



KULINARIK
in aller Munde

GENUSSLAND ÖÖ

Gastro-Guide 2024

www.genussland.at


Genussland
Oberösterreich


ober
österreich



© Alexander Kesz



Gib deinem Sommer Genuss! Gemeinsame Zeit mit Freund:innen, Familie oder ganz für sich selbst. 🍷 Outdoor-Aktivitäten, Kulturelles, Tage am See und ganz viele Sonnenstunden – im Sommer tut sich was. ☀️

Und danach? Einkehren bei einem unserer vielen Genussland OÖ Gastro Partner:innen. So erleben wir den Sommer in Oberösterreich mit all unseren Sinnen – mit Regionalität, Genuss und Qualität. 🍷

#SommerLandGenuss #oöinallermunde #genusslandoö

📷 [genusslandoberoesterreich](https://www.instagram.com/genusslandoberoesterreich)



Hungrig auf echt.

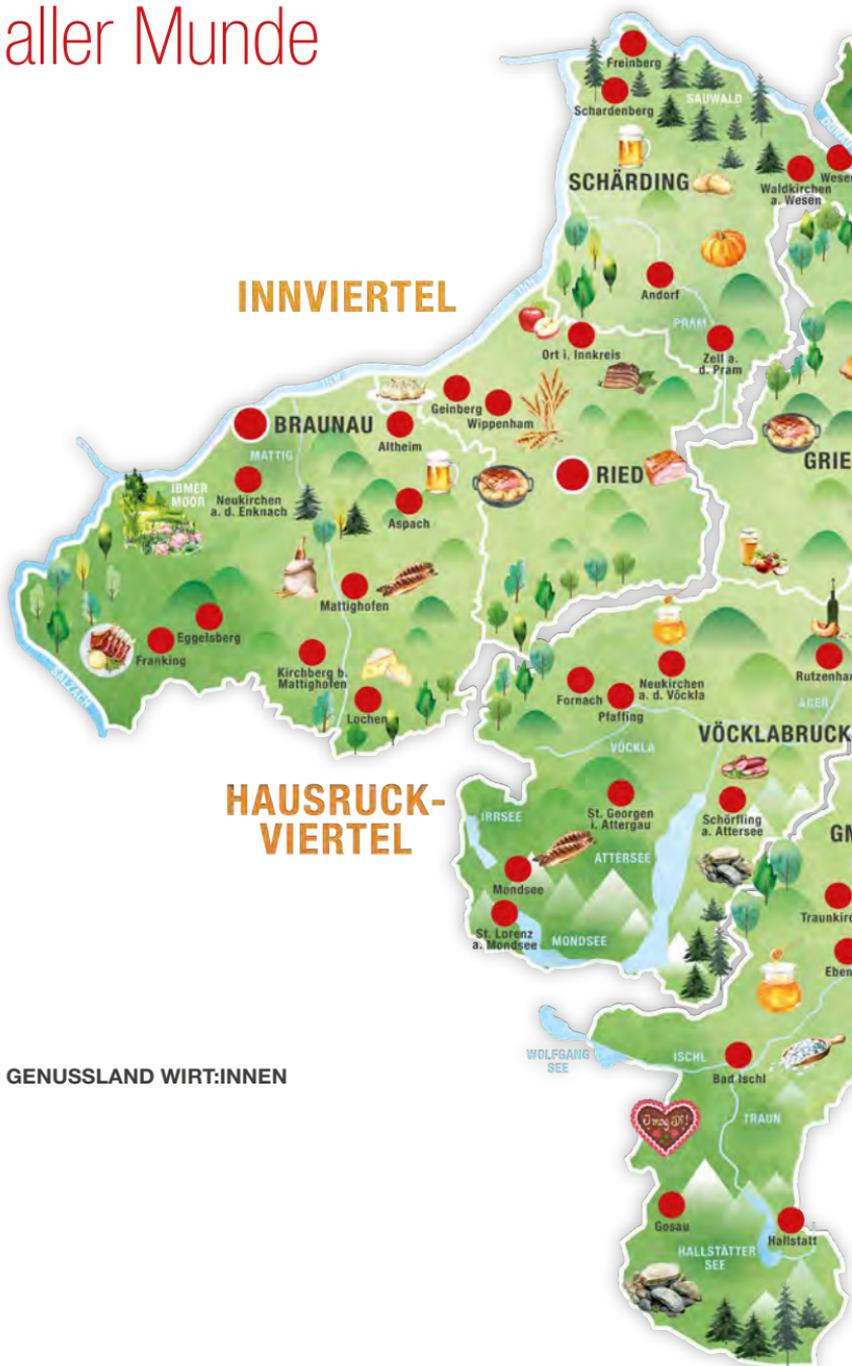


Echt ehrlicher Genuss.

Oberösterreich bietet der Ess- und Trinkkultur eine einzigartige Bühne. Und das an 366 Tagen im Jahr 2024. Kultur im geselligen Miteinander erleben. In Oberösterreich.

UNSERE VIERTEL

in aller Munde



GENUSSLAND WIRT:INNEN



MÜHLVIERTEL

LINZ

TRAUNVIERTEL

OBERÖSTERREICHS ESSKULTUR

in aller Munde

Sprechen wir von Kultur, denken viele Menschen wohl nicht gleich ans Essen. Doch nicht nur Musik, Kunst und Sprache zählen zu Kulturgütern – auch Esskultur gehört dazu. Essen ist viel mehr als reine Nahrungsaufnahme. Einerseits zählt, was wir essen, und andererseits auch, wie wir essen. Denn so wie jede Region ihren eigenen Dialekt hat, hat sie auch ihre eigene Esskultur. So ist die Esskultur in Oberösterreich geprägt von Tradition, Region, Qualität und Gastfreundschaft – die oberösterreichische Kulinarik ist facettenreich, innovativ und vor allem geschmackvoll.

FREIWILLIG KONTROLLIERTE HERKUNFT UND TRANSPARENZ

Diese Esskultur ist auch bei allen der fast 150 Genussland Wirt:innen erlebbar. Wie sie die oberösterreichische Esskultur mitgestalten? Sie alle bekennen sich bewusst zu regionalen Zutaten und zur aktiven Auslobung der Herkunft auf Speisekarten oder im Lokal – und das ganz freiwillig. Das zeigt einmal mehr, wie wichtig ehrliche Transparenz auch für Gastronom:innen in Oberösterreich ist.

QUALITÄTS- UND HERKUNFTSSICHERUNG

Mit einem Blick auf die Marke Genussland wissen Gäst:innen sofort, was sie bekommen – nämlich eine garantiert regionale Herkunft der Lebensmittel, hohe Produkt- und Verarbeitungsqualität sowie frische Zubereitung der Gerichte. Noch ein besonderes Merkmal: Teil der Genussland Familie sind vorwiegend Familienbetriebe sowie Klein- und Mittelunternehmen.

EINKEHREN IN OÖ – EIN GENUSS



Oberösterreich ist Wirtschaftsstandort, innovationsgetrieben und immer in Bewegung.

Oberösterreich ist aber auch Genussland, kulturbesgeistert und ein Platz zum Genießen und Verweilen.

Schon Anton Bruckner, dessen Geburtstag sich heuer zum 200. Mal jährt, schätzte die kulinarischen Genüsse seiner Heimat. G'selchtes mit Grießknödel und Sauerkraut war

seine Leibspeise. Und wenn es besonders mundete, durften es auch schon mal sechzehn Zwetschkenpofesen als Nachspeise sein.

Auch heute möchte man oftmals mehr essen, als einem guttut. Einfach, weil unsere Küche immer noch so gut ist wie zu Bruckners Zeiten – wenn auch reicher an Vielfalt und Finesse. Um das Bundesland ob der Enns von seiner genussvollsten und regionalsten Seite kennenzulernen, gibt es keinen besseren Reisebegleiter als den neuen Genussland Gastro-Guide. 20 Jahre Erfahrung und der Drang, stets neue regionale Köstlichkeiten auf den Teller zu bringen, zeichnen Oberösterreichs Initiative für Esskultur aus.

VIER VIERTEL MIT GANZ VIEL GESCHMACK

Jede Region in Oberösterreich hat ihren ganz eigenen Geschmack, ihre ganz eigenen Traditionen und ihre ganz eigene Esskultur. Durch herzliche und talentierte Wirtsleute werden beste heimische Zutaten zu kulinarischen Kunstwerken, die entweder im traditionellen Gewand oder auch in avantgardistischen Formen kredenzt werden. So oder so, die Liebe zum Produkt und die Leidenschaft zum Handwerk schmeckt man bei jeder Speise. Und die Regionalität ist mit Genussland Oberösterreich sowieso immer garantiert.

A handwritten signature in blue ink that reads "Michaela Langer-Weninger". The script is cursive and fluid.

Genussland-Obfrau LRⁿ Michaela Langer-Weninger

A handwritten signature in blue ink that reads "Thomas Stelzer". The signature is stylized and cursive.

Landeshauptmann Thomas Stelzer

20 JAHRE GENUSSLAND OÖ

in aller Munde

Seit zwei Jahrzehnten steht das Genussland Oberösterreich für regionale, vielfältige und hochwertige Land- und Lebensmittelwirtschaft. Und das feiern wir. Ob Mühlviertel, Hausruckviertel, Traunviertel oder Innviertel: Wir haben in Sachen Esskultur Geschmackvolles zu bieten, dafür sorgen an die 150 Genussland Wirt:innen. Sie bekennen sich zu kontrollierter Herkunft sowie Transparenz und setzen bewusst auf Regionalität, Genuss und Qualität.

Unsere Esskultur hat viele Seiten. In diesem Gastro-Guide nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch die vier Viertel. Neue Gastronom:innen aufspüren, sich an beliebten Adressen erfreuen oder vergessene Orte wiederentdecken – freuen Sie sich auf über 100 Seiten voll gastronomischer Vielfalt. Anlässlich des 200. Geburtstages von Anton Bruckner geben wir auch Ausflugstipps zu Bruckner-Orten und verraten Ihnen die Leibspeise des Komponisten.

Feiern Sie mit uns 20 Jahre Genussland Oberösterreich und 200 Jahre Anton Bruckner! Und genießen Sie die vielfältige und ehrliche Küche unserer Wirt:innen in Oberösterreich.



QUALITÄT

in aller Munde

Das Genussland Oberösterreich ist eine Initiative für oberösterreichische Esskultur. Unter dieser Marke gestalten bäuerliche Direktvermarkter:innen, Lebensmittelmanufakturen und die Gastronomie die heimische Land- und Lebensmittelwirtschaft nachhaltig mit. Das Genussland Oberösterreich steht für geprüfte, regionale Herkunft und Qualität.



INHALT

Einleitung und Vorwort	1
Mühlviertel	5
Ausflugstipps	6
20 Jahre Genussland Wirt:innen	7
Übersichtskarte	8
Genussland Wirt:innen der Region	10
Innviertel	33
Ausflugstipps	34
20 Jahre Genussland Wirt:innen	35
Übersichtskarte	36
Genussland Wirt:innen der Region	38
Sonderthema: 200 Jahre Anton Bruckner	50
Traunviertel	53
Ausflugstipps	54
20 Jahre Genussland Wirt:innen	55
Übersichtskarte	56
Genussland Wirt:innen der Region	58
Hausruckviertel	81
Ausflugstipps	82
20 Jahre Genussland Wirt:innen	83
Übersichtskarte	84
Genussland Wirt:innen der Region	86
Linz	101
Ausflugstipps	102
20 Jahre Genussland Wirt:innen	103
Übersichtskarte	104
Genussland Wirt:innen der Region	106
Impressum	116



43
WIRT:INNEN

MÜHLVIERTEL

in aller Munde

AUSFLUGSTIPPS



Entdecken, erleben, genießen, entspannen. Oberösterreichs Ausflugsziele versprechen Spannung und Abenteuer, neue Erfahrungen und wunderbare Begegnungen. Wo das nächste Ausflugsziel zu finden ist? Natürlich online. Im Freizeitplaner www.upperguide.at finden Sie schnell und bequem die nächstgelegenen Ideen.

LEBZELTARIUM LEBKUCHEN ERLEBNISWELT

Lebkuchen verführen uns mit ihrem Duft nach exotischen Gewürzen und ihrem unverwechselbar süßen Geschmack. Das Lebzeltarium der Lebzelterei Kastner in Bad Leonfelden lüftet die Geheimnisse hinter dem traditionellen Backwerk: Wo liegen seine Ursprünge? Welche erlesenen Zutaten braucht es für den guten Lebkuchen? Und wie wird er heute hergestellt?

www.lebzeltarium.at



© Lebzeltarium



© WGD Donau Oberoesterreich Tourismus GmbH Erber

STILLENSTEINKLAMM

Im Tal der Donau zwischen Grein und St. Nikola liegt bei der Gießenbachmühle der Einstieg in die Stillensteinklamm. Über Stufen geht es hinauf durch die Klamm Schlucht, wo der Gießenbach über Granitkaskaden und kleine Wasserfälle der Donau entgegengost. Ihren Namen hat die Klamm vom „Stillen Stein“. Dieser Felsen legt sich wie ein Dach über den Bach und lässt das Wasser kurzzeitig unter der Oberfläche verschwinden.

www.donauregion.at

ERLEBE 20 JAHRE KULINARISCHES MITEINANDER

20 Jahre Genussland sind geprägt von Kulinarik, Regionalität und Vielfältigkeit. Im Mühlviertel spiegeln sich die vielschichtigen Facetten der Kulinarik wider – ob in gehobener Haubenküche oder bodenständigem Wirtshaus. Der Berggasthof Waldschenke in Bad Leonfelden ist Wirt der ersten Stunde. Das Strudengauer Rosenmayer Catering bringt erst seit kurzem frischen kulinarischen Wind ins Genussland OÖ.



REIFE FRÜCHTE UND WILDE SPRÖSSLINGE

BERGGASTHOF WALDSCHENKE



„In vielen Bereichen, und eben auch in der Gastronomie, merkt man früher oder später, dass man ohne ein regionales, buntes und vielfältiges Netzwerk nicht beständig bleiben kann. Hier sind wir froh, dass sich das Genussland OÖ genau dem verschrieben hat und hier immer wieder neu verknüpft.“

Ob in einem der gemütlichen Gasträume oder auf der Sonnenterrasse mit Blick bis in die Alpen. Am Berggasthof Waldschenke, abseits von jeglichem Trubel, kann man zur Ruhe kommen und frische, regionale Küche genießen. Neben den kulinarischen Freuden ist der Berggasthof ein perfekter Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten in der Natur.

ROSENMAYER CATERING



„Regional und nachhaltig zu wirtschaften ist für uns selbstverständlich und hat einen besonderen Stellenwert. Dies soll für ein gesellschaftliches Umdenken auch als Statement an Konsument:innen weitertransportiert werden. Das Genussland OÖ punktet mit Markenbekanntheit und das Vertrauen von Konsument:innen in die regionale Herkunft der Rohstoffe – wir freuen uns auf die Zusammenarbeit.“

Wir machen Einladere:innen zu erfolgreichen Gastgeber:innen: Individuelles Catering. DER TISCH. Mein Sonntagsbraten. Rosenmayer Catering hat für jeden Anlass das richtige Konzept parat. Neben der individuellen kulinarischen Begleitung von Anlässen, kann man am TISCH, in der ehemaligen Gaststube in Langenbach, zu verschiedenen Veranstaltungen oder privaten Feiern Platz nehmen. Möchte man einen gemütlichen Sonntag zu Hause verbringen, kann man sich den traditionellen Sonntagsbraten frisch zubereitet direkt abholen.

MÜHLVIERTEL

BEZIRK ROHRBACH

- 1 Bärnsteinhof Hotel Gasthof
- 2 Aviva****s make friends
- 3 Landhotel Keplinger
- 4 Wildparkwirt
- 5 Kinderhotel Bruckwirt
- 6 Gasthof – Landhotel Ernst
- 7 Genießerhotel Bergergut

BEZIRK URFAHR UMGEBUNG

- 8 Glockerwirt Weilguni
- 9 Hotel Sommerhaus
OÖ Studentenwerk
- 10 Leonfeldner-Hof
- 11 SPA Hotel Bründl
- 12 Vortuna Gesundheitsresort
- 13 Berggasthof Waldschenke
- 14 Falkensteiner Genuss & Wohlfühlhotel Mühlviertel
- 15 Wögerer Genuss & Tradition
seit 1868
- 16 Schlagerwirt
- 17 Gasthof Pension Annahof
- 18 Gasthof „Mitten in der Welt“
- 19 Landgasthaus Bergerwirt
- 20 Landgasthaus Seyrlberg
- 21 Reichenauer Stubn



- 22 Café Restaurant Waldinsel
- 23 Gasthaus Frellerhof
- 24 Braugasthof Mascher
- 25 Mühlviertler Speckstüberl
- 26 Schmankerlwirt Lummerstorfer
- 27 Hoftaverne Atzmüller
- 28 Gasthof Post

BEZIRK FREISTADT

- 29 Färberwirt Bad Zell
- 30 Freistädter Brauhaus
- 31 Landgasthaus „Zum Edi“

32 Hotel & Restaurant Rockenschaub

33 Hotel Fürst

34 Wia z'Haus Dinghofer

35 Schloss Weinberg

BEZIRK PERG

36 DonAu Stand'l

37 Gasthof Jägerwirt

38 Gasthof Zur Traube

39 Luftenberger Hof

40 Langederhof

41 Mühlviertler Hof

42 Biohof Mascherbauer – Biogastronomie & Mühlviertler Biohofladen

43 Rosenmayer Catering



1 BÄRNSTEINHOF HOTEL GASTHOF

Bärnsteinhof Hotel Gasthof
Marktplatz 12, 4160 Aigen-Schlögl
+43 7281 6245
info@baernsteinhof.at
www.baernsteinhof.at
Freitag – Dienstag: 8 – 22 Uhr



Der Bärnsteinhof befindet sich im oberösterreichischen Mühlviertel. Ein Kleinod, mit viel Liebe zum Detail. Den Gast erwartet regionale Kulinarik, verfeinert mit einer spannenden Kräutervielfalt. Als chef de cuisine zeigt sich Christian Höglinger für das leibliche Wohl seiner Gäste verantwortlich. Mühlviertler Schmankehl oder internationale Kochkunst – hier ist der Gast an der besten Adresse. Bei genussvollen Brennnessel-Spinatknödeln, Kräuter-Surbraten, Leinöl-Erdäpfeln oder kräftiger Rindssuppe mit Frittaten. Seit einiger Zeit betreut Alessandra aus Sizilien gemeinsam mit Christian die Speisekarte und deshalb zeigen sich einige sizilianische Feinheiten in der Küche. Darunter fallen beispielsweise Pizzastücke, Aufläufe, Frittiertes, Potata, Salate, Arancini und Cannoli. Auch das berühmte italienische Gelato verführt mit süßen Genussfreuden. Für ein längeres Verweilen und Entspannen ist der Bärnsteinhof ebenso bekannt. Wohlfühlzimmer ausgestattet mit Vollholzmöbeln und Balkon schaffen ein angenehmes Flair. Und im einladenden Garten mit Rosensträuchern, Kräuterstauden und Permakulturen schöpfen die Sinne aus dem Vollen.

2 AVIVA*****S MAKE FRIENDS

Hotel AVIVA Betriebs GmbH
Höhenweg 1, 4170 St. Stefan-Afiesl
+43 7216 37600
info@hotel-aviva.at
www.hotel-aviva.at



Donnerstag: 20:30 – 2 Uhr, Freitag – Samstag: 20:30 – 24 Uhr, Sonntag: 10 – 17 Uhr

Du bist single oder willst einfach mal alleine oder mit Freunden verreisen? Aber wohin? In einem klassischen Wellnesshotel alleine am Tisch sitzen, einen hohen Einzelzimmerzuschlag bezahlen, zwischen Familien und Paaren sich richtig alleine fühlen und keine Erholung finden... Im AVIVA ist alles anders. Gemeinsam essen an großen Kommunikationstischen, bei einem umfangreichen täglichen Aktiv-, Sport- und Entertainmentprogramm mit anderen Gästen viel unternehmen, beim Gesundheitsprogramm mit Top-Coaches präventiv für die Gesundheit Gutes tun, bei mehr als 100 Sportthementagen (z. B. Single Ski-Tage, Wandertage, Laufcamp, Winter Fun Days, Langlaufstage ...) und bei vielen Events (Anti Valentinstag, Ostern, Fasching, Irish Weekend, Weinfest ...) dabei sein. Im AVIVA sind garantiert keine Paare und Kinder, somit einfach tolle Gespräche führen, neue Freunde gewinnen, tanzen, feiern und relaxen ... oder einfach Zeit für sich haben. AVIVA ist lässiger und zugleich Vier-Sterne-Superior-Cluburlaub auf 1.000 m Seehöhe, mit mehr als 2.000 m² Wellnessbereich mit atemberaubendem Blick auf die Alpen, gemeinsam essen, chillen in der hoteleigenen Disco, Bier brauen in der eigenen AVIVA Brau-Boutique, urig-gemütlich relaxen auf der eigenen Alm, entspannen am Kraftplatz, verwöhnen lassen bei Massage- & Beauty-Treatments oder einfach Zeit für sich haben.

3 LANDHOTEL KEPLINGER

Keplinger Wirt GmbH
 St. Johann 14, 4172 St. Johann a. Wimberg
 +43 7217 7105
 info@keplingerwirt.at
www.keplingerwirt.at
 Dienstag: 11:30 – 13:30 Uhr und 18 – 21 Uhr
 Mittwoch – Samstag: 11:30 – 13:30 Uhr und 18 – 21 Uhr
 Sonn- und Feiertag: 11:30 – 14 Uhr



Hervorragende Qualität und ausgewählte kreative Details im gesamten Restaurant- und Hotelbereich vermitteln eine Atmosphäre höchsten Komforts und Wohlbefindens. Dies ist den Wirtsleuten des Keplingerwirt eindeutig gelungen. Die verfeinerte, aber dennoch bodenständige Naturküche reicht von regionalen Spezialitäten bis hin zu einer überregionalen Speisenvielfalt. Mit bedachter Auswahl von Fleisch, Fisch, Obst & Gemüse, Milchprodukten, Eiern, Säften und vielem mehr aus vertrauter Umgebung werden qualitativ hochwertige Speisen kreiert. Entsprechend prämiert sind sie deshalb von Gault&Millau mit drei Gabeln. Der bekannte musizierende Wirt Heinz Keplinger zieht die Gäste bei Geschmortem Zwiebelrostbraten vom Almochsen, Schnitzel vom Milchkalb, Mühlviertler Lamm oder hausgemachtem Sorbet in einen rundum sinnlichen Bann. Hier kann jedermann erschwingliche Gaumen- und Tafelfreuden finden. Einige modern ausgestattete Zimmer und dazu der attraktive Wellnessbereich bieten eine herzhaft entspannende in der bezaubernden Region Mühlviertel.

4 WILDPARKWIRT

Andreas Neumüller
 Atzesberg 7, 4121 Altenfelden
 +43 7282 5586
 info@wildparkwirt.at
www.wildparkwirt.at
 Mittwoch – Sonntag: 9 – 24 Uhr



Im oberen Mühlviertel beherbergt der ganzjährig geöffnete Wildpark Altenfelden neben Bummelzug und Erlebnisspielplatz mehr als 200 verschiedene Tierarten, die über einen kürzeren oder längeren Rundweg besichtigt werden können. Direkt nebenan haben die Besucher im beliebten Ausflugsgasthaus der Familie Neumüller die Möglichkeit, sich bei bodenständiger Kost aus hervorragenden Produkten, die von dem eigenen Garten als auch den nächstgelegenen bäuerlichen Betrieben stammen, zu stärken. Die vielversprechenden Schmankerlwochen ergänzen das Sortiment mit verschiedenen Köstlichkeiten. Die umliegende Natur versprüht eine angenehme Atmosphäre und das Team bemüht sich zugleich, den Aufenthalt der Gäste zu etwas Besonderem zu machen. Die Räumlichkeiten ermöglichen es, über 400 Gäste im Gasthaus unterzubringen, sei es in der Gaststube, dem großzügigen Saal, dem Stüberl oder auf der Terrasse mit Blick auf die Wildtiere. Für Kinder befindet sich gleich daneben ein abenteuerlicher Spielplatz – ein spannender Ausflug für Family & Friends.

