauskultur heute gelebt wird – mit Qualität, Bodenständigkeit und viel Gespür für die Besonderheiten der jeweiligen Region. Ein herzliches Willkommen an die neuen Wirtinnen und Wirte der Wirtshauskultur Niederösterreich!“

Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung ergänzt: „Kulinarik ist ein wesentlicher Bestandteil des Urlaubserlebnisses in Niederösterreich. Die neuen Mitgliedsbetriebe bereichern nicht nur die Wirtshauskultur, sondern auch das touristische Angebot in den Regionen. Zugleich stärken sie ein Netzwerk, das Qualität, regionale Verankerung und gelebte Gastfreundschaft sichtbar macht – und Niederösterreich als Genussdestination weiter profiliert.“

Hartmuth Rameder, Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich betont: „Die Wirtshauskultur Niederösterreich lebt von Betrieben, die ihre eigene Handschrift einbringen und zugleich unsere gemeinsamen Werte teilen. Mit den neuen Mitgliedsbetrieben gewinnen wir engagierte Gastgeberinnen und Gastgeber, die regionale Küche, persönliche Gastlichkeit und hohe Qualität überzeugend umsetzen.“

Fünf neue Mitgliedsbetriebe bereichern die Wirtshauskultur Niederösterreich

Die Wirtshauskultur Niederösterreich verbindet seit über 30 Jahren die unterschiedlichsten Gastronominnen und Gastronomen Niederösterreichs – renommierte Haubenlokale zählen ebenso zu den Mitgliedern wie gemütliche

VEREIN NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKULTUR
Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten

tel +43 (0)2742 9000 19883
fax +43 (0)2742 9000 19802

mail wirtshauskultur@noe.co.at
www wirtshauskultur.at

ZVR-Zahl: 463239418, UID: ATU60603369, Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien
IBAN: AT49 3200 0000 0048 2455, BIC/Swift-Code: RLNWATWW

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



Dorfwirtshäuser. Sie vereint ein gemeinsamer Qualitätsanspruch, echte Gastfreundschaft, ein Bekenntnis zu regionalen Produkten und kreative Neuinterpretationen traditioneller Küche.

Diese Bandbreite bei gemeinsamer Grundhaltung spiegelt sich auch in den [fünf Betrieben](#) wider, die 2026 neu in die **Wirtshauskultur Niederösterreich** aufgenommen wurden:

- **Weinstube im Nikolaihof Wachau, Mautern a.d. Donau**
Die [Weinstube am Nikolaihof Wachau](#), dem ältesten Weingut Österreichs, legt den Fokus auf sorgfältig zubereitete Gerichte, Weine aus biodynamischem Anbau und ein besonderes Ambiente in stilvollen Räumlichkeiten sowie im geschützten Innenhof unter der Kaiserlinde. Die teilweise biozertifizierte Küche folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten und verwendet bevorzugt Zutaten aus dem eigenen Garten. Neben klassischen Gerichten stehen auch abwechslungsreiche vegetarische Speisen auf der Karte, begleitet von Weinen des hauseigenen Weinguts, das zu den frühen Wegbereitern des biodynamischen Weinbaus zählt. Die Weinstube bietet zudem Raum für Feste und Feiern mit bis zu 130 Personen.
- **Das Markthof, Siegersdorf**
[Das Markthof](#) verbindet eigene Landwirtschaft, regionale Produkte und ein kreatives Küchenteam zu einer modernen, unkomplizierten Genusswelt. Im ehemaligen Jagdstüberl mitten am Bauernhof werden saisonale Zutaten, hofeigene Produkte wie Gemüse aus dem eigenen Garten und Fleisch von den Weidetieren sowie ausgewählte regionale Lebensmittel nach dem „From Nose to Tail“-Prinzip verarbeitet. Die Küchenchefs Fabian Schasching und Max Eichberger bringen ihre Erfahrung aus renommierten Spitzenküchen Österreichs ein und kombinieren Bodenständigkeit mit internationalem Anspruch. Seit 2026 ist das Restaurant zudem mit einem Bib Gourmand Award des MICHELIN Guide ausgezeichnet, der für „großartige Küche zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis“ steht. Ergänzt wird das kulinarische Erlebnis mit einem durch eine vielseitige Weinkarte und Spezialitäten direkt ab Hof.
- **Gasthaus Herbst, Hanfthal**
Im Weinviertler Hanfthal steht das [Gasthaus Herbst](#) seit vielen Jahren für gelebte Wirtshauskultur, herzliche Gastfreundschaft und kreative Küche mit regionalem Bezug. Bei der Renovierung des historischen Gasthauses und Bauernhofs im Jahr 2015 wurde der ursprüngliche Charakter des Hauses bewahrt; Stühle, Bänke und Tische des Urgroßvaters prägen bis heute das gemütliche Ambiente. Küchenchef Matthias Herbst bringt Erfahrung aus renommierten Restaurants Österreichs ein und verbindet traditionelle Weinviertler Küche mit modernen Ideen, saisonalen