5 KINDERHOTEL BRUCKWIRT

Steinger Michaela
Graben 6, 4131 Obermühl
+43 7286 83210
info@bruckwirt.at

www.bruckwirt.at

Variable Öffnungszeiten –
Genauer erfahren Sie auf unserer Website.



Gemütlichkeit wird im Kinderhotel Bruckwirt seit 1848 großgeschrieben. Verwöhnt werden die kleinen und großen Gäste mit Gaumenfreuden und dezenter Liebe zum Detail. Warum in die Ferne schweifen, wenn's daheim so gut schmeckt. Frische Milchprodukte aus der Biomolkerei, herzhaftes G'selchtes von ausgewählten Bauern, klares Waldquellwasser von der eigenen Hausquelle und Mühlviertler Bier – hier kann man es sich schmecken lassen! Bioeis und hausgemachte Mehlspeisen versüßen den Tag. Ab Juni findet jeden Freitag ein Grillabend auf der Terrasse statt, bei dem die Gäste mit gegrillten Fleischspezialitäten, dreierlei Würstchen, Röstgemüse, verschiedensten Beilagen und einem bunten Salatbuffet verköstigt werden. Für die kleinen Gäste gibt es natürlich eine abwechslungsreiche Betreuung, damit gemeinsame Stunden als Paar genossen werden können.

6 GASTHOF – LANDHOTEL ERNST

Oskar Ernst
Untermühl 4, 4114 Neuhaus a. d. Donau
+43 7232 2919
office@gasthof-ernst.at

www.gasthof-ernst.at

Montag – Donnerstag, Sonntag: 8 – 22 Uhr
Freitag – Samstag: 8 – 23 Uhr



Wo Donau und Große Mühl zusammenfließen und die Natur unvergleichliche Ruhe verströmt, dort kann man sich im Gasthof & Landhotel Ernst auf kulinarische Köstlichkeiten freuen. Der Traditionsgasthof Ernst wird bereits in der 16. Generation mit Stolz und Leidenschaft als Familienbetrieb geführt. Die Wirtsleute schaffen für ihre Gäste eine wohlige Atmosphäre, die die lange Tradition des Hauses, den Mühlviertler Charme und zeitgemäßen Komfort verbindet. Das Küchenteam verwöhnt seine Gäste mit verschiedenen Schmankerln aus der Region und speziell dem Mühlviertel. Je nach Saison überzeugt die Speisekarte mit entsprechenden Gerichten, denn Saisonalität und Abwechslung werden bei Familie Ernst großgeschrieben. Produkte und Lebensmittel werden immer frisch aus der Region bezogen. So kann man ganz leicht den vollsten Geschmack bieten, ganz ohne Aroma- und Zusatzstoffe. Fleisch bezieht man von der Schaufleischerei Zalto, Gemüse aus dem Eferdinger Landl – dazu passend serviert man Mühlviertler Bier aus Hofstetten. Auf der gemütlichen Terrasse oder auch im heimeligen Wintergarten kommt man in den Genuss eines wunderschönen Blicks auf die Donau und ihre waldreiche Umgebung.

7 GENIESSERHOTEL BERGERGUT

4*S Hotel Bergergut
Oberafiesl 7, 4170 Oberafiesl
+43 7216 4451
bergergut@romantik.at

www.romantik.at

Mittwoch – Samstag: 8 – 14 Uhr

Dienstag – Samstag: 18:15 – 21 Uhr, Sonntag: 8:30 – 12 Uhr



Die passionierten Gastgeber verstehen feine Kulinarik, Speisen und Getränke sowie herzliches Service als Handwerk und Kunst: „Kulinarische Kunst bedeutet für uns die Schöpfung von einzigartigen und echten Geschmackserlebnissen sowie kreative und passionierte Gastgeber zu sein. Unter Handwerk verstehen wir liebevolle und hochwertige Erzeugung“, so Gastgeberin Eva-Maria Pürmayer und 2-Hauben-Koch Thomas Hofer. **Weitere Highlights:** Kochworkshops mit 2-Hauben-Koch Thomas Hofer für Hotel- und auch Tages-Gäste, Topsuiten in verschiedenen Designs wie etwa neu die Natur-Suite, Kochkurse mit Brotbacken (Holzofen) etc. Verbinden Sie Kulinarik mit noch mehr Genuss und einem (Kurz-)Urlaub zu zweit!

TIPP: Genießen Sie Zweisamkeit, individuellen Service und Haubenküche fernab vom Mainstream im romantischen Hideaway. Gourmetmenüs und Genießer-Brunch auch für À-la-Carte-Gäste!

8 GLOCKERWIRT WEILGUNI

Glockewirt Weilguni KG
Glockeweg 1, 4211 Alberndorf
+43 7235 7219
glockewirt@gmail.com

www.gasthaus-glockewirt.at

Mittwoch – Samstag: ab 10 Uhr

Sonn- und Feiertag: 9:30 – 15 Uhr



Der Glockewirt ist ein traditionelles Landgasthaus, das sich seit 1908 im Familienbesitz befindet und bereits in vierter Generation geführt wird. Dieses gelebte Familienbewusstsein spürt man auch als Gast an der herzlichen Bewirtung. Hier finden alle Platz! Der Speisesaal bietet eine Spielecke und auch im Freien, auf Terrasse und Spielplatz, haben Groß und Klein viel Platz. Die Speisen stammen aus der eigenen Landwirtschaft und aus Betrieben der Region. Dabei legt man größten Wert auf artgerechte Tierhaltung und natürliche Fütterung. Die feine Jausenkarte ist besonders sonntags Tradition und reichlich gefüllt mit Haussulz, Bratlfettnbrot und Essigwurst. Täglich frisch gebackene Mehlspeisen und Bauernhof-Eis lassen das Herz einer jeden Naschkatze höherschlagen. Überzeugen Sie sich selbst von der besonderen Qualität und dem außergewöhnlichen Geschmack hauseigener Produkte!

TIPP: In nur 20 Minuten Fußmarsch gelangt man zur Whisky-Destillerie Peter Affenzeller.

9 HOTEL SOMMERHAUS OÖ STUDENTENWERK

Sommerhaus Bad Leonfelden
Auweg 5, 4190 Bad Leonfelden
+43 7213 6216-0
office.leonf@studentenwerk.at
www.sommerhaus-hotel.at/de/leonfelden
Montag – Freitag: 11 – 13:30 Uhr



Mit 133 Komfortzimmern und 330 Betten schafft das Sommerhaus Bad Leonfelden den perfekten Rahmen für Tagungen, Seminare oder Trainingslager. Aber auch größere Reisegruppen, Familien, „Wanderwochen“ oder preisbewusste Berufsreisende sind hier herzlich willkommen. Das vielfältige Freizeitangebot sowohl im Haus als auch in der Umgebung garantiert darüber hinaus abwechslungsreiche und spannende Tage im Herzen des Mühlviertels.

10 LEONFELDNER-HOF

Schwarz Gastro GmbH
Hauptplatz 8, 4190 Bad Leonfelden
+43 7213 6301
info@leonfeldner-hof.at
www.leonfeldner-hof.at
Freitag – Mittwoch: 7 – 22 Uhr



Am Hauptplatz von Bad Leonfelden findet man ein traditionsreiches Schmuckstück der Kulinarik und Gastfreundlichkeit. Im Leonfeldner-Hof im Herzen des Ortes können Sie sich seit jeher an feinen Schmankerln und edlen Weinen erfreuen. Mit regionaler Küche überzeugt der Leonfeldner-Hof Stammgäste und Ausflügler. Von Salatvariationen über Gebackenes bis zum Dessert ist die Speisekarte reich gefüllt. Auch etwas für den kleinen Hunger und vegetarische Gerichte werden angeboten. Für einen geselligen Abend mit Freunden (ab 8 Personen) kann man Spezialitäten wie Bratl in der Rein oder hausgemachte Knödel mit Beilagen vorbestellen und sich auf ein besonderes Geschmackserlebnis freuen. Und jeden Mittwoch gibt es Ripperl frisch aus dem Ofen. Mit selbst gebrautem Leonfeldner-Hof-Bräu, weiteren Biersorten und einer reich bestückten Weinkarte ist auch für alle Durstigen gesorgt. Das Team im Leonfeldner-Hof freut sich auf Sie!

11 SPA HOTEL BRÜNDL

Spa Hotel Bründl Betriebs GmbH
 Badweg 1, 4190 Bad Leonfelden
 +43 7213 61177
 info@hotelbruendl.at
www.hotelbruendl.at
 Täglich: 10 – 24 Uhr



Am Stadtrand von Bad Leonfelden, an den Ausläufern des Böhmerwaldes, wo alles etwas langsamer wird, wo die Weite der Landschaft Ihre Gedanken beflügelt und Sie die Natur des Mühlviertels liebevoll umarmt, erwartet Sie im Spa Hotel Bründl eine besondere Auszeit. Ob Wellnessurlaub, gesundheitsbewusste Pause, Seminar oder Kuraufenthalt: Hier wird Wohlfühlen in moderner Architektur und Gastfreundschaft großgeschrieben.

Ob im neu gestalteten Wellness-Bereich, beim Genießen erstklassiger Gerichte oder beim Zurückziehen im zeitlosen Hotelzimmer: Hier setzen Menschen mit ehrlicher Gastlichkeit alles daran, dass Ihnen die Zeit im oberösterreichischen Mühlviertel nachhaltig in wohliger Erinnerung bleibt.

12 VORTUNA GESUNDHEITSRESORT

Vortuna Gesundheitsresort GmbH
 Spielau 8, 4190 Bad Leonfelden
 +43 7213 6363-0
 office@vortuna.at
www.vortuna.at
 Variable Öffnungszeiten –
 Genaueres erfahren Sie auf unserer Website



Wenn der Volksmund meint, dass Essen Leib und Seele zusammenhält, trifft das den Nagel wohl auf den Kopf. Eine genussvolle und dennoch ausgewogene Kost ist eines der wichtigsten Elemente auf dem Weg zu Gesundheit und Wohlbefinden.

So individuell und umfassend wie der Aufenthalt und das Gesundheitsprogramm ist auch die Kulinarik im VORTUNA. Unser Restaurant- und Küchenteam sorgt mit einer naturnahen, hochwertigen Kulinarik dafür, dass alle Wünsche zur vollsten Zufriedenheit erfüllt werden. Die Zutaten kommen dabei – soweit wie möglich – aus der Region und werden mit Frischegarantie schonend verarbeitet. Dem Stil unseres Hauses entsprechend, steht dabei höchste Qualität im Mittelpunkt. Dieser werden wir auch mit einem abwechslungsreichen, gesunden Speiseplan gerecht.

13 BERGGASTHOF WALDSCHENKE

Siegfried Thumfart
Amesberg 11, 4190 Bad Leonfelden
+43 7213 6279
gasthof@waldschenke.at
www.waldschenke.at
Freitag – Montag: 8 – 22 Uhr
an Donnerstag-Feiertagen individuell geöffnet



Qualität ... ist das A & O unserer Gerichte. Unsere Region und die Jahreszeiten schenken uns viele Köstlichkeiten, die wir für Sie zubereiten dürfen. Fleisch, Bio-Eier und Milchprodukte stammen von unseren regionalen Bauern. Bio-Kartoffeln aus dem Waldviertel, Wildfang-Reinanken aus dem Hallstättersee, Wild aus dem angrenzenden Wald. Wir kochen für Sie frisch von 11.30 – 20.00 Uhr, auch am Montag! Hausgemachte Verdünnssäfte aus Lavendel, Brennnessel, Holunder und Gartenminze, regionale Biere und österreichische Weine sowie Schnäpse vom örtlichen Schnapsbrenner runden das Angebot ab. 8 gemütliche Doppelzimmer, 1 Appartement, ein Naturpool und die Natur vor der Nase – das ist die Waldschenke.

TIPP: Hausgemachtes zum Mitnehmen: Roggen-Sauerteigbrot, Blutwürste, Knödel, vegetarische Teigtaschen, Marmeladen und Mehlspeisen

14 FALKENSTEINER GENUSS & WOHLFÜHLHOTEL MÜHLVIERTEL

Wallseerstraße 10, 4190 Bad Leonfelden
+43 7213 20687911
reservations.muehviertel@falkensteiner.com
www.falkensteiner.com/genuss-hotel-muehviertel
Täglich: 7 – 10:30 Uhr Frühstück
13 – 15 Uhr Genussjause, 18:30 – 21:00 Uhr Abendessen



WILLKOMMEN IM FALKENSTEINER GENUSS & WOHLFÜHLHOTEL MÜHLVIERTEL

Mir reicht's, ich geh genießen! Mit der neuen Ausrichtung des Hotels stehen Leichtigkeit und Freiheit im Zentrum Ihres Aufenthalts. Das alles mit unserem neuem WOHLFÜHL-ALL-INCLUSIVE Konzept, welches weit über die Kulinarik hinausgeht und ein unbeschwertes Urlaubserlebnis in allen Hotelbereichen garantiert. Also ankommen, aufatmen und entspannen – mitten in der Natur. Der Blick schweift über die Weite der Hügellandschaft im Luftkurort Bad Leonfelden, die frische Luft beflügelt die Sinne und lässt Raum für Ruhe und aktiven Genuss im Einklang mit der Natur.

15 WÖGERER GENUSS & TRADITION SEIT 1868

Wögerer e.U.

Marktplatz 18, 4101 Feldkirchen a. d. Donau

+43 7233 7223 0

kultiwirt@woegerer.com

www.woegerer.com

Dienstag, Donnerstag – Samstag: 9:30 – 24 Uhr

Mittwoch, Sonntag: 9:30 – 15 Uhr



Seit über 150 Jahren in Familienbesitz ist das Wirtshaus im Ortskern bekannt für seine Schmarklerl-spezialitäten der Saison. Geachtet wird bei der Qualität und Herkunft der Produkte besonders auf eine artgerechte Tierhaltung. Auf der Speisekarte des Wirtshauses findet man je nach Saison verschiedenste Köstlichkeiten wie Beef Tatar, Mühlviertler Bauernsalat, Eierschwammerl „à la Crème“, Wiener Schnitzel oder Grillpfandl. Aber auch die Naschkatzen kommen nicht zu kurz. So werden süße Schmarklerl wie Schokoküchlein, Topfensoufflé oder Palatschinken serviert. Direkt am Donauradweg und den neuen Wanderrouten gelegen, kehren hier mit Vorliebe Urlauber, Radfahrer, Wanderer, aber auch Ortsansässige ein. Im Sommer ist der wettergeschützte schattige Gastgarten sehr beliebt. Das Wirtshaus am Marktplatz ist ein Restaurant, in das man immer wieder gerne geht.

16 SCHLAGERWIRT

Elisabeth Schlager

Oberwallsee 12, 4101 Feldkirchen a. d. Donau

+43 7233 7220

gasthaus@schlagerwirt.at

www.schlagerwirt.at

Donnerstag – Sonntag, Feiertag: 10 – 20 Uhr



Wer nach dem Wandern durchs Pesenbachtal hungrig ist, sollte beim Schlagerwirt einkehren. Es gibt selbst gemachte Köstlichkeiten nach Hausrezepten, die vom eigenen Bauernhof stammen: herzhaftes Holzofen-Schweinsbratli, Reindlessen, Gutes vom Pesenbachtaler Weideochsen – auch vegetarische und vegane Köstlichkeiten wie Bärlauch-Spinattascherl. Für Naschkatzen sind Oma Hildas Bauernkrapfen Pflichtsache. Der Chef des Hauses, Diplom-Edelbrandsommelier, kredenzt hausgemachte Fruchtsäfte, Most, Schnäpse (vielfach ausgezeichnet) im gemütlichen Gastgarten, in der urigen Kachelofenstube oder im Bauernstüberl. Neben eigenen Produkten bezieht Familie Berger Lebensmittel von Lieferanten aus der Region, viele in Bioqualität und Slow Food. Durchgehend warme Küche von 11 – 20 Uhr. Für Kids gibt's für Spiel und Spaß einen Kinderspielplatz abseits der Straße. Das Gasthaus Schlagerwirt steht für Ihre Feier gerne zur Verfügung – bis zu 80 Personen haben in den Räumlichkeiten Platz, im Gastgarten 100 Personen.

TIPP: Im November servieren wir unsere beliebten Eferdinger Freilandgansln und Bauernenten.

17 GASTHOF PENSION ANNAHOF

Familie Kastner
Schallenbergstraße 1, 4183 Traberg
+43 7218 225
annahof@aon.at
www.annahof-kastner.at
Donnerstag, Freitag: 10 – 14 Uhr und 17 – 23 Uhr
Samstag: 9 – 23 Uhr, Sonn- und Feiertag: 9 – 21 Uhr



Der Annahof hat sich besonders der traditionellen, regional geprägten Hausmannskost verschrieben. Herzhafte Schmankerl aus hochwertigen, ausgewählten Zutaten prägen unsere Küche. Besonders beliebt sind unsere Wildwochen im Herbst oder schmackhafte Gerichte wie die herzhaften gebackenen Speckknödel.

18 GASTHOF „MITTEN IN DER WELT“

Johannes Roither
Neußerling 221, 4175 Herzogsdorf
+43 7231 2470
gasthof@mitteninderwelt.at
www.mitteninderwelt.at
Mittwoch – Freitag: 16 – 24 Uhr
Samstag: 10 – 24 Uhr, Sonntag: 9 – 20 Uhr



Der Gasthof Roither in Neußerling kann auf eine lange Tradition zurückblicken und bewahrt seit Jahrzehnten seine gastfreundliche Gemütlichkeit. Hier werden köstliche Gerichte aus der Region frisch zubereitet, die von Schweinsbraten und Lachsforelle bis zu hausgemachten Mehlspeisen reichen. Die Speisen sind regional und saisonal abgestimmt: Im Herbst gibt es Kürbisgerichte, feines vom Mühlviertler Lamm und im Sommer knackige Salate. Der Gasthof bietet eine abwechslungsreiche Speisekarte und besondere kulinarische Erlebnisse, wie das Drei-Gänge-Überraschungsmenü, das jeden Donnerstag im Winter zum Highlight der Woche wird. Zusätzlich erweitern Spezialwochen, von Wild bis Steak, regelmäßig das Repertoire des Gasthofs Roither.

TIPP: Unsere Highlights: Saffige Ripperl und regionale Bio-Qualität sind eine perfekte Kombination – der Meinung sind wir auch. Und diese servieren wir unseren Gästen jeden Mittwoch ab 16:00 Uhr – auch als Takeaway.

19 LANDGASTHAUS BERGERWIRT

Ottenschlag 14, 4204 Reichenau i. Mühlkreis
 +43 7211 8271
 hofer@bergerwirt.at
www.bergerwirt.at
 Donnerstag: 9 – 22 Uhr
 Freitag, Samstag: 9 – 24 Uhr, Sonntag: 9 – 20 Uhr



Unser Gasthaus liegt 25 km nördlich von Linz im malerischen Steinbloßdorf Ottenschlag. Der Ort ist bekannt durch zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen für die Erhaltung alter Bausubstanz und die Pflege kleinstrukturierter Landschaft. Die Wirtschaft wird als Familienbetrieb geführt und bietet für die Region typische bodenständige Hausmannskost.

20 LANDGASTHAUS SEYRLBERG

Edi Rohrmanstorfer
 Seyrlberg 5, 4204 Reichenau i. Mühlkreis
 +43 7211 8202
 seyrlberg@reinet.at
www.seyrlberg.at
 Mittwoch – Samstag: 10 – 24 Uhr
 Sonntag: 10 – 17 Uhr



Nur 20 Minuten nördlich von Linz liegt der Landgasthof Seyrlberg im Herzen des Mühlviertels. Familie Rohrmanstorfer kümmert sich bereits in vierter Generation um Ihr Wohl und bietet Ihnen Gelegenheit, dem Alltagsstress zu entfliehen und neue Kraft zu tanken.

Unsere Küche setzt auf Produkte aus der eigenen Landwirtschaft – das schmeckt man in jeder unserer herzhaften, liebevoll zubereiteten Mahlzeiten. Stets zur Saison passend servieren wir Ihnen frischen Fisch, Köstliches vom Lamm oder wir verwöhnen Sie während unserer weit über die Grenzen hinaus bekannten Wildwochen.

Zudem verstehen wir uns auch als bodenständiges Seminarhaus. Übernachtungsgäste heißen wir in unseren wohnlich eingerichteten Zimmern herzlich willkommen. Wir bieten reichlich kostenlose Parkmöglichkeiten direkt vor unserem Haus und Garagen und Einstellmöglichkeiten für Fahrräder und Motorräder!

21 REICHENAUER STUBN

Peter Loschka
Sportplatz 1, 4204 Reichenau i. Mühlkreis
+43 7211 8520
reichenauerstubn@gmail.com
**www.genussland.at/marktplatz/
gastronomie/reichenauer-stubn-peter-loschka**
Montag – Samstag: 15 – 2 Uhr
Sonntag: 8 – 18 Uhr



Die Weite des Mühlviertels, der Geschmack der Region und die Gastlichkeit der Menschen: All das macht diesen Ort zu einem besonderen. In unserem Restaurant trifft Genuss auf Regionalität und Tradition auf Moderne. Ob Hausmannskost „wie bei der Oma“ oder feine saisonale Schmankerl begleitet von erlesenen Weinen – bei uns bleiben keine Wünsche offen. In ruhiger Atmosphäre beraten wir Sie gerne bei der Getränkeauswahl, bei Schönwetter lädt unser Gastgarten zum Verweilen ein.

TIPP: Steak & Röschti – einfach genial!

22 CAFÉ RESTAURANT WALDINSEL

Schauerschlag 4, 4181 Oberneukirchen
+43 664 5227133
genuss@waldinsel.at
www.waldinsel.at
Variable Öffnungszeiten –
Genauer erfahren Sie auf unserer Website.



Unser Restaurant „Waldinsel“, umgeben von Mühlviertler Natur, lädt JEDEN zum Entspannen, Wohlfühlen und Genießen ein. „Von Herzen genießen“ gelingt wohl am besten in Kombination mit ausgezeichneter Kulinarik, stimmigen Getränken und herzlichem Service. Weil uns Regionalität und qualitativ hochwertige Produkte am besten schmecken, spiegelt sich dies in unserem Essen, traditioneller Hausmannskost und gehobenen Schmankerln wider. Gerne bieten wir auch an, Veranstaltungen mit Ihren Liebsten bei uns zu feiern – wir gestalten Ihr Fest zu etwas ganz Besonderem.

23 GASTHAUS FRELLERHOF

Gasthaus Freller
 Piberschlag 49, 4184 Schönegg
 +43 7216 6241
 gasthaus.freller@a1.net
www.gasthaus-freller.at
 Freitag – Dienstag: ganztägig geöffnet



Im Frellerhof bleiben keine Wünsche unerfüllt. Bei uns finden Sie eine gutbürgerliche Küche mit Spezialitäten wie zum Beispiel dem beliebten „Bratl in der Rein“, welches – wie früher – im Holzofen hergestellt wird. Auf unserer Speisekarte finden Sie traditionelle Mühlviertler Gerichte und saisonale Schmankerl. Genussvolle Themenwochen sind genauso Teil unseres Angebots wie die ansprechende Brettjause. Egal ob Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Taufen – wir machen Ihren Tag zu etwas Besonderem und warten mit zahlreichen Köstlichkeiten auf. Der herzhafte Freller-Speck ist eine kulinarische Besonderheit. Im uralten Freller-Keller können Sie direkt aus der Speckkammer Ihren original Mühlviertler Bauernspeck auswählen. Mit unserem hauseigenen Speck können Sie ein Stück Mühlviertler Genuss mit nach Hause nehmen. Wir verwöhnen Sie gerne mit unseren Spezialitäten. Überzeugen Sie sich selbst, wir freuen uns auf Ihren Besuch!

TIPP: Rund um den Frellerhof finden Sie zahlreiche Freizeitmöglichkeiten: Wandern oder Biken in der anregenden Luft des Viertels rund um die Mühl, Webereien besuchen, Traditionen erforschen ...

24 BRAUGASTHOF MASCHER

Familie Mascher
 Hauptstraße 4, 4191 Vorderweibenbach
 +43 7219 7020
 braugasthof@schmankerldorf.at
www.braugasthof.at
 Mittwoch – Freitag: 9 – 14 Uhr und 17 – 24 Uhr
 Samstag: 9 – 24 Uhr, Sonntag: 8 – 22 Uhr, Feiertag: 8 – 15 Uhr



Unser Familienbetrieb befindet sich im Zentrum vom Schmankerldorf Vorderweibenbach. Wir haben einen sehr schönen Gastgarten und abgeschlossene Räumlichkeiten für 30 bis 65 Personen. Viele beliebte Schmankerl-Wochen im Jahreslauf runden unser Angebot ab. Besonderen Wert legen wir auf gute, bodenständige und internationale Küche. Heimische saisonale Salate und Gemüsesorten sowie hochwertige regionale Qualitätsprodukte bei Fleisch und anderen Zutaten sind für uns selbstverständlich.

TIPP: Unseren jungen Gästen stehen ein eigener Spielplatz und eine Spielecke zur Verfügung.

25 MÜHLVIERTLER SPECKSTÜBERL

Mühlviertler Speckstüberl
Piberschlag 72, 4184 Vorderweißenbach
+43 7216 6105
speckstueberl@aon.at

www.muehlviertler-speckstueberl.at

Mittwoch: ab 8 Uhr, Donnerstag – Freitag: ab 12 Uhr
Wochenende, Feiertag: ab 14 Uhr



„Richtig guad jausnen“ kann man im Mühlviertler Speckstüberl. Die Fleisch-, Speck- und Wurstspezialitäten wurden bereits mit internationalen Auszeichnungen prämiert. Das Fleisch für die Spezialitäten kommt vom Bruder des Hausherrn, Bernhard Schuster. Beiden Brüdern geht es nicht um Massentierhaltung, sondern um einzigartige Qualität und Geschmack. Jedes einzelne Produkt ist für die Sinne gemacht. Durch die traditionell handwerkliche Verarbeitung ist jedes Stück eine Besonderheit in seiner Art: ehrlich, authentisch, frisch und in höchster Qualität. Das schmeckt man und dahinter steht Familie Schuster mit Leib und Seele. Für private Feste bietet das Speckstüberl Fleisch-, Wurst- und Käseplatten an. Diese können im Stüberl aber auch zu Hause genossen werden. Weiters gibt es auch frisch gebackenes Brot der Familie sowie Ripperl und Stelzen für kleine Gruppen.

26 SCHMANKERLWIRT LUMMERSTORFER

Arnold Lummerstorfer
Brückenstraße 15, 4191 Vorderweißenbach
+43 7219 6004
office@lummerstorfer.at

www.schmankerlwirt.at

Donnerstag, Freitag: 16 – 24 Uhr
Wochenende: 8 – 24 Uhr



Der Familienbetrieb hat sich Behaglichkeit, Regionalität und das Wohlbefinden seiner Gäste zur besonderen Aufgabe gemacht. Der Name des Restaurants ist dabei Programm: Kulinarische Schwerpunktveranstaltungen mit gutbürgerlichen Schmankerln und saisonalen Spezialitäten garantieren Genuss und Gastlichkeit. Tagesangebote wie donnerstags Spareribs, freitags Schnitzel oder samstags Spaghetti Bolognese/Carbonara und sonntags Pizza mit frei zusammenstellbarem Belag verwöhnen die Besucher. Viele Gäste lassen sich auch gerne von den erlesenen Tröpfchen Wein aus dem Weinkeller verführen. Für das passende Ambiente sorgt unter anderem ein stimmungsvoller Rosengarten samt Weinlaube – der beim Schmankerlwirt eine Besonderheit darstellt. Zudem bietet sich der urige Weinkeller für einen speziellen Anlass perfekt an. Spezialisiert ist der Schmankerlwirt auch auf Hochzeiten – in Oberösterreich zeichnet er sich als eine der beliebtesten Hochzeits-Locations aus. Der Grenzort Vorderweißenbach ist ideal für Ausflüge ins umliegende Mühlviertel und das benachbarte Südböhmen.

27 HOFTAVERNE ATZMÜLLER

Doris Atzmüller
Waxenberg 9, 4182 Waxenberg
+43 7217 6080
gasthof@hoftaverne-atzmueller.at
www.hoftaverne-atzmueller.at
Mittwoch – Freitag: 11 – 14 Uhr und ab 17 Uhr
Samstag: 11 – 24 Uhr, Sonn- und Feiertag: 10 – 15 Uhr



Genuss trifft Regionalität: Restaurant, Hotel und Location für Feiern und Seminare. Die Weite des Mühlviertels, der Geschmack der Region und die Gastlichkeit der Menschen: All das macht diesen Ort zu einem besonderen. Wofür die Hoftaverne Atzmüller besonders bekannt ist? Fürs Aufkochen mit Produkten der heimischen Landwirtschaft, für deftige Hausmannskost, für feine Schmankerl, für herrliche Salate und verführerische Süßspeisen. Die geräumigen Seminarräume mit Blick auf die Weiten des Mühlviertels bieten Platz für bis zu 30 Personen und sind selbstverständlich modernst ausgestattet. Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation eines Rahmenprogramms (Golfen, Eisstockschießen, Fackelwanderung zur Burgruine etc.) behilflich.

TIPP: Wandern und Biken im Mühlviertel

28 GASTHOF POST

Familie Rittberger
Marktplatz 5, 4202 Hellmonsödt
+43 676 3431335
office@ghpost.at
www.ghpost.at
Donnerstag: 17:30 – 23 Uhr
Freitag – Montag: 11 – 23 Uhr



Der Gasthof Post erstrahlt in rustikalem und modernem Glanz. Der traditionelle Gasthof wird von Martin und Julia Rittberger geführt. Hier kann man Feste feiern, ein gemütliches Essen zu zweit genießen oder mit der Familie schöne Stunden verbringen. Die Räume sind so vielfältig wie die Menükarte. Hier findet man eine historische Postkutschengarage als ansprechendes Kaminzimmer, ein elegantes Wohnzimmer und eine traditionelle Zirbenstube. Im Sommer steht der Gastgarten für die Gäste bereit und den Abend lassen sie dann gerne in der benachbarten Kleinen Post ausklingen. Auf der Menükarte bieten Martin und Julia klassische Gerichte, wie Backhendl und Wiener Schnitzel, aber auch moderne, ausgefallene Eigenkreationen wie Mühlviertler Sushi oder Burger an.

TIPP: Donnerstags trumpft man mit Mühlviertler Sushi und genialen Ripperl auf und Sonntag abends gibt's Salzburger Nockerl – nicht nur deswegen ist es einen Abstecher nach Hellmonsödt immer wert!

29 FÄRBERWIRT BAD ZELL

Färberwirt Bad Zell
Kurhausstraße 10, 4283 Bad Zell
+43 7263 7434
info@faerberwirt-badzell.at
www.faerberwirt-badzell.at
Dienstag, Mittwoch, Samstag: 9 – 24 Uhr
Sonntag: 8 – 22 Uhr



Beim Färberwirt mitten im Herzen des Naturparks Mühlviertel und am Tor zur Mühlviertler Alm ist gemütlich sitzen und noch besser essen. Die schlichte saisonale Küche mit Liebe zum Handwerk entführt zu traditionell geprägten Geschmackserlebnissen. Wir wollen den Blick über den Tellerrand wagen und dabei ein vielfältiges kulinarisches Angebot für Jung und Alt gestalten.

Der Färberwirt in Bad Zell ist ein bodenständiges, gemütliches Wirtshaus. Regionalität, Saisonalität, höchste Qualität und Nachhaltigkeit spiegeln die Philosophie unseres Hauses wider. Wir arbeiten mit örtlichen und regionalen Lieferanten zusammen, die dies ebenso leben. Gemüse und Salat vom Bio-Bauern, Bio-Ziegenfrischkäse, Bio-Hochlandrind, Weidelamm aus dem Naturpark Mühlviertel . . . Bei den Gerichten setzt Michaela Holzer auf die kulinarische Vielfalt der Region. Die bodenständigen Speisen schmecken nach „Daheim“, nach überlieferter Schlichtheit. Auch mit mediterranen Anklängen stehen je nach Saison Aistalfische, Kitz und Weidelamm, Spargel, Weidegans und Wild auf der Karte. Genießen Sie unsere g'schmackigen Gerichte im gemütlichen Ambiente unseres Hauses mit historischen Grundmauern aus dem 12. Jh. (Gaststube, Färberstüberl, Wintergarten, romantischer Gastgarten im Innenhof). Viele Gaumenfreuden wie Speck, Knödel, Chutneys, Marmeladen, Sirupe bis zu Mehlspeisen werden haus- und handgemacht. Eine feinsortierte Wein- und Bierauswahl sowie regionale Schnäpse runden das kulinarische Gesamtpaket ab.

30 FREISTÄDTER BRAUHAUS

Freistädter Braugasthof GmbH
Brauhausgasse 2, 4240 Freistadt
+43 7942 72772
brauhaus@freistaedter-bier.at
www.freistaedter-bier.at
Montag – Samstag: ab 9 Uhr, Sonntag: 9 – 15 Uhr



Frisch. Frei. Freistädter. So das Motto der Freistädter Braucommune. In der in Europa nunmehr einzigartigen Betriebsform wird das Freistädter Bier zu 100 Prozent aus regionalen Zutaten gebraut. Im hauseigenen Restaurant, dem Freistädter Brauhaus, findet man die dazu passende herzhafte Küche mit kreativem und modernem Einschlag. Als süßer Abschluss bieten sich frische Torten und Kuchen von der hauseigenen Konditormeisterin an.

31 LANDGASTHAUS „ZUM EDI“

Fam. Priemetshofer
St. Oswalderstraße 3, 4293 Gutau
+43 7946 6302
zum-edi@aon.at
www.zum-edi.eu
Mittwoch – Samstag: 11 – 23:30 Uhr
Sonntag: 11 – 18 Uhr



Edi Priemetshofer begeistert mit einer Küche, die allen Spaß macht: traditionell, aber mit Pfiff! Nicht überkandidelt, nicht intellektuell, sondern bodenständig und auf die moderne Zeit zugeschnitten. Man orientiert sich am kulinarischen Saisonkalender kredenzt feine Köstlichkeiten aus regionalen Produkten wie Milchamm, heimischem Wild, Mühlviertler Alm Ox, Weideschwein, Fischen aus dem Aisttal, sowie regionalem/saisonalen Gemüse. Das schöne Leben genießen oder sich bewusst Zeit für gutes Essen und Trinken nehmen, in einem wundervollen und abwechslungsreichen Ambiente für ein paar Stunden den grauen Alltag hinter sich lassen. Eines ist auf alle Fälle sicher: Die Stunden, die Sie beim Edi verbringen, werden Sie nicht mehr so schnell vergessen.

TIPP: Schenken Sie Ihren Liebsten einen Gutschein für ein Überraschungsmenü mit 3, 4 oder 5 Gängen!

32 HOTEL & RESTAURANT ROCKENSCHAUB

Hotel & Restaurant Rockenschaub
Liebenau 5, 4252 Liebenau
+43 7953 2470
info@hotel-rockenschaub.at
www.hotel-rockenschaub.at
Täglich: 8 – 10 Uhr und 15 – 19:30 Uhr



Das familiär geführte Wohlfühlhotel in Liebenau im Mühlviertel 1000 Meter über dem Alltag hat ein überaus einladendes Ambiente. Der Chef des Hauses kocht selbst und das leidenschaftlich gern. Seine Devise lautet: „Gutes verfeinern und kreativ weiterentwickeln“. So vereint er gemeinsam mit seinem Küchen-Team Mühlviertler Tradition mit kulinarischem Zeitgeist. Besonders viel Wert wird in Küche und Keller auf heimische Naturprodukte gelegt – möglichst in Bioqualität, aber auf jeden Fall regional und nachhaltig. Sowohl leichte Küche als auch herzhaftere Schmankerl werden frisch zubereitet, angenehm gewürzt und liebevoll angerichtet. Hauptsache es schmeckt und tut dem Körper und der Seele gut.

TIPP: Aktive Freizeit mit Wellness (z. B. Sauna, beheizter Außenpool, Massagen) und kulinarischem Genuss kombiniert. Wandern im Naturschutzgebiet Tannermoor, am Johannesweg und am Bärentrail. E-Bike-Verleih direkt im Hotel. Geführte Motorradtouren. 11 3D-Bogenparcours und 3 Golfplätze in der Nähe. Langlaufen und Schneeschuhwandern im Winter.

33 HOTEL FÜRST

Fürst GmbH
Unterweißenbach 11, 4273 Unterweißenbach
+43 7956 7272
hotel@fuerstlich.at
www.fuerstlich.at
Montag: 9 – 22 Uhr, Dienstag, Mittwoch: 17 – 22 Uhr
Donnerstag – Samstag: 9 – 23 Uhr, Sonntag: 8 – 20 Uhr



Im malerischen Mühlviertel erwartet Sie das Hotel Fürst, das sich mit der Identität der Mühlviertler Alm verbunden fühlt: natürlich, ehrlich und anständig. Auf der Suche nach Erholung, Genuss und einem idealen Ausgangspunkt für zahlreiche Freizeitaktivitäten ist man hier genau richtig: Wandern am Johannesweg, Radfahren entlang der Tour de Alm, Bogenschießen in wunderschönen Bogenparcours oder die kurvenreichen Strecken der Region mit dem Motorrad erkunden. Das Hotel Fürst bietet seinen Gästen dazu nicht nur eine gemütliche Unterkunft mit komfortablen Zimmern und Erholung im Wellnessbereich, sondern auch eine Fülle an kulinarischen Genüssen. Im Restaurant werden die Gaumen mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten verwöhnt und mit herzlicher Gastfreundschaft abgerundet.

34 WIA Z'HAUS DINGHOFER

Gerhard Dinghofer e.U.
Hauptstraße 35, 4224 Wartberg o. d. Aist
+43 7236 2362
office@dinghofer.at
www.dinghofer.at
Montag – Samstag: 8 – 24 Uhr
Sonn- und Feiertag: 8 – 15 Uhr



Oberhalb des Donautals, auf einer malerischen Anhöhe gelegen, hat man vom Wia z'Haus Dinghofer aus einen herrlichen Panoramablick vom Traunstein bis zum Ötscher. Das Haus ist mit seinen Räumlichkeiten so vielfältig wie mit seinem breiten Angebot, das dem jeweiligen Anlass entspricht. Individualität ist das Motto vom Dinghofer. Serviert werden Spezialitäten und Schmankerl der bodenständigen Küche. Dass es sich beim Wirtshaus Dinghofer gut essen und jausnen lässt, ist nicht nur in der Gegend seit langem bekannt. Man legt in der Küche großen Wert auf Tradition, Qualität und Regionalität. Das spiegelt sich in eindrucksvoller Weise in der Speisekarte wider, denn die Zutaten für die servierten Köstlichkeiten stammen fast alle aus der näheren Umgebung und viele der Rezepte wurden von Generation zu Generation in der Familie überliefert.

35 SCHLOSS WEINBERG

Bildungsschlösser OÖ
Weinberg 1, 4292 Kefermarkt
+43 732 772051100
schloss-weinberg.post@ooe.gv.at
www.schloss-weinberg.at
Variable Öffnungszeiten –
Genauerer erfahren Sie auf unserer Website.



Im neu eröffneten Schlossrestaurant werden Haus- und Seminargäste mit kulinarischen Schmankerln aus der Region im modernen Ambiente verwöhnt. Die beiden Speisesäle sind in wunderschönen Gewölberräumen im ersten Obergeschoß gelegen und sind so wie die Hotelzimmer barrierefrei erreichbar. Das Schlossrestaurant ist exklusiv für die Hausgäste, Seminarteilnehmer sowie für geschlossene Gesellschaften geöffnet. Für Hochzeiten, Geburtstage, Taufen und weitere Festivitäten bieten sich die schönen Gemäuer optimal an. Küchenleitung Roland Gusenbauer und sein Team verwöhnen die Gäste bereits beim Frühstücksbuffet mit regionalen Spezialitäten wie z. B. hausgemachter Erdbeermarmelade, mittags und abends kann ein mehrgängiges Menü oder ebenfalls Buffet gewählt werden.

36 DONAU STAND'L

Ebner und Hörmann OG
Hafenstraße 1, 4332 Au a. d. Donau
+43 7262 53090
info@camping-audonau.at
www.camping-audonau.at
Variable Öffnungszeiten –
Genauerer erfahren Sie auf unserer Website



Das donAu-Stand'l bietet einen idyllischen Gastgarten mit Blick auf die Donau. Durch die schöne Lage treffen hier Urlauber und Einheimische, Radfahrer, Bootsfahrer und Campinggäste aufeinander. Das kulinarische Angebot ist vielfältig und regional. Von kleinen Snacks wie garnierten Speck- und Topfenbroten und Bosna über Grillhendl bis hin zu herzerwärmenden Süßspeisen wird alles angeboten. Die Mühlviertler Bauernkrapfen sind eine Spezialität und passen perfekt zu einer Tasse Kaffee. Für die kleinen Gäste, aber auch die großen, gibt es selbst gemachtes Softeis. Hier kann aus 20 köstlichen Geschmacksrichtungen gewählt werden! Sollte es zu einem längeren Aufenthalt kommen, kann abends auch noch ein Glaserl Wein im Gastgarten genossen werden. Ein Besuch zahlt sich auf jeden Fall aus!

37 GASTHOF JÄGERWIRT

Johanna Landerl
Oberer Markt 24, 4332 Au a. d. Donau
+43 7262 58514
johanna.landerl@utanet.at
www.jaegerwirt-au.at
Montag – Mittwoch, Freitag: 17 – 23 Uhr
Wochenende, Feiertag: 11:30 – 15 Uhr und 17 – 23 Uhr



Johanna Landerl bläst kulinarisch zum Halali mit weidmännischen Spezialitäten wie dem Hubertusteller, auf dem sich Reh und Fasan ein Stelldichein geben. Seit 140 Jahren werden in den rustikalen Stübchen, im Wintergarten und Innenhof klassische Gerichte aufgetischt, die in die Region und zum Namen des Hauses passen. Darüber hinaus Schweinsbraten, traditionelle Fischspezialitäten und fleischlose Gerichte, und als Desserts Torten, Palatschinken oder Marillenknoedel. Je nach Saison und Jahreszeit variiert die Speisekarte. So ist im Mai Bärlauch- und Maibockzeit und im November gibt es die Ganswochen. Die Speisen werden aus regionalen Produkten zubereitet, wie Fleisch aus dem Marchland, Fisch aus dem Mühlviertler Aistal-Quellwasser, Reh und Fasan aus dem Jagdrevier Au an der Donau und Gemüse und Milchprodukte aus dem Umland. Im restaurierten Keller werden edle Weine serviert und es gibt eine eigene Bootsteganlage im Donauhafen Au.

38 GASTHOF ZUR TRAUBE

Kurzmann KG
Greinburgstraße 6, 4360 Grein
+43 7268 312
info@zurtraube-grein.at
www.zurtraube-grein.at
Variable Öffnungszeiten –
Genauer erfahren Sie auf unserer Website.



In Grein fließt die Donau gemächlich in ihrem Flussbett dahin und die Mühlviertler Landschaft umschließt Fluss und Stadt sanft mit Hügeln und Wiesen. Inmitten dieser urigen Landschaft können Sie im Gasthof Zur Traube ein gemütliches Plätzchen finden, um das Naturschauspiel von sicherer Warte aus zu betrachten. Hier erwartet Sie ein charmanter Traditionsgasthof mit Wohlfühl-Ambiente und g'schmackigen Gerichten. Eine Vielzahl an Produkten wie Fleisch, Eier, Uritaler Most und Fruchtsäfte kommen aus der direkten Nachbarschaft und zeigen die regionale Vielfalt des Mühlviertels. Ebenso vielfältig wie die Produktpalette ist auch die Speisekarte. Traditionelle Mühlviertler Hausmannskost nach überlieferten Rezepten aus Omas Küche liefert den Grundstock an Gerichten und Schmankerln. Die Verarbeitung saisonaler Lebensmittel im Einklang mit dem Jahreskreis bringt zusätzliche Abwechslung in das gebotene Menü aus regionalen Schmankerln. Für Ernährungsbewusste und Neugierige werden außerdem Gerichte nach Tradition des Ayurveda angeboten, die das reichhaltige Speisenangebot komplett machen. Spezielle Angebote wie Frühstücks-Brunch mit musikalischer Umrahmung bieten gute Gelegenheit, in geselliger Runde beisammensitzen und die Seele baumeln zu lassen.

39 LUFTENBERGER HOF

JW Gastro GmbH
Am Luftenberg 1a, 4225 Luftenberg
+43 7237 20563
office@luftenbergerhof.at
www.luftenbergerhof.at
Dienstag – Samstag: 11 – 22 Uhr
Sonn- und Feiertag: 11 – 17 Uhr



Im Luftenbergerhof bieten Andi Windbichler und Walther Jäger ihren Gästen seit 2016 feine Kulinarik in modernem Ambiente. Der helle Gastraum mit klaren Strukturen und geschmackvoller Einrichtung lädt unwillkürlich zum Relaxen ein. Mit den Köstlichkeiten aus der Küche ist ein gemütlicher und schmackhafter Abend somit garantiert. Das Küchenteam zaubert regionale Spezialitäten der klassischen Küche, lässt sich aber ebenso von nahen und fernen Küchentritionen inspirieren. Garantiert sind dabei aber immer: feiner Geschmack und beste Qualität. Die reichlich gefüllte Speisekarte vom Wiener Schnitzel übers Lachsforellenfilet bis hin zum Luftenberger Hof-Burger kann sich sehen lassen. Eine zusätzliche Tageskarte sorgt für Abwechslung und immer neue Kreationen. Regional und saisonal werden die Produkte und Lebensmittel bezogen und sorgen so für das besondere Extra bei Frische und Geschmack.

40 LANGEDERHOF

Wetzelsberg 22, 4363 Pabneukirchen
+43 7265 5797
office@langederhof.at
www.langederhof.at
Donnerstag – Freitag: ab 14 Uhr
Samstag: ab 11 Uhr, Sonntag: 9 – 22 Uhr



Wir, die Familie Linhardsberger, betreiben den Langederhof (früher Most-Lini) aus Leidenschaft. Der Langederhof liegt eingebettet in der herrlichen Mühlviertler Landschaft mit Ausblick auf den Ötscher. Wir haben die Corona-Zeit genutzt und unsere Jausenstation neu „erfunden“. Unsere Ideen setzten wir mit einem Architekten und regionalen Unternehmern mit einer hochwertigen Einrichtung um. Aus der Jausenstation Linhardsberger wurde der „LANGEDERHOF“. Das Rindfleisch kommt aus der eigenen Landwirtschaft. Dazu haben wir jetzt einen eigenen Reiferaum. Topfen, Brot, Eier usw. beziehen wir aus dem Ort. UNSER MOTTO: „Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks!“ WIR FREUEN UNS AUF EUREN BESUCH!