Spezialitäten und kreativen Gerichten. Regelmäßige Veranstaltungen sowie der Gastraum und Schanigarten ergänzen das Angebot für Einheimische und Gäste.

- **EGINO, Eggenburg**

Das **Egino**, Restaurant des Premium Hotels, präsentiert moderne Kulinarik in entspannter Atmosphäre. Ein internationales Team bringt Erfahrung, Leidenschaft und frische Ideen in Küche und Service ein; saisonale und regionale Lebensmittel werden kreativ interpretiert und zu abwechslungsreichen Gerichten verarbeitet. Die Speisekarte reicht von österreichischen Klassikern über Fischgerichte und Burger bis hin zu vegetarischen und veganen Spezialitäten, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Menüs und eine umfangreiche Weinkarte. Die stilvolle Bar, der idyllische Gastgarten, moderne Räumlichkeiten und das angeschlossene Premium Hotel schnüren das ideale Gesamtpaket für genussvolle Aufenthalte.

- **Stuttnerhof, Bisamberg**

Am Fuße des Bisambergs empfängt der **Stuttnerhof** seine Gäste mit bodenständiger Küche, zeitgemäßer Kulinarik und Weinen aus eigenen Lagen. Der Familienbetrieb der Winzerfamilie Stuttner besteht seit dem 17. Jahrhundert und wurde mit viel Feingefühl modernisiert, ohne seinen gemütlichen Charakter zu verlieren. Auf der Speisekarte findet sich Traditionelles ebenso wie Beef Tatar, gratinierter Ziegenkäse oder Kalbsbutterschnitzel. Dazu werden hauseigene Weine von Johannes Stuttner serviert. Zum Genießen und Verweilen laden auch der stilvolle Gastgarten sowie der modern gestaltete Wintergarten ein.

Mit den fünf neuen Mitgliedsbetrieben wächst die **Wirtshauskultur Niederösterreich** um weitere charakterstarke Häuser, die regionale Küche, handwerkliche Qualität und gelebte Gastlichkeit auf unterschiedliche Weise interpretieren. Gemeinsam stehen sie für jene Vielfalt, die die niederösterreichische Wirtshauslandschaft seit Jahrzehnten prägt – von traditionsreichen Familienbetrieben über moderne Restaurantkonzepte bis hin zu besonderen Genussorten mit enger Verbindung zur Region.

Weitere Informationen: wirtshauskultur.at/neue-mitgliedsbetriebe

► **Neu!** Die **Websites** des niederösterreichischen Tourismusnetzwerks präsentieren sich seit Kurzem in einem **neuen Look**. Der Webauftritt der Wirtshauskultur Niederösterreich wurde komplett überarbeitet und informiert nun noch ansprechender und übersichtlicher. Die neue Website bietet unter anderem einen umfangreichen **Überblick zu den Wirtshäusern, Rezeptideen** für niederösterreichische Klassiker zum Nachkochen sowie eine Bestellmöglichkeit für die beliebten **Wirtshaus-Gutscheine**.

Foto (© Niederösterreich Werbung/www.seidl.photo) v.l.n.r.: Hartmuth Rameder - Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich, Lisa Saahs - Weinstube im Nikolaihof Wachau, Günther Gastecker - EGINO, Lisa und Matthias Herbst - Gasthaus Herbst, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Angelika Strasser-Edhofer - Das Markthof, Michael Duscher – Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung

Weitere Bilder: <https://noew.px.media/share/1781097338XD3iktmxTCMLW9>

Die Fotos dienen ausschließlich der **redaktionellen Verwendung in Online- und Printmedien**. Bitte beachten Sie die **Copyrights**, die nach Klick auf das gewünschte Bild im Informationsbereich (i) rechts oben angezeigt werden.