41 MÜHLVIERTLER HOF

Christian Geirhofer
Hauptstaße 10, 4311 Schwertberg
+43 676 5062350
info@gasthof-geirhofer.at
www.gasthof-geirhofer.at
Mittwoch – Samstag: 10 – 24 Uhr
Sonntag: 10 – 15 Uhr



Unser Gasthof im Zentrum von Schwertberg ist das ideale Zuhause für „Genuss-Menschen“, die traditionelle Wirtshauskultur schätzen. Bei uns trifft sich Jung und Alt. In unserem Hotel und Restaurant vereinen sich Mühlviertler Herzlichkeit und familiäre Gastfreundschaft. Wohlfühlen, entspannen, miteinander reden, Freund sein und Feste feiern ist die Philosophie unseres Hauses. Unser Hotel ist der ideale Ort für Geschäftsreisende oder für Kurzurlauber im unteren Mühlviertel. Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

42 BIOHOF MASCHERBAUER – BIOGASTRONOMIE & MÜHLVIERTLER BIOHOFADEN

Winden 1, 4311 Schwertberg
+43 664 73477049
info@biohof-mascherbauer.at
www.biohof-mascherbauer.at
Donnerstag – Freitag: 8 – 18 Uhr, Samstag: 8 – 14 Uhr
Außerhalb der Öffnungszeiten nach Vereinbarung



Im wunderbaren Mühlviertel, dort wo sich Hügelland und Donauebene treffen, liegt unser Bio-Bauernhof. 100 % köstlich frisch und 100 % biologisch und 100 % regional können Sie unsere biozertifizierte Gastronomie erleben! Vieles von unseren Bio-Naturprodukten kommt direkt von uns daheim, sowie von ausgewählten Partnerbetrieben aus der Bioregion Mühlviertel. Unsere Gastroküche bieten täglich zu den Öffnungszeiten schmackhafte Gerichte aus frischen biologischen Zutaten. Für Feiern verschiedener Art bieten das Stüberl im Hofladen, der romantische Innenhof sowie der überdachte Erlebnisgarten ausreichend Platz.

TIPP: Besuchen Sie uns am Biohof Mascherbauer als Exkursionsgruppe, genießen Sie unsere Produkte und bestaunen Sie die wunderbare Natur. Zusätzlich zu unserer Betriebsführung mit Einkaufsmöglichkeit im Hofladen gibt es rund um unseren Hof idyllische Wanderwege und Ausflugsziele. Die Weltsteinwanderung, die Burgruine Windegg, die Aiserbühne oder das romantische Bootfahren auf der Aist!

43 ROSENMAYER CATERING

Verena Fasching
Langenbach 1, 4391 Waldhausen i. Strudengau
+43 7260 4382
dasschmeckt@rosenmayer-catering.at
www.rosenmayer-catering.at
Montag – Sonntag: Reservierung ab 10 Personen
nur nach Voranmeldung



Entdecken Sie das Geheimnis hinter unvergesslichen Veranstaltungen mit Rosenmayer Catering! Wir sind Ihre lokale Quelle für herausragendes Catering, das Tradition und Qualität vereint. Egal, ob Sie private Feste, Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder Firmenfeiern planen – wir stehen Ihnen mit unserem erstklassigen Service an ausgewählten Locations oder an Ihrem persönlichen Lieblingsplatz zur Seite.

Der TISCH – die beste Art um miteinander zu feiern! In unserer ehemaligen Gaststube in Langenbach begrüßen wir Sie exklusiv am TISCH. Nehmen Sie an den verschiedensten Veranstaltungen rund um Musik, Unterhaltung, Kunst und Kulinarik teil und genießen Sie eine ganz besondere Art um miteinander zu feiern. Ob alleine, mit Freunden oder der Familie – erleben Sie private Konzerte, persönliche Kabarets, tolle Workshops und vieles mehr! Unser Sonntagsbraten ist legendär – frisch zubereitet und bereit zum Abholen, damit Sie ihn bequem zu Hause genießen können. Wählen Sie zwischen der Nutzung Ihres eigenen Geschirrs oder unserer praktischen Sonntagsbraten-Transportbox. Unsere Zutaten stammen aus der Region, denn wir sind fest davon überzeugt, dass Qualität auf dem Teller beginnt. Wir beziehen unsere Produkte von lokalen Anbietern und Direktvermarktern, um Ihnen das Beste aus unserer unmittelbaren Umgebung zu bieten. Probieren Sie den Unterschied und erleben Sie, wie sich unsere Leidenschaft für regionale Lebensmittel in jedem Bissen widerspiegelt. Wählen Sie Rosenmayer Catering für unvergessliche Momente, die Sie und Ihre Gäste noch lange in Erinnerung behalten werden!

TIPP: Reservieren Sie Ihren Platz am TISCH bei unseren Themen-Events oder buchen Sie den gesamten Tisch für private Feiern oder geschäftliche Veranstaltungen. Von köstlichen Frühstücken über Businesslunches bis hin zum 4 Gänge Dinner – wir bieten Ihnen ein kulinarisches Erlebnis, das Ihre Gäste begeistern wird.

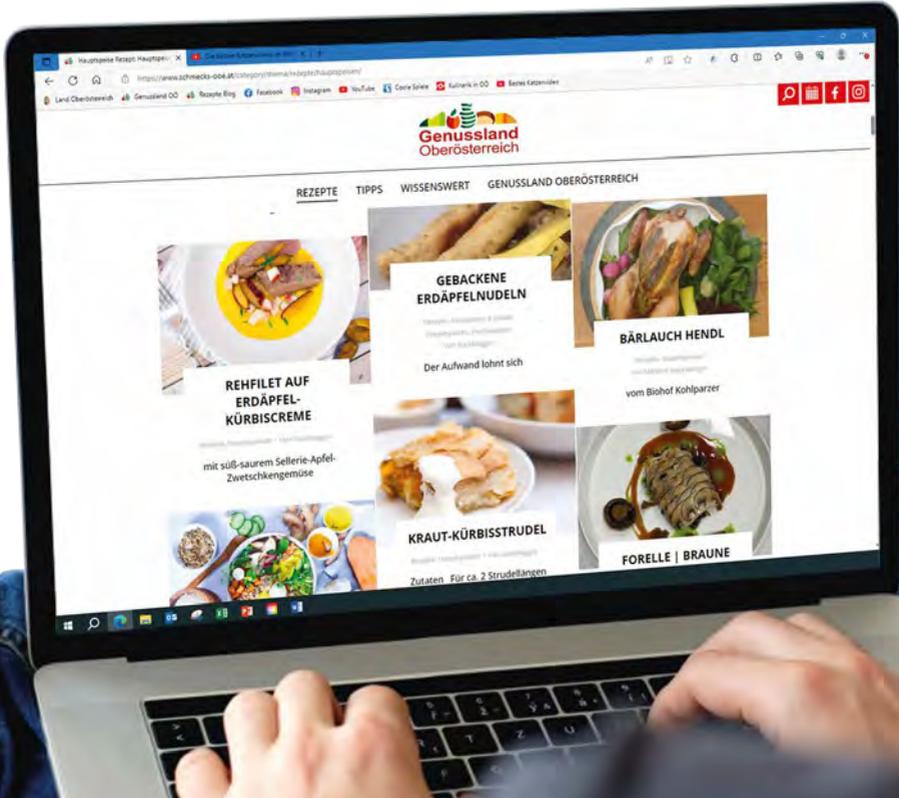
REZEPTE in aller Munde



Oberösterreich is(s)t mehr als nur Schweinsbraten. Wir Oberösterreicher:innen lieben zwar unsere traditionelle Küche, sind jedoch weltoffen und setzen auch auf internationale Einflüsse. Dabei begleiten uns unsere hochwertigen, regionalen Lebensmittel.



Entdecke Oberösterreichs vielseitige Esskultur auf unserem Genussland Rezept-Blog und teile deine regionale Esskultur in unserer Facebook-Gruppe „Rezepte in aller Munde“!





24
WIRT:INNEN

INNVIERTEL

in aller Munde

AUSFLUGSTIPPS



Entdecken, erleben, genießen, entspannen. Oberösterreichs Ausflugsziele versprechen Spannung und Abenteuer, neue Erfahrungen und wunderbare Begegnungen. Wo das nächste Ausflugsziel zu finden ist? Natürlich online. Im Freizeitplaner www.upperguide.at finden Sie schnell und bequem die nächstgelegenen Ideen.

KELLERGRÖPPE RAAB

Ein kühles Bier erfrischt im Sommer. Wie bleibt der Gerstensaft aber wohltemperiert, wenn draußen die Sonne scheint? In Raab im Innviertel lagerte man das Bier einst im Sommer wie im Winter in konstant acht Grad kühlen Sandkellern. Ein knapp drei Kilometer langer Spazierweg führt zur bis heute erhaltenen „Kellergröppe“. An diesem Hohlweg reihen sich 26 Keller aneinander, die in den sandigen Untergrund gegraben wurden.

www.kellergroeppe-raab.at



© Verein Raaber Museen



© trick 17 Kreativagentur

STILLE-NACHT-KRIPPE RIED

Auf der ganzen Welt wird in unzähligen Sprachen am Heiligen Abend das berühmteste Weihnachtslied der Welt gesungen: „Stille Nacht! Heilige Nacht!“ Im Museum Innviertler Volkskundehaus in Ried im Innkreis steht die Stille-Nacht-Krippe. Vor dieser Krippe haben Komponist Franz Xaver Gruber und Textdichter Joseph Mohr am Weihnachtsabend des Jahres 1818 das Lied zum ersten Mal gesungen.

www.ried.at

ERLEBE 20 JAHRE KULINARISCHES MITEINANDER

20 Jahre Genussland sind geprägt von Kulinarik, Regionalität und Vielfaltigkeit. Im Innviertel spüren wir die Verbundenheit zur Tradition: Hier dürfen Knödel, Bier und Geselligkeit nicht fehlen. Das Andorfer Landhotel Gasthof Bauböck ist Wirt der ersten Stunde. Das Restaurant MYC aus Ried im Innkreis bringt erst seit kurzem frischen kulinarischen Wind ins Genussland OÖ.



REIFE FRÜCHTE UND WILDE SPRÖSSLINGE

LANDHOTEL GASTHOF BAUBÖCK



„Die 500 Jahre alten Gemäuer, in denen sich unser schöner Gasthof befindet, würden uns wunderschöne, faszinierende, aber auch schaurige Geschichten erzählen, wenn sie zu uns sprechen könnten. Vor dem Hintergrund von Globalisierung und Schnellebigkeit sind wir uns aber sicher, sie würden uns darin bestärken, weiter an den Wurzeln der Regionalität und Nachhaltigkeit festzuhalten. Das ist der Schlüssel der Beständigkeit – ebendas was das Genussland OÖ verkörpert.“

Direkt am Marktplatz von Andorf befindet sich der Gasthof Bauböck. Sowohl der gemütliche Gastgarten für schöne Sommertage als auch die verschiedenen Räumlichkeiten im Gasthof laden zum Verweilen ein. Neben saisonalen Kreationen finden sich eine große Auswahl an regionalen Bierempfehlungen sowie einige mit Bier verfeinerte Gerichte und Knödelvarianten auf der Karte.

RESTAURANT MYC



„So wie sich zuerst ein stark verwobenes Pilzgeflecht – das Mycel – bilden muss, bevor es schöne große Früchte hervorbringen kann, so bilden auch wir in unserem neuen Restaurant eine Fülle an neuen Netzwerken, welche uns nachhaltig bestärken werden. Das Genussland OÖ verhält sich hier wie eine Beimpfung mit Supersporen – die Kontakte und Veranstaltungen helfen uns enorm, uns zu vernetzen.“

Ein Ort um Neues auszuprobieren und sich überraschen zu lassen – von frischen Ideen und purer Geselligkeit. In Ried im Innkreis kreiert das Restaurant MYC saisonal und regional abgestimmte Gerichte, welche mit einem einzigartigen Charakter einhergehen. Von stetig wechselnden Mittags- und Abendkarten über eine Tapaskarte werden hier keine Wünsche offengelassen. Dazu gibt es eine fein abgestimmte Weinkarte.

INNVIERTEL

BEZIRK BRAUNAU

- 1 Gasthaus Englwirt
- 2 Schüdlbauer's
- 3 Steinerwirt
- 4 Hotel und Restaurant Seewirt
- 5 Wirtshaus zum Onke Heli
- 6 Wirt z'Weissau
- 7 Gasthof Mattigtalerhof
- 8 Gasthaus Badhaus
- 9 Gasthaus Hofer

BEZIRK RIED

- 10 Restaurant Heimatliebe
- 11 Biergasthof Riedberg
- 12 Weberbräu
- 13 Rieder Wirt
- 14 Restaurant MYC
- 15 Loryhof

- 16 Kammer5
- 17 SPA Resort Geinberg

BEZIRK SCHÄRDING

- 18 Hotel Restaurant Luger
- 19 Wesenufer Hotel und Seminarkultur an der Donau
- 20 Schloss Zell an der Pram
- 21 Landhotel Gasthof Bauböck
- 22 Wirth z'Hareth
- 23 Wirt in Steinbrunn
- 24 Kurhaus Schärding – Orangerie





1 GASTHAUS ENGLWIRT

Josef Burgstaller
St. Laurenz 37, 4950 Altheim
+43 7723 42336
englwirt@icloud.com

www.englwirt.at

Montag, Dienstag, Sonntag: 9 – 24 Uhr
Freitag, Samstag: 9 – 2 Uhr



Im traditionsreichen Gasthof Englwirt wird in einer entspannten Atmosphäre ein saisonal angepasstes Angebot von Speisen und Getränken für Sie bereitgestellt. Dafür werden prinzipiell nur die hochwertigsten Produkte aus der Region verarbeitet, um den Gästen ein volles Geschmackserlebnis bieten zu können. Frisch und mit viel Liebe werden traditionelle Hausmannskost und eine moderne leichte Küche nach Art des Hauses kreiert. Auf der Jausenkarte finden Sie außerdem Heurigenschmankerl wie Brettljause, hausgemachte Reindsulz oder heißen Leberkäse. Und auch Mittagsmenü und Abendkarte präsentieren vielfältige Gaumenfreuden. Der Englwirt bietet neben vorzüglicher Küche auch genügend Platz für kleine und große Feierlichkeiten oder Veranstaltungen. Hier ist immer was los und so kommt man auch regelmäßig in den Genuss von Musikabenden und anderem launigen Programm.

2 SCHÜDLBAUER'S

Auf der Haiden 76, 5280 Braunau a. Inn
+43 7722 64545
gasthof@schuedlbauers.at

www.schuedlbauers.at

Dienstag – Samstag: 11 – 14 und 17 – 24 Uhr



Im Herzen von Braunau am Inn liegt in idyllischer Umgebung dieser Vierkanthof mit alter Tradition und attraktiven „inneren Werten“. Das junge Team des Schüdlbauer's bietet seinen Gästen alles, was es braucht, um Spaß zu haben und lukullische Gelüste zu befriedigen. Die heimelige Atmosphäre der alten Gewölbe sowie der Charme, den das Team seinen Gästen entgegenbringt, vermitteln ein einzigartiges Wohlfühlgefühl. Delikate Vorspeisen, klassische Hausmannskost, knackige Salatvariationen bis hin zu frischem Fisch aus umliegenden Gewässern und Fleisch von bäuerlichen Betrieben der Umgebung runden das Angebot ab und befriedigen verschiedenste Geschmäcker. Beim Frühstücksbuffet kann man frühstücken wie ein Kaiser mit frischem Brot aus der Bäckerei, Wurstwaren vom regionalen Metzger, frisch zubereiteten Eiergerichten mit regionalen Eiern, verschiedenen Joghurts, frischem Obstsalat, Birchermüli, Säften vom Obstbauern von nebenan, sowie laktose- und glutenfreie Produkte.

3 STEINERWIRT

Felix Scharinger
 Revier Heimhausen 7, 5142 Eggelsberg
 +43 7748 2360
 steinerwirt@gmx.at
www.steinerwirt-eggelsberg.at
 Sonntag, Dienstag – Freitag: 9 – 24 Uhr
 Samstag: 17 – 24 Uhr



Die Wirtsleute Franziska und Felix Scharinger umsorgen ihre Gäste seit sie 1993 das Gasthaus übernommen haben. Mit viel Geschick und persönlichem Einsatz führen sie das Haus und gestalten das Angebot nach den Wünschen des Gastes. Bei rustikal gemütlicher Atmosphäre zaubert der Wirt echte Hausmannskost und traditionelle, gutbürgerliche Gerichte auf den Tisch. Ein deftiges Brat'l in der Rein, eine herzhafte Innviertler Hausplatte für den Riesenhunger finden sich ebenso auf der Karte wie ein feines Raclette. Bei Schönwetter im Sommer können diese Schmankerl unter den Kastanienbäumen in dem wunderschönen Biergarten genossen werden. Aber auch die uralten Stuben laden zu dem ein oder anderen Getränk ein. Das Gasthaus hat außerdem vier vollautomatische Kegelbahnen, die zu einem Kegelabend motivieren.

4 HOTEL UND RESTAURANT SEEWIRT

Gerald Günter Maislinger
 Holzöster 21, 5131 Franking
 +43 6277 8666
 hotel@derseewirt.at
www.derseewirt.at
 Variable Öffnungszeiten –
 Genaueres erfahren Sie auf unserer Website.



Mit dem Seewirt wollen wir Sie in eine Welt voller Ruhe und Entspannung, Aktivität und Natur, Kulinarik und Kultur rund um den Holzöstersee und die Region mitnehmen. Unsere hausgemachten Innviertler Schmankerl und österreichischen Köstlichkeiten, der hauseigene Strand am See, die Seenregion rund um Holzöster, der größte Moorkomplex Österreichs und zwei der wohl schönsten Altstädte Europas machen aus dem kleinem Paradies Holzöstersee ein ganz großes. Lassen Sie sich auf eine unvergessliche Reise ein!

TIPP: Unser Restaurant mit neuer Innviertler Küche.

5 WIRTSHAUS ZUM ONKE HELI

Christian Drack
Kirchberg 3, 5232 Kirchberg b. Mattighofen
+43 7747 5271
info@onkeheli.at
www.onkeheli.at
Montag, Dienstag, Freitag: 16 – 23 Uhr
Samstag: 11 – 23 Uhr, Sonntag: 10 – 16 Uhr



Das aus einem ehemaligen Bauernhof entstandene „Wirtshaus zum Onke Heli“ vermittelt eine gemütliche Einkehr. Hier kocht der Juniorchef Christian selbst und dies ausgezeichnet, im wahrsten Sinne des Wortes. Die Auszeichnung „Gesunde Küche“ ist ein Markenzeichen für guten Geschmack, regionale und saisonale Küche und ernährungsphysiologische Qualität. Spezialitäten und Highlights des Hauses: saisonale Gerichte der AMA GENUSS REGION, regionale Hausmannskost und Innviertler Schmankerl wie Surspeckknödel oder Bratl auf da Rein (auf Bestellung). Das köstliche Brot wird selbst gebacken. Freitags und samstags kann man beim Onke Heli köstlich frühstücken: von herzhaft bis vegan ist für jeden was dabei. Bei Schönwetter lädt der Gastgarten zu dem ein oder anderen Getränk ein.

6 WIRT Z'WEISSAU

Daniel Strobl
Oberweissau 3, 5221 Lochen
+43 7745 20125
strobl@wirt-weissau.at
www.wirt-weissau.at
Montag – Donnerstag: 17 – 24 Uhr
Sonntag: 9 – 15 Uhr



Der Wirt z'Weissau in Lochen ist ein typisches Innviertler Landgasthaus und heißt Sie mit Innviertler Gastfreundschaft willkommen. Die Küche bietet traditionelle, bodenständige Köstlichkeiten aus ausgewählten regionalen Zutaten. Ob im rustikalen Gastzimmer, der eleganten Stube oder im neu gestalteten Stüberl, welches auch für Seminare genutzt werden kann, findet sich hier der ideale Ort für jegliche Veranstaltung. Auch im Gastgarten kann man entspannt zusammensitzen und mit dem hauseigenen Spielplatz ist auch für die Unterhaltung der kleinsten Gäste gesorgt. Zusätzlich zu der Speisekarte mit regionalen und gutbürgerlichen Speisen werden immer wieder saisonale Gerichte angeboten – auch die vegetarischen und veganen Gäste finden immer etwas auf unserer Speisekarte. Für kulinarische Abwechslung wird gesorgt!

TIPP: Der „NATUR“lich beschattete Gastgarten und der angrenzende Spielplatz sind für unsere großen und kleinen Gäste immer eine Wohltat.

7 GASTHOF MATTIGTALERHOF

Franz Schrattenecker
Postgasse 18, 5230 Mattighofen
+43 7742 2562
info@mattigtalerhof.at
www.mattigtalerhof.at
Mittwoch – Freitag: 16 – 24 Uhr
Samstag, Sonntag: 10 – 14 Uhr und 17 – 23 Uhr



Der Mattigtalerhof lädt zu herzlicher Gastfreundschaft und gutem Essen, zum Ausruhen, Verweilen und Genießen ein. In der großen Gaststube herrscht reges Treiben, denn der Mattigtalerhof ist nicht nur für die Ortsansässigen ein beliebter Treffpunkt. In der Küche herrscht emsige Betriebsamkeit, denn jeder Gast soll zufrieden sein. Serviert werden gutbürgerliche, traditionelle und regionale Innviertler Spezialitäten, aber auch köstliche internationale Gerichte. Spezialitätentage animieren zum Schlemmen regionaler Köstlichkeiten. Durch die Verwendung regionaler Produkte gewährleistet der Mattigtalerhof die Frische, Einzigartigkeit und Ursprünglichkeit ihrer Speisen. Der freundliche Gastgarten mit Kinderspielplatz im Innenhof lädt zum gemütlichen Beisammensein ein. Die neu renovierten Zimmer laden ein, um die ein oder andere Nacht im schönen Mattighofen im Innviertel zu genießen.

8 GASTHAUS BADHAUS

Monika und Herbert Karer
Moosstraße 28, 5230 Mattighofen
+43 7742 2372
gasthaus@badhaus.at
www.badhaus.at
Mittwoch – Samstag: 10 – 24 Uhr
Sonntag: 9 – 15 Uhr



Auf die angenehme Stimmung im Gasthaus Badhaus ist immer Verlass. Alles wirkt gepflegt und natürlich. Das Badhaus ist ein Gasthaus für jeden, der eine unkomplizierte, traditionsbewusste Gastlichkeit auf der Höhe der Zeit schätzt. Die Wirtsleute Herbert und Monika Karer legen großen Wert auf eine saisonbezogene Küchenphilosophie. Gekocht wird mit viel Liebe und Engagement – von herzhaften Innviertler Schmankerln bis zur gutbürgerlichen Kost. Die Wirtsleute greifen bei der Auswahl ihrer Zutaten ganz bewusst auf ausgesuchte Lieferanten aus der Region zurück. Und wenn die Saison besondere Gustostückerl bietet, dann kommen diese frisch geerntet in den Kochtopf. Im Badhaus wird auch die traditionelle Stammtischkultur hochgehalten. Hier treffen sich alte Bekannte zur ungezwungenen Unterhaltung. Aber auch „Fremde“ finden am Stammtisch, entsprechend alter Sitte, für die Zeit ihrer Einkehr gemütlichen Anschluss und nette Gesprächspartner.

9 GASTHAUS HOFER

Franz Hofer
Untere Hofmark 11, 5145 Neukirchen a.d. Enknach
+43 7729 2282
hoferwirt@aon.at
www.gasthaus-hofer.com
Mittwoch, Donnerstag: 10 – 14 Uhr und 17 – 24 Uhr
Freitag, Samstag: 10 – 24 Uhr, Sonntag: 10 – 15 Uhr



Eine ehrliche, traditionelle Küche mit regionalen Produkten: Franz Hofer liebt es einfach und bodenständig. Im Gasthaus Hofer steht er als Chef selbst am Herd und legt dabei Wert auf Qualität und Ethik. Eingekauft wird für die Küche mit Herz und Verstand – das heißt vor allem „mit den Jahreszeiten“. Deshalb setzt die Familie Hofer in erster Linie auf Hausgemachtes und frische Zutaten. Diese stammen wiederum überwiegend aus der Region oder aus dem eigenen Haus- und Kräutergarten. Im Sommer findet der Gastgarten mit seinen alten Kastanienbäumen große Beliebtheit bei Stammgästen, Radfahrern und Familien mit Kindern. Beim „Hoferwirt“ wird ehrliche und herzliche Gastlichkeit gelebt. Spezialitäten des Hauses sind die Mattigtaler Forelle oder der Innviertler Teller.

10 RESTAURANT HEIMATLIEBE

Carina Egger
Revitalplatz 1, 5252 Aspach
+43 676 6022266
office@restaurant-heimatliebe.at
www.restaurant-heimatliebe.at
Montag, Donnerstag – Samstag: 7 – 14 und
18 – 24 Uhr, Sonntag: 7 – 14 Uhr



Was man im Restaurant Heimatliebe genießen kann? Ganz einfach erklärt: Alles. Einen großen Teil unseres Angebots produzieren wir selbst, daher wechseln unsere Speisen und Getränke je nach Saison. Wir bieten unter der Woche ein umfangreiches Frühstück mit vielen Bio-Produkten, kreativen Eier-Gerichten und einigen Klassikern. Am Wochenende laden wir bis 14 Uhr mit unserem Brunch zum gemütlichen Start in den Tag ein und servieren verschiedene Kreationen, Highlights und traditionelle Gerichte. Unter der Woche (Montag, Donnerstag und Freitag) kann man sich zu Mittag gerne mit einem schnellen Mittagmenü aus besten Produkten, verwöhnen lassen. Am Abend verwöhnen wir unsere Gäste mit hausgemachter Pasta, Steaks, heimischen Fischen, vegetarischen Kreationen und einer süßen Vielfalt. Gepaart mit den besten Weinen, Limonaden, hausgemachten Eistees und Säften laden wir zu einem kulinarischen Spaziergang durch die Region ein.

11 BIERGASTHOF RIEDBERG

Karl Zuser
Südtiroler Straße 11, 4910 Ried i. Innkreis
+43 7752 82610-0
gasthof@riedberg.at
www.riedberg.at
Montag – Freitag: 16 – 24 Uhr
Samstags sanft geöffnet



Im Biergasthof Riedberg dreht sich alles um den Genuss und das Bier. Das engagierte Team um Familie Zuser kümmert sich im Service und in der Küche um das leibliche Wohl der Gäste und um ein rundum gelungenes Genusserlebnis. Egal, ob schmackhafte Wirtshausklassiker oder kühles Bier, hier werden höchste Qualität und bester Geschmack geliefert. Auf der kleinen, aber feinen Karte findet man Vorspeisen und Suppen sowie Innviertler Knödelvariationen. Auch Rindsgulasch und Schweinsbratli dürfen als Dauerbrenner nicht fehlen. Ebenso werden köstliche Mehlspeisen für den süßen Hunger geboten. Ergänzt wird die Speisekarte mit dem täglich frisch zubereiteten Tagesgericht des Hauses. Dies ist ein saisonales Gericht – von Spargel bis zu Eierschwammerln – und bereichert das Speisenangebot mit frischen Spezialitäten aus der Region an. Nicht vergessen darf man das große Angebot an Bier aus dem gut bestückten Bierkeller. Mit Expertise und Hingabe werden Sie im Biergasthof Riedberg beraten und können aus einer großen Auswahl verkosten und genießen.

12 WEBERBRÄU

WB Gastro GmbH – Silvia & Stefan Jetzinger
Weberzeile 1, 4910 Ried i. Innkreis
+43 7752 80296
info@weberbraeu.at
www.weberbraeu.at
Montag – Freitag: 10 – 24 Uhr, Samstag: 10 – 18 Uhr



Für uns ist's nicht nur „S'Innviertel“, sondern eine Lebenseinstellung. Im Weberbräu treffen Tradition und Bodenständigkeit auf modernen Zeitgeist. Du erlebst gepflegte und gemütliche Gastlichkeit mit traditionsbewusster und ideenreicher Hausmannskost, die aus regionalen Zutaten frisch für dich zubereitet wird. Entdecke die große Biervielfalt: Spezialitäten der Brauerei Ried und der Innviertler Bierregion, internationale Kreativbiere oder ein „bieriges“ Mitbringsel aus dem Shop. Im Weberbräu schlägt das Herz eines jeden Bier-Liebhhabers höher. Das Team verwöhnt dich im Restaurant, dem Claudi-Stüberl und in der trendigen Bar. Nimm dir eine Auszeit im Herzen des Innviertels!

#proudtoservegmiatlichkeit

Wir bieten euch moderne Küche in rustikalem Ambiente. Bei unseren Gerichten achten wir besonders auf frische und lokale Zutaten, so schmeckt unsere bodenständige Hausmannskost gleich viel besser. Darüber hinaus bieten wir auch immer wieder ungewöhnliche Speisen. Es soll für Geist und Gaumen ja nicht langweilig werden ...

13 RIEDER WIRT

Reinhard und Eva Anibas
Voglweg 3, 4910 Ried i. Innkreis
+43 7752 82573
office@rieder-wirt.at
www.rieder-wirt.at
Dienstag – Samstag: ab 10 Uhr



Das gemütliche Gasthaus Rieder Wirt ist auch über die Stadtgrenzen hinaus für seine gutbürgerliche Küche bekannt. Dabei achten Reinhard und Eva Anibas vor allem auf die regionale Herkunft und saisonale Abstimmung der verwendeten Produkte. Mit einem täglich wechselnden 4-gängigen Mittagstagsbuffet können Sie die vielfältigen Kreationen des Hauses genießen. Neben warmen Klassikern ist auch für kalte Schmankerl wie Brezenjause oder Essigwurst gesorgt. Je nach Saison findet man Eierschwammerl, Spargel oder Wild auf der erweiterten Speisekarte. Für die exzellent zubereiteten Wildgerichte wurde der Rieder Wirt bereits mit der „Plakette des OÖ Jagdverbandes für Wildgerichte“ ausgezeichnet. Sie können sich somit auf ein ausgezeichnetes Fest der Sinne freuen und auf den hauseigenen Kegelnbahnen auch Spielfreude erleben.

TIPP: Beim Kegeln eine „Sau“ oder ein „Kranzl“ schieben – anschließend lässt sich der Gewinner auf ein herzhaftes BRATL IN DER REIN mit flaumigem Semmelknödel, mitgebratenen Erdäpfeln, Stöcklkraut und Radisalat einladen. Ja, so is' er, der Innviertler Brauch – gelebt beim RIEDER WIRT.

14 RESTAURANT MYC

David Gattringer & Karl Gramberger
TEAM-7, Platz 1, 4910 Ried i. Innkreis
+43 7752 21717
info@myc-restaurant.at
www.myc-restaurant.at
Montag – Donnerstag: 11:30 – 22:30 Uhr
Freitag: 11:30 – 24 Uhr



Wie die unterirdischen Myzelnetzwerke von Pilzen die Netzwerke zwischen Lebewesen herstellen, ist das MYC ein Platz, der verbindet. Der Nährboden für unsere Arbeit ist die direkte Umgebung. Unsere natürlichen Saisonen schenken uns immer neue Inspiration und helfen uns dabei, unsere Zutaten und Gerichte gezielt auszuwählen. Auf der einen Seite bilden wir enge Netzwerke mit unseren lokalen Produzent:innen und Lieferant:innen, auf der anderen Seite natürlich mit unseren Gästen.

15 LORYHOF

Ing. Othmar Zeilinger
Außerguggenberg 4, 4942 Wippenham
+43 7757 6757
office@loryhof.at
www.loryhof.at
Mittwoch – Samstag: 11 – 24 Uhr



Wer ein abwechslungsreiches und genussreiches Programm für seine Familie und seine Freunde sucht, ist am Loryhof genau richtig! Das Restaurant bietet regionale und saisonale Gerichte sowie 100 % pflanzliche Gerichte an. Die Köche lassen sich alle zwei Monate neue Kreationen zu einem bestimmten Thema einfallen. Auf die Qualität der Zutaten wird hier sehr geachtet. Bauern-Olympiade, Bierrallye, Bierverkostung und Bienenlehrpfad sorgen tagsüber für spaßige Unterhaltung. Wenn es etwas zu feiern gibt, steht der Veranstaltungsstadl zur Verfügung. Hier werden perfekte Rahmenbedingungen für Trau- hochzeit, Firmenfeier oder Geburtstagsfest geboten. Und sollten die Feiern etwas länger dauern, gibt es die Möglichkeit in einer der vielen originellen Holzhütten am Loryhof zu übernachten. Hier ist man bestens aufgehoben!

16 KAMMER5

Anklang Gastro GmbH
Kammer 5, 4974 Ort i. Innkreis
+43 7751 80650
restaurant@kammer5.at
www.kammer5.at
Freitag – Sonntag: 18:30 – 24 Uhr



Alte Hülle, neues Leben. Idyllische Umgebung. Verkehrstechnisch top angebunden. Unser Restaurant inmitten des Innviertels. Auf einem ehemaligen Bauernhof. Renoviert. Am Leitner Gut. In einem Ge- wölbe. Anno dazumal Kuhstall. Jetzt Esszimmer. In Ort im Innkreis. Kammer5. Um genau zu sein. Wir erfinden nicht neu. Wir kopieren auch nicht. Wir machen's so, wie man's immer schon gemacht hat. Nur halt ein bisschen anders. Jedenfalls aber bodenständig, unkompliziert und intensiv im Geschmack wie auch im Service. Österreichische Küche. Französische Basis. Geschmackssinnlich umami. Unser Hauptgaumenmerk liegt auf der ganzheitlichen Verkochung unserer Rohstoffe. Wir wissen, woher diese sind, wir wissen, woher wir kommen und Sie wissen, was Sie bekommen: Klar erkennbare Lebens- mittel (am Teller), ein geschmackssinnliches Abenteuer (auf der Zunge) und ein behagliches Gefühl (im Bauch). Wir kochen vor Mut. Für Sie. Für uns. Weil's uns taugt, wenn's Ihnen schmeckt. Kurzum: Bei uns kocht Freude auf. Gleich doppelt.

17 SPA RESORT GEINBERG

TBG Thermenzentrum BetriebsgmbH
Thermenplatz 1, 4943 Geinberg
+43 7723 8500
therme@therme-geinberg.at
www.therme-geinberg.at
Täglich: 8 – 22 Uhr



Herrliche Gaumenfreuden erwarten Sie in unseren zahlreichen Restaurants, Cafés und Bars. Genießen Sie eine Vielfalt an hochwertigen Köstlichkeiten österreichischer Qualität. In unserem Kulinarium wird Ihr Urlaub in Geinberg zur Sensation für Ihren Gaumen. Das kulinarische Angebot reicht von regionalen Schmankerln bis hin zu exotischen Leckerbissen, kreativ und immer wieder neu interpretiert. Verarbeitet werden saisonale, erntefrische Produkte hochwertiger Qualität aus kontrolliertem Anbau. Den Spezialitäten entsprechend empfiehlt Ihnen unser Team österreichische und internationale Spitzenweine.

18 HOTEL RESTAURANT LUGER

Helmut Luger
Kramesau 4, 4085 Wesenufer
+43 7285 507
office@gasthof-luger.at
www.gasthof-luger.at
Mai – September: Täglich 11 – 20 Uhr
Oktober – April: Freitag – Dienstag 11 – 20 Uhr



Für uns ist es das Schönste, Sie an unserem Tisch begrüßen zu dürfen und uns um Ihr leibliches Wohl zu kümmern. Schließlich sind Sie unser Gast im besten Wortsinn. Und Ihr Genuss ist unser Maßstab. Wir haben die höchsten Ansprüche an die Qualität unserer Produkte – von der Vorspeise bis zum Dessert. Daher verwenden wir erstklassige Zutaten, die wir so regional und nah wie möglich einkaufen – oder gleich aus unserem eigenen Garten oder dem hauseigenem Fischwasser stibitzen. Sie sehen, wir leben für gutes Essen. Und erst wenn Sie zufrieden sind, können wir es auch sein. Hotelgäste und externe Gäste erleben in unserem Restaurant an der Donau ganz besondere Geschmackserlebnisse. Genießen Sie in unserem Restaurant die herrliche Aussicht auf die Donau und die vorbeifahrenden Kreuzfahrtschiffe. Lassen Sie sich von Küchenchef Markus und seinem Team verwöhnen. Mit kreativen, vielfältigen, schwerelosen und naturverbundenen Köstlichkeiten und süßen Versuchungen. Ein Fest für die Sinne. Genießen Sie unsere regionalen Köstlichkeiten im Restaurant, im schattigen Biergarten oder auf der sonnigen Donauterrasse.

19 WESENUFER HOTEL UND SEMINARKULTUR AN DER DONAU

pro mente OÖ
Wesenufer 1, 4085 Waldkirchen a. Wesen
+43 7718 20090
office@hotel-wesenufer.at
www.hotel-wesenufer.at
Montag – Samstag: 9 – 22 Uhr
Sonntag: 9 – 18 Uhr, Wintersaison: 9 – 16 Uhr



Das stilvolle Schlossrestaurant öffnet täglich auch für Individualgäste seine Pforten und verwöhnt die Gäste mit Spezialitäten der klassischen landestypischen Küche und saisonalen Schmankerln. Die Küche punktet mit perfektem Know-how, hochwertigen Zutaten, gesundheitsbewusster Zubereitung sowie veganen und vegetarischen Gerichten. Die einzigartige Donauterrasse bietet ein besonderes Flair für gemütliche Unterhaltungen. Ein fantastischer Blick auf den imposanten Strom bringt Gedanken zum Fließen, das grüne Donautal inspiriert zu neuen Ideen. Mit einem köstlichen Abendessen und einem abschließendem „Sundowner“ an der Bar lassen die Gäste den Tag romantisch ausklingen. Der Wein dafür kommt von renommierten Winzern. Das herrlich munde Bier stammt von jener Brauerei Baumgartner, welche das Gebäude früher genutzt hat.

TIPP: Hausgemachte Sauwald-Erdäpfelnudeln
Neu: E-Bike Verleih – online buchbar unter ibike-box.com

20 SCHLOSS ZELL AN DER PRAM

Schlossstraße 1, 4755 Zell a. d. Pram
+43 732 772051200
schloss-zell.post@ooe.gv.at
www.bildungsschloesser.at
Montag – Sonntag: 11 – 14 Uhr und 18 – 21 Uhr



Eingebettet in die sanften Hügel des Innviertels und umgeben vom weitläufigen Schlosspark bietet das Schloss Zell wohlthuende Ruhe und traumhafte Naturidylle. Es bietet den Besuchern einen unvergleichlichen Rahmen für Seminare, Vorträge, Konzerte und Feste. Das unverwechselbare Ambiente des barocken Schlosses aus dem 18. Jahrhundert prägt auch die Veranstaltungsräume. Seit 40 Jahren ist das Schloss Zell nicht nur kultureller Nahversorger, den die starke regionale Verankerung spiegelt sich auch im kulinarischen Bereich wider. Das professionelle und erfahrene Küchenteam interpretiert Tradition stets neu und für die ausgefallenen Kreationen werden nur regionale Produkte verwendet. Gutbürgerliche, kreative Küche und echte, authentische Innviertler Gastlichkeit stehen auf dem Programm. Hier erleben die Gäste höchsten Genuss in geschichtsträchtiger Umgebung.

21 LANDHOTEL GASTHOF BAUBÖCK

Gottfried-Schachinger-Weg 2, 4770 Andorf

+43 7766 2279

gasthof@bauboeck.at

www.bauboeck.at

Dienstag – Samstag: 11 – 24 Uhr

Sonntag: 10 – 23 Uhr



Mit traditionellen Innviertler Schmankerln wird der Gast im Gasthof Bauböck in Andorf überrascht. Vom Bratl in der Rein bis zu Zwetschgenpofesen spannt sich der Bogen der traditionellen regionalen Gerichte. Die Küche legt Wert auf saisonale Köstlichkeiten, kreiert leichte Gerichte und schmackhafte Diätkost. Die Gäste können landestypische Spezialitäten im rustikalen Flair des romantischen Gewölbekellers genießen oder ein erfrischendes Getränk im gemütlichen und schattigen Biergarten einnehmen. Passende Weine von Spitzenwinzern, Fassbiere oder Most runden ein schmackhaftes Mahl genussvoll ab. Im Sommer spenden die Bäume im großen Garten angenehmen Schatten. An lauen Sommerabenden gibt es immer wieder Livemusik und andere Gartenevents.

22 WIRTH Z'HARETH

Hubert Wirth

Hareth 15, 4785 Freinberg

+43 7713 8115-0

wirth@hareth.at

wirth.freinberg.at

Mittwoch – Sonntag: 11 – 24 Uhr



Das Landgasthaus Wirth z'Hareth, im Besitz der Familie Wirth seit 1886, ist ein beliebter Treffpunkt für Genießer und Erholungssuchende. Mit gemütlichen Gaststuben, einem preisgekrönten Gastgarten und einer sonnigen Terrasse bietet das Gasthaus eine einladende Atmosphäre.

Hier können Gäste traditionelle österreichische Gerichte aus der Innviertler Küche genießen. Besonders beliebt sind die hausgemachten Mehlspeisen wie Salzburger Nockerl, „Resi's Schaumomlette“ und Kaiserschmarren. Fünf verschiedene Fassbiere aus regionalen Brauereien ergänzen das Angebot.

Das Landgasthaus liegt im Ortsteil Hareth in Freinberg, zwischen Passau und Schärding. Neben der kulinarischen Vielfalt bietet es auch einen Spielplatz und eine Spielwiese für Kinder. Die zentrale Lage macht es zum idealen Ausgangspunkt für Ausflüge in die Umgebung.

Besuchen Sie das Landgasthaus Wirth z'Hareth und erleben Sie traditionelle Gastfreundschaft in gemütlicher Atmosphäre!

23 WIRT IN STEINBRUNN

Gasthaus Bauer GmbH & Co. KG
Steinbrunn 2, 4784 Schardenberg
+43 7713 6744

office@wirt-in-steinbrunn.at

www.wirt-in-steinbrunn.at

Montag, Donnerstag – Sonntag: 9 – 2 Uhr



Das Gasthaus Wirt in Steinbrunn wird zurzeit in dritter und vierter Generation geführt. Es ist ein modernes und familiäres Gasthaus, in dem sich sowohl Jung als auch Alt wohlfühlt. Das traditionelle Gasthaus an der Grenze zu Passau kocht Innviertler Hausmannskost und kreiert neue Gerichte aus den Produkten der Saison und Region. Besonders geschätzt wird hier die täglich neue Tageskarte mit Mittagsmenü. Hier findet man die Saison am Teller. So gibt es Bärlauch-, Spargel- und Wildgerichte sowie viele weitere Speisen der Saison. Besonders bekannt ist das Gasthaus für seine Steaks und Wiener Schnitzel frisch aus der Pfanne.

24 KURHAUS SCHÄRDING – ORANGERIE

Kurhausstraße 6, 4780 Schärding
+43 7712 3221

kurhaus@bbschaerd.at

www.kurhaus-schaerding.at

Montag – Sonntag: 9 – 18 Uhr

Donnerstag: 9 – 22 Uhr



Gesund werden, gesund leben. Nach diesem Leitgedanken wird im Kurhaus Schärding gearbeitet und gelebt. Neben körperlicher Betätigung und verschiedenen Kurangeboten sollen Körper, Geist und Seele auch durch ausgewogene und wohltuende Ernährung belebt werden. Die vitale Küche im Kurhaus, angeregt durch Naturheilkunden nach Kneipp, Ayurveda und Traditioneller Chinesischer Medizin, ist bekannt für beste Qualität und wurde bereits mit der Grünen Haube ausgezeichnet. Ein Frühstücksbuffet mit Vollwertkecke bietet große Auswahl für einen gelungenen Start in den Tag. Fantasivolle Kreationen für Vegetarier, Diätkost und Gerichte nach ayurvedischer Tradition werden schmackhaft zubereitet und präsentiert. Saisonale Köstlichkeiten aus der Region prägen die Speisekarte und sorgen rund ums Jahr für Abwechslung. Sämtliche Produkte werden von Nahversorgern bezogen und kommen auch aus dem hauseigenen Gemüsegarten direkt vor der Tür. Für Frische und Qualität wird so garantiert. An Sonntagen lädt das Kurhaus außerdem zu speziell zusammengestellten Sonntagmenüs ein, die für jeden Geschmack etwas bieten.

MEISTERHAFT GENIESSEN

im Bruckner-Jahr 2024

Seit dem Neujahrstag 2024 feiert Oberösterreich seinen Anton Bruckner. In Ansfelden wurde der weltberühmte Komponist 1824 geboren, im Stift des Nachbarortes St. Florian musikalisch sozialisiert, gefördert und ausgebildet. In Linz entwickelte er sich zum umjubelten Orgelimprovisator und zu einem Komponisten mit unverwechselbarer Tonsprache. Doch seine Spuren findet man nicht nur in Linz, St. Florian oder Ansfelden, insgesamt gibt es in Oberösterreich 35 offizielle Bruckner-Orte. Anlässlich seines 200. Geburtstags wurde nun auch die erste OÖ KulturEXPO eröffnet, die Anton Bruckner im ganzen Bundesland zelebriert.



**bruckner
ort
2024**

Während man 2024 in Oberösterreich also an Bruckners Messen und Sinfonien, sein Leben und sein Wirken denkt, denkt man im Genussland Oberösterreich natürlich auch an seine erklärte Lieblingsspeise: G'selchtes mit Grießknödel und Sauerkraut. Bruckner galt vor allem abends als starker Esser, er genoss Knödel – süß wie pikant – und als Nachspeise gerne Apfelschlangerl und Zwetschkenpofesen. Während er bei einem Wirtshausbesuch schon einmal drei Liter Bier trank, war er in seiner Heimat auch stets dem Most verbunden. Ja, der Avantgardist Bruckner mochte es im Wirtshaus gerne traditionell.



**BRUCKNERS
LIEBLINGS-
SPEISE**



Um die oberösterreichische Esskultur und die OÖ KulturEXPO zu verbinden, präsentiert das Genussland Oberösterreich ausgewählte Bruckner-Orte mit KulturEXPO Tipps und Wirten, bei denen sich auch Bruckner wohlgefühlt hätte:

ST. FLORIAN | Restaurant Stiftskeller

Stiftstraße 1, +43 7224 8902, office@stiftskeller.co.at, www.stiftskeller.co.at

KulturEXPO Tipp: Ausstellung WIE ALLES BEGANN. BRUCKNERS VISIONEN im Stift St. Florian.

LINZ | Die Wirtsleut im Leopoldistüberl

Adlergasse 6, +43 732 777242, stube@diewirtsleut.at, stueberl.diewirtsleut.at

KulturEXPO Tipp: „Playing Anton“ im Deep Space 8K des Ars Electronica Centers.

KRONSTORF | Gasthof Rahofer

Hauptstraße 56, +43 7225 8303, gasthof@rahofer.at, www.rahofer.at

KulturEXPO Tipp: Bruckner-Maiserlebnislabyrinth für Kinder und Familien.

STEYR | Hotel Restaurant Minichmayr

Haratzmüllerstraße 1-3, +43 7252 53410, office@hotel-minichmayr.at, www.hotel-minichmayr.at

KulturEXPO Tipp: Ausstellung UN#ERHÖRT, dieser Bruckner! MUSIK UND BEZIEHUNGSGESCHICHTEN AUS STEYR im Stadtmuseum Steyr.

BAD ISCHL | Gasthof Rettenbachalm

Rettenbach 74, +43 664 88107412, anfragen@rettenbachalm.co.at, www.rettbachalm.co.at

KulturEXPO Tipp: Auch in und um die Kulturhauptstadt Europas Bad Ischl im Salzkammergut lässt sich Bruckner 2024 bei vielen Formaten erleben.

OBERÖSTERREICHS VIERTEL in aller Munde



Vier Genusslandkarten – eine für jedes Viertel – weisen ab sofort den Weg durch das Genussland Oberösterreich. Sie dienen als Wegweiser zu mehr als 480 zertifizierten und kontrollierten bäuerlichen Direktvermarkter:innen, Lebensmittelmanufakturen und Gastronom:innen, die eine ehrliche Regionalität leben und Oberösterreichs kulinarische Vielfalt repräsentieren.



Erhältlich bei allen Genussland Partner:innen,
per E-Mail unter genussland@ooe.gv.at
und auf unserer Website.



45
WIRT:INNEN

TRAUNVIERTEL

in aller Munde

inkl.
SALZKAM-
MERGUT

AUSFLUGSTIPPS



Entdecken, erleben, genießen, entspannen. Oberösterreichs Ausflugsziele versprechen Spannung und Abenteuer, neue Erfahrungen und wunderbare Begegnungen. Wo das nächste Ausflugsziel zu finden ist? Natürlich online. Im Freizeitplaner www.upperguide.at finden Sie schnell und bequem die nächstgelegenen Ideen.

STEYRER ALTSTADTBUMMEL

Ein Spaziergang durch die Altstadt von Steyr ist wie eine Zeitreise. Allein am Stadtplatz versammeln sich Baustile aus vielen Jahrhunderten – vom gotischen „Bummerlhaus“ bis zum prächtigen Rathaus aus dem Rokoko. Über dem Zusammenfluss von Enns und Steyr thront majestätisch das Schloss Lamberg. Und durch verwinkelte Gassen geht es bis in den Wehrgraben, an die Wiege der Steyrer Industrie.

www.steyr-nationalpark.at



© Oberösterreich Tourismus GmbH/Robert Maybach



© Floß & Co

FLOSSRUNDFAHRT AM RANDE DES NATIONALPARKS KALKALPEN

Das wildromantische Tal der Enns ist der natürliche Abschluss des Nationalparks Kalkalpen nach Osten. Die Floßmeisterei Dirninger in Großbraming bietet auf ihren geräumigen Flößen Rundfahrten durch diese einmalige Naturkulisse an. Bis zu 140 Personen finden auf den Wasserfahrzeugen Platz. Auf der zwei Stunden langen Rundfahrt wird eine traditionelle „Fletzerjause“ serviert oder sogar der Grill angeheizt.

www.floss.at

ERLEBE 20 JAHRE KULINARISCHES MITEINANDER

20 Jahre Genussland sind geprägt von Kulinarik, Regionalität und Vielfaltigkeit. Das Traunviertel besticht mit seiner Ursprünglichkeit – Wildgerichte, Käsespezialitäten, Most und deftige Bauernkost zählen zu den Klassikern. Das Sierninger Landhotel Forsthof ist Wirt der ersten Stunde. Das IM RAU aus Großbraming bringt erst seit kurzem frischen kulinarischen Wind ins Genussland OÖ.



REIFE FRÜCHTE UND WILDE SPRÖSSLINGE

LANDHOTEL FORSTHOF



„Die Erfahrung von sechs Menschenaltern haben unseren Forsthof zu einem einzigartigen Juwel der Gastlichkeit gemacht. Der Geschmack der Zeit hat jedoch viele Facetten. Uns dabei auf die stetige Hilfsbereitschaft vom Genussland OÖ stützen zu können, hat uns mit Sicherheit einiges erleichtert.“

Sowohl die Kost des Hausmannes als auch die Nouvelle Cuisine finden hier auf höchstem Genussniveau Platz auf der Speisekarte. Vom traditionellen Kremstaler Junglammbraten bis hin zur frischen Lachsforelle aus Molln genießt man hier alles, was eine gute Küche ausmacht. Hausherr und erfahrene Sommelier in einem, sorgt Reinhold Baumschlager dabei für die richtige Weinbegleitung.

IM RAU



„Hier im Norden der Alpen, am Rande des Nationalparks Kalkalpen, ist man umgeben von Natur und Wildnis. Sie lässt uns immer wieder spüren, dass wir nur Gast in einem ökologischen System sind. Verknüpft man diese Werte mit unserem Handwerk, ist das Wissen über die Qualität und Herkunft der Grundprodukte unumgänglich. Genussland OÖ vertritt ebendiese Werte – aus der noch jungen Partnerschaft ist bereits eine enge Zusammenarbeit entstanden, in welcher sich für Regionalität eingesetzt, als auch neue Ideen umgesetzt werden.“

Im IM RAU kann man sich von einer dem Jahresverlauf anpassenden Speisekarte überraschen lassen. Neben der herausragenden 4-Hauben-Küche von Klemens Schraml wirkt der Gastraum wie eine kleine Oase der Kulinarik im Nationalpark Kalkalpen.

Diese Betriebe finden Sie auf der Traunviertel-Landkarte unter **43** und **42**.

TRAUNVIERTEL

INKL. SALZKAMMERGUT

BEZIRK GMUNDEN

- 1 Gasthaus Rettenbachalm
- 2 Restaurant Weinhaus Attwenger
- 3 Restaurant zur Post
- 4 Gasthof Engelhof
- 5 Landhotel Grünberg am See
- 6 Parzer – Traunsee Fisch & Pasta
- 7 Dachsteinkönig – Familux Resort
- 8 Landhaus Koller
- 9 Forellenhof – Wieselmühle
- 10 Hochberghaus
- 11 Romantikhôtel Almtalhof
- 12 Gasthaus Germdele
- 13 Seehotel Grüner Baum
- 14 dasFiaker – House of fine Catering
- 15 Gasthof Wirt am Bach
- 16 Hoftaverne Ziegelböck
- 17 Jo's Restaurant & Partyservice

BEZIRK KIRCHDORF

- 18 Symposion Hotel Post
- 19 Inzersdorfer Dorfstub'n
- 20 Taverne in der Schön

- 21 Gasthaus Schröcker
- 22 Scherleiten – das Restaurant mit Weitblick
- 23 SPES Hotel
- 24 Q Restaurant
- 25 Salettl am Golfplatz Dilly

BEZIRK LINZ-LAND

- 26 Gasthof Gundendorfer
- 27 Hofkirchner Stüberl
- 28 Kirchenwirt Kirchberg-Thening
- 29 Restaurant Stiftskeller
- 30 s'Wirtshaus im Heimbau
- 31 Zum alten Backhaus
- 32 Gasthof Rahofer

BEZIRK STEYR-STADT

- 33 Hotel Gasthof Pöchhacker
- 34 Hotel Restaurant Minichmayr



35 Schwechaterhof

36 Gasthof Bauer

43 Landhotel Forsthof

44 Schupf'n – das bodenständige Wirtshaus

45 Taverne am Schiedlberg

BEZIRK STEYR-LAND

37 Gasthaus Berger

38 Gasthaus Hohe Linde

39 Gasthof Alpenblick

40 Landgasthaus Halusa

41 Kirchenwirt

42 IM RAU



1 GASTHAUS RETTENBACHALM

Simmer Florian
Rettenbach 74, 4820 Bad Ischl
+43 664 88107412
anfragen@rettenbachalm.co.at
www.rettenbachalm.co.at
Donnerstag – Dienstag: 10:30 – 21 Uhr



Eine gemütliche Stube und viel Gespür für die Küche des Salzkammergutes – unser Gasthaus Rettenbachalm ist gelebte Tradition. Wir servieren Ihnen täglich eine bodenständige Almjause, Schmankerl aus der Region des inneren Salzkammergutes mit frischem Rindfleisch direkt von den Bauern aus Bad Ischl und Wildgerichte aus dem Jagdgebiet der Rettenbachalm. Sonntags und auf Vorbestellung gibt's ein frisches Holzofenbrat'l und Schnitzel. Und natürlich gibt's auch vegetarische Gerichte und unseren unglaublich flaumigen Kaiserschmarren sowie verschiedene Süßspeisen. Wir sind stolz auf unser Kochhandwerk und tragen zu Ihrem Wohl bei.

2 RESTAURANT WEINHAUS ATTWENGER

Restaurant Weinhaus Attwenger
Franz-Lehar-Kai 12, 4820 Bad Ischl
+43 6132 29703
office@restaurant-attwenger.at
www.restaurant-attwenger.at
Mittwoch – Freitag: 14 – 21 Uhr
Samstag: 12 – 21:30 Uhr, Sonntag: 12 – 20 Uhr



Im Restaurant Weinhaus Attwenger im schönen Bad Ischl ist Küchenchef Tobias Fers immer bemüht, Kulinarik neu zu definieren. Klassiker der traditionellen landestypischen Küche werden hier mit viel Liebe zum Detail „aufgepeppt“ und erhalten so das gewisse Etwas. Man will das Beste für die Gäste – so werden Gerichte geboten, die aus hochqualitativen Lebensmitteln aus der Region zubereitet werden. Das Restaurant ist aber – wie der Name schon sagt – nicht nur für seine innovativen Speisen, sondern auch für die vielseitige Weinauswahl bekannt. Bei einem guten Glas Wein und diversen Köstlichkeiten kann man in gemütlichem Ambiente gut verweilen. Das Restaurant Weinhaus Attwenger ist aber auch ein beliebter Treff für schnelle Mittagspausen – die Gäste schätzen den Abwechslungsreichtum, der täglich geboten wird. Ganz Eilige können die Schmankerl freilich auch „to go“ haben.

3 RESTAURANT ZUR POST

Hotel Post Leitner KG
Hauptstraße 19, 4802 Ebensee
+43 6133 5208
office@hotel-post-ebensee.at

www.hotel-post-ebensee.at

Donnerstag – Montag: 11:30 – 14:30 Uhr und
17:30 – 22:30 Uhr, Oktober bis April: Sonntag 11:30 – 17 Uhr



Im Herzen des Salzkammerguts liegt das „Landhotel Post Ebensee“. „Ehrliche Küche“ ist das Motto des Chefs. Das Varieté des Speiseangebots reicht von facettenreichem „Gutbürgerlichem“ über eine gesunde Naturküche bis zu deftigen Schmankerln. Frische ist in der „Post Küche“ kein Schlagwort, sondern Voraussetzung für gute Qualität. Beste Weine verfeinern den Genuss. Je nach Saison werden verschiedenste Spezialitäten serviert. So gibt's im Frühjahr zarte Spargelkompositionen und aromatische Bärlauchgerichte. Im Sommer gibt es kreative Genussideen mit erntefrischen Schwammerln und fangfrischen Fischen aus dem örtlichen Traunsee und im Herbst stehen köstliche Kürbiskreationen und schmackhafte Wildgerichte auf der Karte. Nicht nur in der Küche überzeugt das „Landhotel Post Ebensee“. Die Zimmer lassen sich in naturparadiesischer Lage als Erholungsort erblicken und ermöglichen durch den dazugehörigen Wellnessbereich einige gemütliche Stunden.

TIPP: Fangfrische Traunsee Reinanke in Zitronen-Mandelbutter mit Petersilkartoffeln

4 GASTHOF ENGELHOF

Christoph Bergthaler e.U.
Engelhofstraße 1, 4810 Gmunden
+43 7612 64892
bergthaler@engelhof.at

www.engelhof.at

Mittwoch – Samstag: 8 – 23 Uhr



Freuen Sie sich auf einen Urlaub am Traunsee und lassen Sie sich von Familie Bergthaler die schönsten Seiten der Region zeigen. Im Gasthof Engelhof werden traditionelle Küche und Spezialitäten aus dem Salzkammergut in familiärer Atmosphäre geboten. Auf der Karte findet man eine Vielfalt an Produkten von Fischen frisch aus dem Traunsee über Kirchhamer Junglamm bis hin zum Wild aus der Region. Zu den Lieferanten zählen Landwirte und Produzenten aus der Umgebung, was beste Qualität garantiert. Denn Regionalität und nachhaltiger Umgang mit Produkten und Natur stehen hier im Vordergrund. Genießen Sie hochwertige Hausmannskost und saisonal abgestimmte Gerichte vom Wochenmenüplan. International angehauchte Gerichte wie Curry vom Kirchhamer Weidelamm runden das Angebot ab und bieten eine vielfältige Auswahl an hausgemachten Köstlichkeiten. Passend zu Ihrem Menü können Sie aus dem reichhaltigen Weinsortiment und ausgewählten Spirituosen wählen.

5 LANDHOTEL GRÜNBERG AM SEE

Pernkopf KG
Traunsteinstraße 109, 4810 Gmunden
+43 7612 77700
hotel@gruenberg.at
www.gruenberg.at
Montag – Sonntag: 11:30 – 21 Uhr



Im Landhotel Grünberg können sich Gourmets im gemütlichen Gastzimmer oder auf der Panorama-Terrasse entspannt zurücklehnen und die Zeit vergessen. Für kulinarische Unterhaltung sorgen regionale Fische wie Saiblinge, Reinanken und Forellen, die fangfrisch aus dem Traunsee kommen. Das Kirchhamer Junglamm ist ein weiterer Star auf der Speisekarte. Das Angebot ist auf viele Geschmäcker abgestimmt, auch Vegetarier werden fündig. In der Genusskochschule werden Geheimnisse der verführerischen Küche von Familie Pernkopf gelüftet. Sie will ihre Kochkenntnisse an die Interessierten weitergeben, damit auch diese ihre Familie und Freunde mit sensationellen Speisen bekochen können. Außerdem soll es die Gruppendynamik stärken, weshalb sich solche Kochkurse ideal für die Motivation eines Teams anbieten. Auch finden regelmäßig Veranstaltungen wie ein Kabarett oder ein Weinabend statt. Im Landhotel können Sie Ihren Urlaub individuell gestalten und bei unzähligen Freizeitangeboten genießen.

6 PARZER – TRAUNSEE FISCH & PASTA

Nadin Parzer
Toscanapark 2, 4810 Gmunden
+43 676 3804499
nparzer@gmail.com
www.fischundpasta.com
Montag – Donnerstag: 10 – 16 Uhr
Freitag – Samstag: 10 – 18 Uhr



Hier begibt man sich auf eine kulinarische Reise der ganz besonderen Art. Genossen wird dabei die kreative Küche mit dem Fokus – wie der Name schon sagt – auf Fisch. Die Produkte werden zum größten Teil aus regionalen Gewässern bezogen. Vorwiegend kommen die Fische aus dem Traunsee. Tiere aus anderen Gewässern findet man hier jedoch auch. Man steht vor der schwierigen Wahl, frischen Fisch selbst zu kaufen und mithilfe passender Zubereitungstipps des Betriebs zu Hause zuzubereiten oder sich vor Ort kulinarisch verwöhnen zu lassen. Wer sich nicht entscheiden kann, kann natürlich auch einfach beides machen. Familie Parzer freut sich auf jeden Besuch!

7 DACHSTEINKÖNIG – FAMILUX RESORT

Dachsteinkönig Hotel GmbH
Am Hornspitz 1, 4824 Gosau
+43 6136 8888
info@dachsteinkoenig.at
www.dachsteinkoenig.at
Täglich geöffnet



Küchenchef Roland Rangger und sein Team sind den ganzen Tag mit viel Herzblut darum bemüht, die großen und die kleinen Gäste des Hauses kulinarisch zu verwöhnen. Nachhaltige Regionalität ist im 2016 eröffneten Hotel in Gosau nicht nur eine wirksame Phrase, sondern gelebte Philosophie. Die stets motivierte Küchenbrigade bietet Kreativität und Abwechslung sowie Frische und Qualität. Daher werden die Lieferwege so kurz wie möglich gehalten und bei der Auswahl der Produkte möchte man nur das Beste vom Besten. Deshalb sind die Kreationen wahrer Gaumenluxus, der einmalig, anders und sagenhaft ist. Ein Aufenthalt beinhaltet aber nicht nur kulinarische Highlights, sondern bietet vor allem Zeit für gemeinsame Erlebnisse oder Entspannung auf allen Linien. Von den topmodernen Familiensuiten und luxuriösen Chalets aus kommt man obendrein in den Genuss eines idyllischen Bergpanoramas. Da bleiben wahrlich keine Wünsche mehr offen.

8 LANDHAUS KOLLER

Gottfried Koller Hotel Pension e.U.
Pass Gschütt Straße 23, 4824 Gosau
+43 6136 8841
office@hotel-koller.com
www.hotel-koller.com
Täglich: Frühstück bis 11 Uhr, Abendessen auf Anfrage



Herzlich willkommen im Landhaus Hotel Koller! Ehemals Feriendomizil der Wiener Industriellenfamilie Faber zu Zeiten der Habsburgmonarchie. Heute zählt das Hotel Koller zu einem der letzten architektonischen Kleinoden des Salzkammerguts. Lebendige Gastlichkeit, geschmackvolles Interieur und zeitgemäßer Komfort machen dieses sehr persönlich geführte Haus zu einer der ersten Adressen für Ihren Urlaub in Gosau. Im Sommer zentraler Ausgangspunkt für zahlreiche Wanderungen bis in die Gletscherregionen des Dachsteinmassivs. Im Winter bietet das größte Schigebiet Oberösterreichs (Schiregion Dachstein West) viel Abwechslung. Frische und regionale Produkte aus dem Salzkammergut sind die Basis für die leichte, aber traditionelle Küche im Landhaus Koller. Küchenchef Simon kreiert die „Klassiker“ des Hauses, ebenso wie saisonale Köstlichkeiten mit Wild, Pilzen oder frischem Fisch. Das meiste kommt von den Bauern der Umgebung.

9 FORELLENHOF – WIESELMÜHLE

Wieselmühle GmbH
Landstraße 73, 4645 Grünau i. Almtal
+43 7616 8250
forellenhof@almtal.at

www.wieselmuehle.at

Montag – Freitag: 11:30 – 13:30 Uhr und
17:30 – 20:30 Uhr, Wochenende, Feiertag: 11:30 – 20:30 Uhr



Im malerischen Almtal im Salzkammergut kann einen, nach einem ereignisreichen Tag, schon mal der Hunger packen. Dann sollte man im Forellenhof – Wieselmühle vorbeischauchen: ausgezeichnetes Essen, frische Forellen und eine angenehme Atmosphäre zum Entspannen. Wie der Name schon sagt, werden hier beste Forellengerichte aufgetischt. Von der Knoblauchforelle über Sesamforelle bis hin zu Forelle blau werden Sie mit fangfrischem Fisch und gekonnter Zubereitung verwöhnt. Auf der Speisekarte finden Sie außerdem Spezialitäten vom Grill wie Steak, Kotelette, Fleischspieß und typische Hausmannskost von Schnitzel bis Kalbsbeuschel wird angeboten. Mit einer Karte für die Kleinsten und einer großen Auswahl an hausgemachten Mehlspeisen bietet der Forellenhof für jeden Geschmack das Richtige. In den gemütlichen Stuben können Sie Platz nehmen und das rustikale Flair des Hauses einsaugen. Der ruhige Gastgarten liegt direkt am Weiher und bietet ein lauschiges Plätzchen an heißen Sommertagen. Mit Angeboten wie Ruderboot fahren und Forellen fischen am Weiher wird für ein unvergessliches Erlebnis hautnah am Wasser gesorgt.

10 HOCHBERGHAUS

Hochberghaus GmbH
Kasberg 1, 4645 Grünau i. Almtal
+43 7616 8477
info@hochberghaus.at

www.hochberghaus.at

Montag – Sonntag: 9 – 21 Uhr



Die Natur direkt vor der Haustüre entfaltet hier ihre volle Wirkung. Der ruhige Wald, die mächtigen Berge und die frische Luft lassen den hektischen Alltag vergessen und neue Kraft tanken. Im Hochberghaus konzentriert man sich ganz auf die heilende und beruhigende Wirkung der Natur und bietet neben Waldness® und Waldsauna auch kulinarische Erholung auf ganzer Linie. Auf 1.200 Metern Seehöhe werden die Gäste mit g'smackiger und feiner Hausmannskost verwöhnt. Geradezu legendär sind die beliebten Pfandlgerichte – herzhaft gewürzt und rustikal, direkt in der Pfanne angerichtet. Der Grillwald ist bei Schönwetter geöffnet und bietet Grillspezialitäten an einem lauschigen und schattigen Plätzchen im Wald. Kosten Sie ein saftiges Steak vom Rind, Karree vom Schwein oder einen deftigen Burger. Auch Würstel jeder Art sind auf der Karte zu finden und besonders bei den kleinen Gästen beliebt. Dazu gibt's Pommes, Ofenkartoffeln und einen Apfelstrudel für danach. Auch eigenes Grillgut kann mitgebracht werden. Ein echtes Erlebnis!

11 ROMANTIKHOTEL ALMTALHOF

Almtalhof Gaststätten Betriebsgesellschaft m.b.H.
& Co. Kommanditgesellschaft
Almeeggstraße 1, 4645 Grünau i. Almtal
+43 7616 6004
romantikhotel@almtalhof.at

www.almtalhof.at

Montag – Donnerstag: 18:30 – 21 Uhr

Freitag – Sonntag, Feiertag: 12 – 13:30 Uhr und 18:30 – 21 Uhr



Ein Tag im Grünauer Romantikhotel und Restaurant Almtalhof beginnt mit Naturprodukten von Biobauern aus dem Almtal. Nach diversen Aktivitäten wie Golfen, Wandern oder Skifahren in der wunderschönen, naturbelassenen Region erwartet Sie die haubengekrönte Küche von Jörg Leitner mit gebratenem Kalbsrücken, Wildbret aus der Eigenjagd und knackigstem Gemüse. Für viele Hobbyköche bietet der Gourmetkoch ein exklusives Angebot, ihm bei einem Kochkurs über die Schultern zu schauen und seine kulinarischen Spezialitäten zu teilen. Die Qualität und Frische sind für die Familie eine Selbstverständlichkeit, die man mit Gastfreundschaft bestens zu verbinden weiß. Im liebevoll ausgestatteten Hotel können Sie sich wie zu Hause fühlen und den Alltag vergessen. Auch der dazugehörige Almtal-SPA reicht von einem Saunaerlebnis im Brechlbad und Kraxenofen bis hin zu einem Steinbad bei feuriger Urgewalt. Wer hier ankommt, erlebt einen Urlaub für alle Sinne, der sich sehen und schmecken lassen kann.

12 GASTHAUS GERMDIELE

Friedrich Pimminger
Im Dorf 9, 4645 Grünau i. Almtal
+43 650 5700837
germdiele@almtal.at

www.gasthausgermdiele.com

Montag, Donnerstag – Samstag: 11:45 – 14 Uhr und

17:30 – 24 Uhr, Sonn- und Feiertag: 11:45 – 15 Uhr



Das Gasthaus Germdiele liegt inmitten des schönen idyllischen Almtals. Hier wartet traditionelle Küche mit unwiderstehlichen Spezialitäten aus der Region auf Sie. Diese reichen von vegetarischen Kartoffeltaschen über ein Almtaler Saiblingsfilet bis hin zur Beiriedschnitte vom Almtaler Rind.

TIPP: Sie wollen etwas Besonderes mit Ihren Liebsten feiern? Bei uns gibt es auf Bestellung Ritteressen ab 10 Personen.

13 SEEHOTEL GRÜNER BAUM

Seehotel Grüner Baum
Marktplatz 104, 4830 Hallstatt
+43 6134 82630
contact@gruenerbaum.cc
www.gruenerbaum.cc
Täglich: 11:30 – 22 Uhr



Egal zu welcher Jahreszeit – das Seehotel Grüner Baum präsentiert sich zwischen der Bergwelt des Dachsteins und dem Hallstättersee in seiner unverwechselbaren anmutigen Pracht. Der kulinarische und gastronomische Mittelpunkt des Hauses sind das Restaurant „Zum Salzbaron“ und das „Kaiserstüberl“. Der Koch verwöhnt seine Gäste mit fangfrischem Fisch aus dem See, regionalem Fleisch und traditionellen Gerichten wie dem Wiener Schnitzel oder dem Zwiebelrostbraten, die das Herz höher schlagen lassen. Dazu noch das historische Ambiente aus der Kaiserzeit. Wer Ruhe und Erholung genießen möchte, sollte das auf der See-Terrasse mit Blick auf den Hallstättersee tun und dabei eine Tasse Kaffee und Salzburger Nockerl genießen.

14 DASFIAKER – HOUSE OF FINE CATERING

Tom Weber
Stifterstraße 5, 4663 Laakirchen
+43 650 9577846
reservierung@dasfiaker.at
www.dasfiaker.at
Catering auf Anfrage



dasFiaker Catering liefert kulinarische Sünden auf dein Fest und als besonderes Highlight, rollt auch schon mal gerne die Streetfood-Outdoor-Küche an. Herzhaftes Soulfood für die Party direkt vom Grill. Exquisites Gänge-Menü für die Hochzeitsfeier, elegant präsentiert und auf Tellern serviert. Hier erwartet dich verführerische Magie und ein unvergleichlicher Genuss.

15 GASTHOF WIRT AM BACH

Claudia Naderer
Am Bach 13, 4664 Laakirchen
+43 7612 745030
info@wirtambach.at
www.wirtambach.at
Montag – Samstag: 16 – 23 Uhr



In diesem Familienbetrieb in Laakirchen wird auf Behaglichkeit ein besonderer Wert gelegt. Das Haus liegt in einer der schönsten Gegenden: im Salzkammergut, einer Symbiose aus sauberem Seenland und gesundem Bauernland. Familiäre Gemütlichkeit, liebenswürdiger Service, abwechslungsreiche, gutbürgerliche Küche frei von Effekthascherei. Der Wirt am Bach setzt auf regionale und saisonale Zutaten, bei denen nachvollziehbare Herkunft, die Frische und das klare Bekenntnis zu Produkten aus der Region an oberster Stelle stehen. Serviert werden typische landesweite Klassiker sowie Eigenkreationen, die vorzüglich zu einem frisch gezapften Bier oder einem guten Glas Wein passen. Der Wirt bietet außerdem jede Woche ein anderes Candlelight-Menü an. Eine besondere Attraktion ist der Aktivurlaub für Fliegenfischer. Die Traun, eines der schönsten Fischwasser des Landes, begeistert Sportfischer aus ganz Europa.

TIPP: Wir freuen uns, dass wir von den Genussspechten der KultWirte Oberösterreich als „KultWirt des Jahres 2023“ ausgezeichnet wurden. Infos zu unseren Saisonschmankerl findet ihr auf unserer Homepage oder Facebook-Seite.

16 HOFTAVERNE ZIEGELBÖCK

Hoftaverne Ziegelböck GmbH
Lambacherstraße 8, 4655 Vorchdorf
+43 7614 6335
info@hoftaverne.at
www.hoftaverne.at
Montag – Freitag: 8 – 24 Uhr
Samstag: auf Anfrage, Sonn- und Feiertag: 8 – 16 Uhr



Seit Ende des 16. Jahrhunderts gilt die historische „Hoftaverne“ als Hort ländlicher Gastlichkeit. Von der Bauernmilch über das Hausbrot bis zur Almtaler Forelle wird beste Qualität von regionalen Bauern bezogen. Schmankerln der klassischen Küche und Spezialitätenwochen laden zum herzhaften Genuss ein. Karpfen, Spargel, Eierschwammerl, Kürbis, Wild oder Gans – die Küche bietet für jeden Gaumen sinnhafte Speisen an. Ein kleines Mitbringsel für zu Hause sind die selbstgemachten Marmeladen oder Schnäpse. Der Weinkeller mit dem Originalgewölbe aus dem 16. Jahrhundert ist eine Fundgrube für Weinkenner und lädt zu Verköstigungen verschiedenster Rebsorten ein. Die entspannte Atmosphäre in der Gaststube steht für Geselligkeit und gute Unterhaltung und auch bei diversen Feierlichkeiten ist die Stimmung hervorragend. Für Urlauber stellt das Hotel gemütliche Zimmer für das Wohlergehen der Gäste zur Verfügung.

17 JO'S RESTAURANT & PARTYSERVICE

Jochen Neustifter
Pettenbacher Straße 1, 4655 Vorchdorf
+43 7614 21266
kontakt@jos-restaurant.at
www.jos-restaurant.at
Catering und Events auf Anfrage



Wer sich von Jo's Partyservice auftischen lässt, kann sich auf eine spannende Entdeckungsreise gefasst machen. Denn hier kocht Chef Jochen Neustifter mit kreativen Ideen und erfrischem Entdeckergeist für seine Gäste. Da kann es schon vorkommen, dass die Geschmackssinne mit würzigen Tapas nach Spanien oder mit aufregenden Currygerichten bis nach Südostasien entführt werden. Auch die regionale und bodenständige Hausmannskost darf hier nicht zu kurz kommen. Kreativ werden landestypische Klassiker mit ungewöhnlichen Elementen kombiniert und sorgen so für ein vertrautes und gleichzeitig aufregendes Geschmackserlebnis. Kosten Sie das Hühnerbrüstchen im Speckmantel mit Süßkartoffeln und mediterranem Gemüse oder die Kohlrabisuppe mit gebeizter Lachsforelle. Was jedoch alle Gerichte gemein haben: beste Qualität! Die Zutaten sind frisch, regional und fair gehandelt. Wo es möglich ist werden Lebensmittel aus Bio-Landwirtschaften verarbeitet, denn der nachhaltige und bewusste Umgang mit Natur und Mensch soll hier gelebt werden.

18 SYMPOSION HOTEL POST

Gröllner GmbH – Hotel Post Traunkirchen
Ortsplatz 5, 4801 Traunkirchen
+43 7617 2307
post@traunseehotels.at
www.hotel-post-traunkirchen.at
Montag – Sonntag: 12:00 – 21:30 Uhr



Seit 1950 führt Familie Gröllner die ehemalige Hoftaverne des Klosters Traunkirchen und fühlt sich der gastlichen Tradition des Vier-Sterne-Hotels Post verbunden und verpflichtet. Im Restaurant wird ganzjährig traditionell klassische Küche mit zeitgenössischen Feinheiten angeboten. Großen Wert legt man auf eine Speisekarte, die an den Jahreszeiten angepasst ist. Der Küchenchef bezieht möglichst viele Produkte bei regionalen Bauern und Produzenten. Das Salzkammergut ist überall im Hotel Post – roter Kalkstein mit viel Holz eingerichtet, Fisch aus dem See, Wild aber auch Feines vom Wollschwein oder vom Almochsen auf dem Teller. Fassbier in Tonkrügen, hausgemachte Limonaden, naturtrübe Säfte im Glas, dazu frisches Gemüse, Eier und Schnaps von den Bauern aus der Umgebung. Als Caterer im Kloster Traunkirchen betreut Familie Gröllner Seminare, Kongresse, Hochzeiten und Feiern in den historischen Räumen.

19 INZERSDORFER DORFSTUB'N

Anita Neumair
Dorfplatz 1, 4565 Inzersdorf i. Kremstal
+43 7582 83090
neumair@dorfstubn.co.at
www.dorfstubn.co.at
Montag, Donnerstag – Samstag: 10 – 24 Uhr
Mittwoch: 16 – 24 Uhr, Sonn- und Feiertag: 9 – 20 Uhr



Im Zentrum von Inzersdorf liegt die beliebte Dorfstub'n mit der renovierten Gaststube. Wer gutbürgerliche Küche mit regionalen Spezialitäten schätzt, ist hier richtig. Die Traunviertler Weidegans ist ein Hit. Jeden Monat gibt es eine neue Spezialitätenkarte. Auf Wunsch ermöglicht die Wirtsfamilie Neumair „Essen mit Spaß“, wie etwa Raclette-Essen für bis zu 20 Personen. Käse, vorzugsweise aus der Käseerei des Genusszentrums Stift Schlierbach, verwöhnt den Gaumen. Es gibt aber auch Ripperl, Bratli, verschiedene Knödelvariationen und vieles mehr. Die Dorfstub'n bietet auf der Karte auch Köstlichkeiten wie Forellenfilet, Rindsgulasch, gegrilltes Allerlei, Steaks oder Spinatknödel für die Vegetarier. Auch die Naschkatzen werden fündig: Brandteigkrapferl, Palatschinken oder Apfelschmarren lassen die Herzen höherschlagen.

20 TAVERNE IN DER SCHÖN

Gasthaus Getränkehandel Felbermayr
Taverne in der Schön
Schön 37, 4563 Micheldorf
+43 7582 62438
w.felbermayr@taverne-schoen.at
www.taverne-schoen.at
Mittwoch: 10 – 15 Uhr
Donnerstag – Sonntag: 10 – 22 Uhr



Die Taverne in der Schön von Familie Felbermayr wurde ausgezeichnet, weil nicht nur das Fleisch von Rind, Schwein, Lamm, Bio-Ente und Wildhuhn nachweislich aus Oberösterreich stammt, sondern sogar regionales Putenfleisch serviert wird. Die Sonnenpute stammt von speziellen bäuerlichen Betrieben, die auf das Tierwohl achten und ihren Tieren mehr Raum, Luft und Sonne zugestehen. Zu dieser ausgezeichneten Fleischqualität werden gerne Bio-Erdäpfel oder Bio-Nudeln und natürlich bestes Saison Gemüse serviert. Das Pariser Schnitzel vom Schlierbacher Bio-Ei ist ein Genuss, für den man gerne einkehrt. Besonders schmackhaft wird auch das Wild vom Kienberg hinter der Taverne verkocht, ebenso im Herbst gibt es ausgezeichnete Traunviertler Weidegänse. Dazu reicht man gerne das eigens gebraute Hausbier Kienberger. Auch regionaler Fisch findet regelmäßig einen Platz in der Speisekarte, allen voran Saibling, Karpfen und Forelle. Schon lange Tradition und bei den Stammgästen beliebt sind die schmackhaften Ripperl jeden Donnerstagabend. Wer GUT ESSEN und gemütlich verweilen will, ist bei Familie Felbermayr genau richtig.

21 GASTHAUS SCHRÖCKER

Bernhard Schröcker e.U.
Klosterstraße 8, 4553 Schlierbach
+43 7582 81238
info@schroecker-schlierbach.at
www.schroecker-schlierbach.at
Dienstag – Samstag: 9 – 23 Uhr
Sonn- und Feiertag: 9 – 15 Uhr



Im Gasthaus Schröcker werden Gastfreundschaft, Ungezwungenheit und Tradition mit dem Genuss schmackhafter Hausmannskost verbunden. Als Rohstoffe für die Küche dienen ausschließlich Produkte aus der Region. Fleisch und Wurst von der Bio-Pute, vom Schwein, Vollmilchkalb und vom Kalkalpen-Naturrind werden in der eigenen Fleischerei zu hausgemachten Spezialitäten verarbeitet und auch im integrierten Verkaufsraum angeboten. Jeden Samstagvormittag kann im angeschlossenen Schlierbacher Bauernmarkt geschlendert, geplaudert und gustiert werden. Im Sommer können die Gäste im schattigen, überdachten und windgeschützten Gastgarten die köstlichen Weine und Biere genießen. Das Gasthaus bietet seinen Gästen eine rasche und nette Bedienung, bei der die Gemütlichkeit nicht zu kurz kommt. Wer gutes Essen und Trinken schätzt und Wert auf Geselligkeit legt, ist beim Gasthaus Schröcker in Schlierbach richtig.

TIPP: Jeden Dienstag gibt es Ripperl und Schweinsbraten, jeden Donnerstag hausgemachte Kesselheißer und jeden Samstag Kistenbratl.

22 SCHERLEITEN – DAS RESTAURANT MIT WEITBLICK

Christine und Michael Otte
Scherleiten 27, 4553 Schlierbach
+43 7582 52191
restaurant@scherleiten.at
www.scherleiten.at
Auf Anfrage – Genaueres erfahren Sie auf unserer Website.



Nicht umsonst bezeichnen Christine und Michael Otte den 300 Jahre alten einstigen Bauernhof als „Restaurant mit Weitblick“. Idyllisch auf einem Hügel gelegen, ist er ein Ort besonderen Genusses. Liebevoll renoviert sind die Bauernstube mit der originalen Decke von 1726 und der ehemalige kleine Stall. Im Garten bieten sieben Tische auf drei Ebenen Platz, um einen lauschigen Abend mit herrlichem Blick über das Kremstal zu erleben. Die Kochkunst von Küchenchefin Christine Otte zeigt sich alle zwei Wochen von einer neuen Seite. So oft ändert sich die Speisekarte. Eine insgesamt feinfühlig und einfallreiche Linie, mit entsprechenden Getränkeempfehlungen von den Gastgeber ergänzt. Sie sind beide Liebhaber des Weins und diplomierte Sommeliers.

23 SPES HOTEL

Spes GmbH
Panoramaweg 2, 4553 Schlierbach
+43 7582 82123
office@spes.co.at
www.spes.co.at
Variable Öffnungszeiten –
Genauerer erfahren Sie auf unserer Website.



Das SPES Seminarhotel hat sich den Themen Regionalität und Bio beim Lebensmitteleinkauf verschrieben und kann im oö. Kremstal aus dem Vollen schöpfen. Ideal für Seminargruppen und Hotelgäste, die eine ausgezeichnete Küche und eine wunderbare Landschaft zu schätzen wissen. Im Panoramarestaurant des SPES Hotels isst man leicht, frisch und geschmackvoll. Aus ausgewählten Zutaten direkt vom Biobauern und Lieferanten der Region zaubert das Küchenteam regionale Spezialitäten, fleischlose Speisen, Vollwertgerichte und Mehlspeisen. Es gibt immer wieder Spezialitätentage wie die Wild- und Schwammerltage, die Gansltage oder den Osterbrunch. Außerdem bietet das Restaurant Verkostungen von Käse, Most, Wein, Schokolade und Lebkuchen an. Die köstlichen Mehlspeisen kann man mit einem Fairtrade-Kaffee und Bio-Tee im Wintergarten oder auf der Panoramaterrasse genießen. Ein besonderes Highlight ist aber „Dinner & Brunch im Dunkeln“! Wer einmal im Dunkelgenussraum ein Dinner erlebt hat, weiß, was es heißt, eine Cocktailtomate in völliger Dunkelheit auf die Gabel zu speißen und um wie viel intensiver Sinneswahrnehmungen in totaler Finsternis empfunden werden.

24 Q RESTAURANT

Anger und Schmid OG
Hauptstraße 30, 4580 Windischgarsten
+43 7562 20789
office@q-restaurant.at
www.q-restaurant.at
Variable Öffnungszeiten –
Genauerer erfahren Sie auf unserer Website.



Im Restaurant Q werden Tradition und Moderne gemischt. Alt und Neu werden verbunden, sodass original österreichische Wirtshauskultur auf asiatische Wok-Kunst und mediterrane Kulinarik trifft. Dies bietet eine einmalige Erfahrung für den Gaumen. Dabei werden vorwiegend lokale Produkte eingesetzt. So gibt es das Maishendl vom Nachbarn oder die Zirbenforelle aus der Region. Gemeinsam mit ihren Partnern setzt das Q Restaurant ein Zeichen für die hiesige Lebensqualität, denn Qualität ist alles, aber kein Zufall.

25 SALETTL AM GOLFPLATZ DILLY

Familie Dilly
Edlbach 96, 4580 Windischgarsten
+43 7562 2067850
info@golfanlage.at
www.dilly.at/de/golf/golfrestaurant/72-0.html
Donnerstag – Montag: 9 – 21 Uhr



Es erwartet Sie eine feine, regionale Speisekarte, erfrischende Getränke sowie eine Weinkarte mit ausgewählten österreichischen Angeboten. Eine täglich wechselnde Tageskarte rundet das Angebot ab. Das gemütliche Ambiente und die dekorativen Accessoires machen hier jeden Besuch aber auch jede Veranstaltung – vom Golfturnier bis zur privaten Familienfeier – zu einem Erlebnis.

26 GASTHOF GUNDENDORFER

Gabriele Gundendorfer
Kremstalstraße 62, 4501 Neuhofen a. d. Krems
+43 7227 4496
gasthof.gundendorfer@neuhofen.at
www.gasthof-gundendorfer.at
Mittwoch – Sonntag: 9 – 24 Uhr



Im gemütlichen Gastzimmer und im weitläufigen Gastgarten ist für alle Platz! Im Gasthof Gundendorfer sind Tradition und gutbürgerliche Küche das A und O. Die herzhaften Speisen begeistern die Gäste besonders durch frische Zubereitung und vielfältigen Geschmack. Die reguläre Speisekarte mit Hausmannskost und regionalen Köstlichkeiten wird je nach Saison und dem frischen Angebot der Natur mit kreativen Spezialitäten erweitert. So werden das Jahr über verschiedene Schwerpunkte gesetzt, die für bunte Abwechslung sorgen: Fischgerichte Anfang des Jahres, Bärlauch im Frühling, Spargel und Eierschwammerln im Sommer und Wildgerichte im Herbst. Besondere Highlights wie frischer Steckerfisch oder Ritter-Essen machen Ihren Besuch zu einem außergewöhnlichen Erlebnis. Bei schönem Wetter laden Gastgarten oder Terrasse zum gemütlichen Verweilen ein und am hauseigenen Spielplatz verfliegt die Zeit auch für die Kleinsten wie im Flug.

27 HOFKIRCHNER STÜBERL

Friedrich Pickl
Hochhausstraße 9, 4492 Hofkirchen i. Traunkreis
+43 7225 7206
gh.pickl@a1.net

www.hofkirchnerstueberl.at

Montag, Donnerstag, Freitag: 9 – 14 Uhr und
17 – 22 Uhr, Samstag: 9 – 15 Uhr und 17 – 22 Uhr
Sonn- und Feiertag: 9 – 16 Uhr



Frisch, regional und einfach köstlich – das zeichnet die Küche des Hofkirchnerstüberl aus. Was die Natur liefert, wird im Restaurant zu schmackhaften Speisen verarbeitet. Die Speisen variieren im Jahresverlauf und bieten ein breites Spektrum von Fisch & Bärlauch über Spargel & Mailbock bis zu Wild & Martinigansl. Bei einem Tagesausflug durch die blühenden Felder des oberösterreichischen Zentralraums zwischen Linz und Steyr können Sie beim Hofkirchnerstüberl einkehren. Verwöhnen lassen kann man sich von der gutbürgerlichen Küche des Hauses, die man in der warmen Jahreszeit auch im schattigen und ruhigen Garten genießen kann. In der Nähe befinden sich das Augustiner Chorherrenstift in St. Florian, das Jagdmuseum Schloss Hohenbrunn, das Schloss Tillysburg, das Freilichtmuseum Sumerauerhof, das Feuerwehrmuseum St. Florian und das Sattlermuseum.

28 KIRCHENWIRT KIRCHBERG-THENING

Kirchenwirt Kirchberg OG
Ortsplatz 1, 4062 Kirchberg-Thening
+43 7221 64765
office@kirchenwirt-kirchberg.at

www.kirchenwirt-kirchberg.at

Dienstag – Samstag: 11 – 14:30 Uhr und 17 – 23 Uhr
Feiertag: 10 – 15 Uhr, Februar – Ende Mai: Sonntag 11 – 15 Uhr



Direkt am Kirchberger Ortsplatz befindet sich der beliebte Kirchenwirt, wo typisch oberösterreichische Wirtshauskultur gelebt wird. Jasmin und Christoph Enengl bieten mit ihrem Team einen Ort des gemütlichen Beisammenseins, sodass sich die Stammgäste und Besucher von außerhalb wohlfühlen können. Das familiär geführte Gasthaus ist ein Ort der Begegnung, wobei natürlich die Kulinarik eine große Rolle spielt. Hier werden alle Spezialitäten stets frisch aus den hochwertigsten Lebensmitteln aus der näheren Umgebung zubereitet. In der Speisekarte finden sich Highlights der traditionellen Wirtshausküche, denen das Küchenteam noch den nötigen Pfiff verleiht. Es gibt Tafelspitz, Backhendl oder das „Kirchenwirt-Schnitzel“ sowie saisonale Spezialitäten, die für Abwechslung sorgen. Bei einem guten Glas Wein oder frisch gezapftem Bier und tollem Service können hier gemütliche und vor allem genussvolle Stunden verbracht werden.

TIPP: Unser besonderes Genuss-Highlight sind die Winzer-Menü-Abende und unsere Vinothek.

29 RESTAURANT STIFTSKELLER

Linda und Dietmar Till
Stiftstraße 1, 4490 St. Florian b. Linz
+43 7224 8902
office@stiftskeller.co.at
www.stiftskeller.co.at
Montag – Mittwoch, Freitag, Samstag: ab 10 Uhr
Sonn- und Feiertag: 9 – 15 Uhr



Das Restaurant für Veganer & Fleischliebhaber! Unsere Küche bietet abwechslungsreiche saisonale Speisen mit dem gewissen Etwas – von der liebevoll zubereiteten Hausmannskost bis zu modernen Kreationen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sie suchen einen Ort, wo Sie zur Ruhe kommen können und sehnen sich nach Erholung? Für Seminare, Präsentationen und Festlichkeiten stehen bestausgestattete Räumlichkeiten in verschiedenen Größen – vom Gastgarten im Stiftshof bis zum Prunksaal – zur Verfügung. Egal, für welche Sie sich entscheiden, wir sorgen mit unserem Catering-Service vom Aperitif bis zur Mitternachtsjause für Ihr leibliches Wohl und stehen Ihnen gerne mit unserer jahrelangen Erfahrung bei der Planung Ihrer Feier zur Seite.

TIPP: Probieren Sie unser Mittagsmenü – täglich bis 14 Uhr und solange der Vorrat reicht.

30 S'WIRTSCHAUS IM HEIMBAU

s'Wirtshaus im Heimbau
Einsiedlstraße 28, 4481 Asten
+43 660 5265318
gasthausheimbau@gmail.com
www.wirtshausimheimbau.eatbu.com
Mittwoch – Donnerstag: 11 – 14 Uhr und 16 – 24 Uhr
Freitag – Sonntag: 10 – 24 Uhr



Das Gasthaus in Asten mit traditioneller Hausmannskost, vegetarischen Gerichten und Tagesmenüs. Wir legen großen Wert auf regionale Lebensmittel und bieten mit unserem Gasthaus eine Wertschätzungszone an. Wir bieten die optimale Möglichkeit für größere Feiern und Treffen – bei Hochzeiten, Taufen, Verabschiedungen und Reisegruppen stehen wir Ihnen natürlich auch außerhalb der Öffnungszeiten zur Verfügung. Unser Motto: „Wir bringen stets an Deinen Tisch die Speisen nach Wunsch und immer frisch.“ Bei uns ist jeder Gast der König, doch warten muss er halt ein wenig. Drum, lieber Gast, sei guten Mutes, wir bringen ganz bestimmt was Gutes.

31 ZUM ALTEN BACKHAUS

Johanna Wild

Rohrerstraße 6, 4064 Offerding

+43 7221 63892

info@backhaus.at

www.backhaus.at

Donnerstag: 15 – 24 Uhr, Freitag: 17 – 24 Uhr

Samstag: 11 – 24 Uhr, Sonntag: 11 – 16 Uhr



Das alte Backhaus wurde 1856 auf dem ältesten Erbhof Offerdings als zusätzliches Wohn- und Wirtschaftsgebäude mit Backofen, Presshaus, Troadboden und Auszugswohnung errichtet. Die Gaststube rund um die alte Mostpresse aus dem Jahr 1788 bietet Platz für 52 Personen, das Gewölbe-Stüberl für bis zu 24 Personen und der alte Backofen für 16–18 Personen. Der Troadboden ist für Seminare, kleinere Gesellschaften und auch für Ausstellungen geeignet. Im teils überdachten großzügigen Gastgarten finden über 100 Personen Platz, um regionale Schmankerl zu verkosten. Im Juli und August werden zusätzlich jeden Freitag Köstlichkeiten vom Grillbuffet angeboten. Das „Zum alten Backhaus“ ist besonders für das Weinsortiment und die hausgemachten Mehlspeisen in der Region bekannt.

32 GASTHOF RAHOFER

Marie Rahofer

Hauptstraße 56, 4484 Kronstorf

+43 7225 8303

gasthof@rahofer.at

www.rahofer.at

Mittwoch – Samstag: 10 – 14 Uhr und 17 – 23 Uhr

Sonntag: 10 – 14 Uhr, letzter Sonntag im Monat geschlossen



Es ist die Liebe zur Natur und zum Essen, die Sie bei uns spüren und schmecken. Es ist die Verbindung aus guter Küche und von Herzen kommender Gastlichkeit, die uns ausmacht. Die alten Gemäuer des Hofes bieten einen gemütlichen und wohltuenden Rahmen für Gäste, die hier einkehren, gut essen, fein trinken, ausgiebig feiern und ruhig schlafen. Hier können Sie den Alltag an der Garderobe abgeben und die Zeit gemeinsam genießen. Unsere kulinarische Botschaft lautet: Einfachheit und Ursprünglichkeit. Wir gehen respektvoll mit dem um, was uns von der Natur geschenkt wird. Wir verwenden für unsere Gerichte überwiegend regionale Produkte. Dabei suchen wir vom Einfachen nur das Beste und konzentrieren uns auf das, was uns die Natur saisonal zur Verfügung stellt. Nicht nur, weil es nachhaltiger ist und damit besser für die Welt, in der wir leben, sondern weil frische Produkte ganz einfach besser, vielfältiger und lebendiger schmecken. Ob österreichische Speisen, traditionelle Küche oder internationale Einflüsse – wir kombinieren hochwertige Zutaten und kreatives Handwerk zu außergewöhnlichen Kompositionen.

33 HOTEL GASTHOF PÖCHHACKER

Gasthof Pöchhacker
Sierningerstraße 122, 4400 Steyr
+43 7252 73173

info@gasthof-poechhacker.at

www.gasthof-poechhacker.at

Montag – Mittwoch, Freitag: 8 – 14 Uhr und
17 – 22 Uhr, Samstag: auf Anfrage, Sonntag: 8 – 14 Uhr



Der Gasthof Pöchhacker bietet einen Aufenthalt mit unvergesslichen Erlebnissen im Hotel, Restaurant und Gasthof. In nur 20 Gehminuten kommt man in die entzückende Altstadt von Steyr. Die Gäste erwartet eine gemütliche Atmosphäre in den traditionellen und modernen Gasträumen und im uralten Gastgarten inmitten herrlicher Kastanienbäume. Im Hotel wird regionales Frühstück geboten – mit allem, was das Herz begehrt. Im Restaurant gibt es bodenständige Steyrer Hausmannskost und moderne Schmankerl. Gekocht wird ausschließlich mit Lebensmitteln aus der Region. So weiß das Pöchhacker-Team, woher die Zutaten kommen und höchste Qualität ist sichergestellt.

34 HOTEL RESTAURANT MINICHMAYR

Hotel Restaurant Minichmayr e.U.
Haratzmüllerstraße 1-3, 4400 Steyr
+43 7252 53410

office@hotel-minichmayr.at

www.hotel-minichmayr.at

Montag – Samstag: 7 – 22 Uhr



Mitten im Herzen Steyrs gelegen, verbinden sich im traditionsreichen Hotel Restaurant Minichmayr Altbekanntes und Neues zu einer gelungenen Mischung, die zum Genießen einlädt. Mit einem herrlichen Blick auf die vorbeiziehenden Flüsse können Sie bei Business-Lunch oder Abend-Menü entspannen. Auch große Gesellschaften und Hochzeiten finden hier Platz und können sich auf eine exklusiv erstellte Speisekarte freuen. Das Küchenteam setzt mit Klassikern wie Wiener Schnitzel, Tafelspitz, gebeizter Bachforelle und gerösteten Eierschwammerln auf klassische Gerichte, mit Spargel auf regionale Produkte und rundet die Speisekarte mit außergewöhnlichen süßen Kreationen wie Limetten-Joghurt-Mousse, Topfenockerln oder Waldmeister-Eisparfait ab. Eine ausgewählte Weinkarte bietet den perfekten Rahmen für Ihr kulinarisches Erlebnis. Erfolgreich tagen, wo andere Urlaub machen – der Veranstaltungssaal (120 m²) mit Balkon und Blick auf den Zusammenfluss in Kombination mit moderner Medientechnik bietet den idealen Rahmen für Meetings und Seminare aller Art. Ein perfektes Zuhause auf Reisen – die 40 Business- und Romantikzimmer sowie Studios mit jeglichem Wohlfühlkomfort wie auch die Panorama-Wellness-Oase laden zum längeren Verweilen ein.

TIPP: Grillabende & Sommerfest mit Live-Musik im Minichmayr

35 SCHWECHATERHOF

Schwechaterhof
Leopold-Werndl-Straße 1, 4400 Steyr
+43 7252 53067
office@schwechaterhof.at
www.schwechaterhof.at
Dienstag: 16 – 23 Uhr,
Mittwoch – Samstag: 10 – 23 Uhr, Sonntag: 10 – 14 Uhr



Der Schwechaterhof wird von Elfriede und Wolfgang Pötzl mit Herz und Seele betrieben. Sie führen den Hof bereits in dritter Generation und sorgen dafür, dass sich ihre Gäste wohlfühlen. Ihnen ist regionale Kulinarik und ein ausgewähltes Biersortiment sehr wichtig. Angeboten werden im Schwechaterhof daher traditionelle Gerichte aus regionalen Zutaten, denen ab und zu auch etwas Bier hinzugefügt wird. Da Wolfgang leidenschaftlicher Biersommelier ist, berät er die Gäste gerne und gut betreffend der unterschiedlichen Biersorten. Angeboten werden acht frisch gezapfte Biere, denen jedes Monat ein saisonales Spezialbier hinzugefügt wird. Die Biere stammen vorwiegend aus Kleinbrauereien der Region.

36 GASTHOF BAUER

Josefgasse 7, 4400 Steyr
+43 7252 54441
r.trauner@bauer-gasthof.at
www.bauer-gasthof.at
Mittwoch – Samstag: 10 – 22 Uhr
Sonntag: 10 – 15 Uhr



Tradition verpflichtet! Seit 1880 im Familienbesitz, liegt nun seit 5 Generationen der Familie Trauner das Wohl der Gäste am Herzen. Im Gasthof Bauer in Steyr erwarten Sie in gemütlicher Atmosphäre die traditionellen und modernen Gasträume sowie in der warmen Jahreszeit der urige Gastgarten inmitten herrlicher Kastanienbäume. Genießen Sie die persönliche Betreuung im Familienbetrieb. Elisa Trauner, Tochter des Hauses und Köchin, verwöhnt Sie mit bodenständiger Hausmannskost und modernen Schmankerl. Gekocht wird ausschließlich mit Lebensmitteln aus der Region in höchster Qualität, bei denen die Familie weiß, wo sie herkommen. Zum Verweilen in Steyr laden zudem die wohnlichen und gemütlichen Gästezimmer ein.

37 GASTHAUS BERGER

Helmut Berger
Hollensteinstraße 14, 3335 Weyer
+43 7355 6294

gasthaus@binbanberger.at

www.binbanberger.at

Montag: 17 – 20:30 Uhr, Donnerstag – Samstag:

11:30 – 13:30 Uhr und 17 – 20:30 Uhr

Sonn- und Feiertag: 11:30 – 13:30 Uhr und 17 – 19:30 Uhr



Das Gasthaus Berger ist ein seit 1926 als Familienbetrieb geführtes Wirtshaus. Bodenständige Gerichte werden handwerklich am Holzofen mit Produkten aus der unmittelbaren Region zubereitet. Es gibt eine große Weinauswahl aus den Weinklimaschränken, einen herzlichen und freundlichen Service, einen wärmenden Kachelofen im Winter und einen ruhigen, schattigen Gastgarten im Sommer. Einfach Wirtshaus pur genießen – das ist das Gasthaus Berger heute.

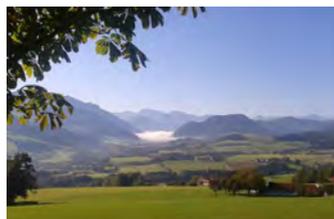
38 GASTHAUS HOHE LINDE

Christian Tretter-Ploner
Hohe-Linde-Straße 13, 4595 Waldneukirchen
+43 7257 7034

office@hohelinde.at

www.hohelinde.at

Mittwoch – Samstag: 10 – 24 Uhr



Schon 1880 wird die „Hohe Linde“ urkundlich erwähnt. Großeltern, Eltern und Kinder kehrten zu Most und Speckjause „auf der Lind'n“ ein. Seit 1988 sind nun Chefin Ottilie Tretter und Sohn Christian, gelernter Gastronom und Weinkenner, um das Wohl der Gäste bemüht. Gekocht wird mit den Jahreszeiten, weshalb es auch eine saisonale Speisekarte gibt. Serviert werden feine regionale Wein- und Biersorten. So will man die Arbeitsplätze in der Umgebung erhalten. Mitten im Kaminüberl steht ein gemütlicher Kaminofen, der bei romantischem Ambiente mit einem regionalen Schmankerl und einer guten Flasche Wein die Gäste entspannen lässt. Im Sommer verführen die Kostbarkeiten im idyllischen Gastgarten mit sinnlich spürbarer Natur und einem einzigartigen Ausblick ins Steyrtal. Ideale Gegend für Ausflügler und Wanderleute.

39 GASTHOF ALPENBLICK

Markus Moucka
Frauenhofenstraße 23, 4523 Neuzeug b. Steyr
+43 7259 2552
office@gasthof-alpenblick.at
www.gasthof-alpenblick.at
Montag – Mittwoch, Freitag: 16 – 22 Uhr
Samstag: 11 – 22 Uhr, Sonntag: auf Anfrage



Küchenchef Patrick Schaubmair kocht für seine Gäste Gerichte der klassischen landestypischen Küche. Das Team bedient sich vorwiegend sorgfältig ausgesuchter regionaler Produkte, die mit Liebe verarbeitet werden. Den Jahreszeiten entsprechend lassen sich verschiedene kulinarische Leckerbissen auf der Speisekarte finden. Ziel ist es, nicht nur schmackhafte Gerichte zu kredenzen, sondern die Gäste auf eine kulinarische Reise zu schicken. Deshalb kommen in der Küche ausschließlich hochwertige Rohstoffe aus der Region zum Einsatz. Die Wirtsleute sind stets um ihre Gäste bemüht und sorgen für ein gemütliches Ambiente. Eine Einkehr lohnt sich! Im Sommer lädt die Sonnenterrasse zum Verweilen ein und außerdem gibt es einen Erlebnis-Spielplatz für Kinder. Das Gasthaus bietet Top-Weine glasweise, aber auch flaschenweise an.

40 LANDGASTHAUS HALUSA

Reinhard Halusa
Loibersdorfstraße 7, 4523 Neuzeug b. Steyr
+43 7259 2046
halusa@aon.at
www.halusa.at
Montag: 11 – 15 Uhr
Donnerstag – Samstag: 11 – 14 Uhr und 17 – 24 Uhr
Sonntag: 11 – 16 Uhr



Die Panoramaterasse des Landgasthauses Halusa mit Blick auf das malerische Voralpenland ist ein echter Anziehungspunkt im oberösterreichischen Traunviertel. Der für seine herzhaften Hendspezialitäten berühmte Familienbetrieb punktet aber auch mit gegrillter Forelle oder verschiedensten Grillgerichten. Der Chef des Gasthauses ist Jäger und so findet man auch saisonales Wild auf der Karte. Die verwendeten Produkte werden zum Großteil von Bauern aus der Region bezogen. Die Einrichtung des Gasthauses punktet mit ihrem uralten Holz, und außerdem bietet das Wirtshaus auch die Möglichkeit zum Kegeln. Es besteht auch das Angebot, Speisen zum Mitnehmen zu bestellen.

41 KIRCHENWIRT

Robert Stöcklmair
Kirchenplatz 4, 4463 Großbraming
+43 7254 8256
info@kirchenwirt-grossraming.at
www.kirchenwirt-grossraming.at
Montag – Samstag: 11:30 – 14 Uhr und
17:30 – 20 Uhr, Sonntag: 11:30 – 14 Uhr



Im Gasthof Kirchenwirt in Großbraming am Rande des Nationalparks Kalkalpen zeugen das massive Gewölbe und die kunstvolle Holzdecke der Gaststube noch heute von der jahrhundertalten Geschichte des Hauses. Traditionsbewusst wird hier ein achtsamer Umgang mit den Schätzen der Natur gepflegt. Denn gutes Essen und Gastfreundschaft sind hier Tradition. Das möchte Angela Ahrer ihren Gästen mit ihrer Arbeit vermitteln. Lamm, Rind, Ganserl, Fisch und frisches Gemüse stammen aus regionaler Landwirtschaft und werden mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet. Im Weinkeller lagert ein gründlich ausgewähltes Sortiment an Spitzenweinen. Der große Festsaal bietet viel Platz für Feiern jeglicher Art und kann für Ihr persönliches Fest gemietet werden. Auf der sonnigen Terrasse lassen sich köstliche Schmankerl und ein unvergleichlicher Ausblick auf die Landschaft des Hintergebirges genießen. Erkunden Sie traditionelle Küche in urigem und gemütlichem Ambiente.

42 IM RAU

RAU nature based cuisine
Pechgraben 23, 4463 Großbraming
+43 664 1246986
office@im-rau.com
www.im-rau.com
Mittwoch – Freitag: 13:30 – 24 Uhr
Samstag: 12 – 24 Uhr



Im Norden der Alpen gelegen, findet man uns am Rande des Nationalparks Kalkalpen. Ein abgelegener Ort, umgeben von Natur und Wildnis. Diese Wildnis ist verankert in den Menschen hier. Sie lässt uns immer wieder spüren, dass wir nur Gast in einem ökologischen System sind. Man kann sagen, es ist etwas RAU, hier aufzuwachsen und zu leben. Aber genau diese Rauheit ist das Kräftigste und Eindrucksvollste an diesem Ort. RAU bedeutet für uns authentisch und ehrlich zu sein. Schönheit besteht aus Ecken und Kanten.

43 LANDHOTEL FORSTHOF

Landhotel Forsthof GmbH & Co KG
Neustraße 29, 4522 Sierning
+43 7259 2319-0
office@forsthof.at

www.forsthof.at

Dienstag – Freitag: 11 – 14 Uhr und 18 – 21 Uhr

Samstag: 11 – 14 Uhr, Sonn- und Feiertag: 11 – 14:30 Uhr



Im oberösterreichischen Sierning befindet sich das gemütliche Landhotel Forsthof mit integriertem Restaurant. In den Töpfen und Pfannen des Küchenchefs findet sich vom traditionellen Braten bis zur Miesmuschel in milder Weißweinsauce so ziemlich alles, was eine Haubenküche auszeichnet. Dass auch Spezialgerichte zu den saisonalen Höhepunkten auf die Karte gehören, versteht sich da von selbst. Auf der Weinkarte befinden sich Weine von Top-Winzern und ihren Kollegen aus aller Welt. Mit seiner reichen önologischen Erfahrung setzt der Sommelier und Hausherr alles auf eine Karte, was aus den besten Kellern Europas kommt und von seinem strengen Gaumen für gut befunden wird. Die köstlichen Schmankerl des Hauses können im Sommer im großen Gastgarten im geschützten Innenhof genossen werden.

44 SCHUPF'N - DAS BODENSTÄNDIGE WIRTSHAUS

Guttner GmbH
Oberrohr 10, 4532 Rohr
+43 7258 7073
schupfn@aon.at

www.schupfn.at

Dienstag – Donnerstag: 11 – 15 Uhr

Freitag – Sonntag: 11 – 22 Uhr



Wem der Gusto nach Schweinsbrat und Geselchtem steht, der ist im uralten Wirtshaus Schupf'n der Familie Guttner in Rohr im Kremstal gut aufgehoben. Hier gibt's regionale Hausmannskost in Reinkultur: knusprige Erdäpfeludeln im Sauerkrautnest und Speckkrusten, Selch-Brotssuppe mit Knödeleinlage, klassisches Schweinsbrat mit Kraut und Knödel oder zartes Bauerngeselchtes vom Schopf pflegen die traditionelle Wirtshauskultur. Speziell an Samstagen verzweigt es viele Besucher zum berühmten Brat'tag beim Schupf'n. Alle Rohstoffe dieser Speisen stammen von über 30 Bauern und Produzenten aus dem Genussland Oberösterreich und versprechen die Herkunft und Qualität aus dem Land. Ein herrlicher Ausblick von der Terrasse, auch auf den gut gesicherten Kinderspielplatz, zählen zum Gesamtbild des Wirtshauses. In der hauseigenen Vinothek und Mostbar lassen sich viele Weine, typische Mostspezialitäten, Zipfer und „Schupf'n“-Bier bei gemütlicher Umgebung verkosten und genießen.

45 TAVERNE AM SCHIEDLBERG

Hiesmayr Michael und Rosina
Tavernenstraße 1, 4521 Schiedlberg
+43 7251 202
michael.hiesmayr@aon.at

www.gasthaus-hiesmayr.at

Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag: 9 – 14 Uhr
und 17 – 24 Uhr, Samstag: 9 – 24 Uhr
Sonn- und Feiertag: 9 – 15 Uhr



Die Taverne am Schiedlberg ist ein Landgasthaus mit Familientradition. In der Gaststube, im Clubzimmer oder im Salettl können bodenständige Köstlichkeiten gespeist werden. Regionale, saisonale Spezialitäten stehen im Vordergrund. Vom Fischschmaus über Osterlamm und Maibock spannt sich der Bogen bis zum legendären Ganslessen über das ganze Jahr. Ein Dauerbrenner sind die Rindfleischspezialitäten vom Premiumrind, wobei auch der Widschmaus nicht zu vergessen ist. Hausgemachte Mehlspeisen entzücken die süßen Gaumenfreuden. Die unterschiedlichsten Anlässe wie Geburtstag, Weihnachtsfeier oder andere Festivitäten können in der Taverne zelebriert werden. Hierfür sind genug Räumlichkeiten da – für bis zu 200 Personen. Für die kleinen Gäste bietet sich gleich der beim Gasthaus gelegene Kinderspielplatz als Spaß- und Unterhaltungsstätte an.



27
WIRT:INNEN

HAUSRUCKVIERTEL

in aller Munde

inkl.
SALZKAM-
MERGUT

AUSFLUGSTIPPS



Entdecken, erleben, genießen, entspannen. Oberösterreichs Ausflugsziele versprechen Spannung und Abenteuer, neue Erfahrungen und wunderbare Begegnungen. Wo das nächste Ausflugsziel zu finden ist? Natürlich online. Im Freizeitplaner www.upperguide.at finden Sie schnell und bequem die nächstgelegenen Ideen.

BURGRUINE SCHAUNBERG

Seit fast 900 Jahren wacht die Burg Schaunberg auf einer Anhöhe über dem Eferdinger Becken. Jahrhundertlang diente sie den Grafen von Schaunberg als Trutzburg und widerstand sogar dem Ansturm der Habsburger. Ein Tipp: Unbedingt die 186 Stufen auf den Bergfried hinaufsteigen. Die Aussichtsplattform bietet eine einmalige Aussicht bis zur Donau und in die Hügel des Mühlviertels.

www.hartkirchen.at/Burgruine_Schaunberg



© Oberösterreich Tourismus GmbH/Martin Fickert



© Oberösterreich Tourismus GmbH/Moritz Ablinger

ATTERSEE-SCHIFFFAHRT

Bei einer Kreuzfahrt auf dem Attersee ganz entspannt die inspirierende Landschaft am größten Binnensee Österreichs erleben. Der tiefblaue See, der den Übergang von den hügeligen Voralpen in die Gebirge des Salzkammerguts markiert, beflügelte Künstler von Weltrang, weshalb die Schiffe der Attersee-Flotte auch berühmten Attersee-Gäst:innen gewidmet sind: Gustav Klimt, Gustav Mahler und Christian-Ludwig Attersee.

www.atterseeschiffahrt.at

ERLEBE 20 JAHRE KULINARISCHES MITEINANDER

20 Jahre Genussland sind geprägt von Kulinarik, Regionalität und Vielfalt. Das Hausruckviertel bietet geschmackvolle Überraschungen – von traditionellen Köstlichkeiten bis hin zu modernen Kreationen. Der Eferdinger Landgasthof Dieplinger ist Wirt der ersten Stunde. Die Zenz'n Stub'n aus Schörfling am Attersee bringt erst seit kurzem frischen kulinarischen Wind ins Genussland OÖ.



REIFE FRÜCHTE UND WILDE SPRÖSSLINGE

LANDGASTHOF DIEPLINGER



„Seit über einem Jahrhundert befindet sich unser Landgasthof im Familienbesitz. So wichtig wie der Zusammenhalt innerhalb der Familie waren uns dabei immer starke Partnerschaften. Mit dem Genussland OÖ konnten wir unsere Traditionen bewahren und dennoch mit der Zeit gehen – eine wunderbare Balance.“

Entlang der schönen Donau findet man in Eferding den Landgasthof Dieplinger. Fangfrischer Fisch aus Donau und Aschach, das Gemüse aus dem Eferdinger Becken, Edelbrände aus der hauseigenen Schnapsbrennerei – ein Besuch bei Familie Dieplinger verspricht regionale, saisonal abgestimmte Gaumenfreuden aus der Region.

CAFÉ-RESTAURANT ZENZ'N STUB'N



„Die noch junge Zusammenarbeit mit dem Genussland OÖ ist für uns mehr als nur eine Partnerschaft. Sie ist ein Bekenntnis zu unserer Region, zu qualitativ hochwertigen Produkten und zu einer nachhaltigen Gastronomie. Und darauf sind wir sehr stolz.“

Direkt in Schörfling, am Fuße des Attersees, ist die Zenz'n Stub'n immer wieder einen Besuch wert. Der eindrucksvolle Blick über den Attersee ist ein Vorgeschmack auf die kulinarischen Kreationen, die einen hier erwarten. Neben saisonal wechselnden Gerichten punktet man hier mit bodenständiger Hausmannskost, hausgemachten Pizzen und verlockenden Gerichten wie „Zenzi's Bratlburger“.

Diese Betriebe finden Sie auf der Hausruckviertel-Landkarte unter **5** und **17**.

HAUSRUCKVIERTEL

INKL. SALZKAMMERGUT

BEZIRK EFERDING

- 1 Landgasthaus Lehnerwirt
- 2 Gasthof Silvia
- 3 Gasthof „Zum Dorfwirt“
- 4 Koll kocht!
- 5 Landgasthof Dieplinger
- 6 Seminarhotel Brummeier – Kepler-Stuben

BEZIRK GRIESKIRCHEN

- 7 Hotel „Grünes Türl“ im Weinzierlgut
- 8 Jausenstation Hattinger
- 9 Restaurant Waldschänke

BEZIRK VÖCKLABRUCK

- 10 Die Schmiede – Gasthaus in Pfaffing
- 11 Gasthausbrauerei Zum Alfons
- 12 Hotel & Restaurant Eichingerbauer
- 13 Hotel Gasthof Pension „beim Böckhiasl“
- 14 Gasthof Frodlhof
- 15 Landgasthof Spitzerwirt
- 16 Wirtshaus Lohninger
- 17 Café-Restaurant Zenz'n Stub'n
- 18 Apollo Mondfleckerl

BEZIRK WELS-STADT

- 19 Gasthaus Adam Jagerl
- 20 Gasthaus Hofwimmer
- 21 Gasthaus zur Kohlstatt
- 22 Restaurant Hannibal

BEZIRK WELS-LAND

- 23 Gasthof Fleischhauerei Gruber
- 24 Landgasthof Fernreitherhof
Gasthof Adrian
- 25 Weißkirchner Hof
- 26 Gasthof Dickinger
- 27 Freibadbuffet Marchtrenk





1 LANDGASTHAUS LEHNERWIRT

Gernot Sames

Alte Hauptstraße 9, 4072 Alkoven

+43 7274 6338

info@lehnerwirt.at

www.lehnerwirt.at

Montag, Donnerstag – Samstag: 10 – 23 Uhr

Sonntag: 10 – 14:30 Uhr



Der ambitionierte Chef und Küchenchef Gernot Sames beim Lehnerwirt in Alkoven im Eferdinger Landl ist ein großer Gemüseliebhaber. Er kocht ausschließlich Saisonales und verzichtet im Winter komplett auf Tomaten und alles, was von weit her transportiert wird. Kräuter und Obst sind meist aus dem eigenen Garten. Frische und Saisonalität lautet die Devise des Wirts. Bei Fleisch und Fisch wird besonders auf deren Herkunft, meist aus der benachbarten Umgebung, gelegt. Traditionelle Gerichte aus Großmutterns Zeiten mit einer neuen Aufmachung kann man in der gemütlichen Atmosphäre des geschmackvoll eingerichteten Gasthauses genießen. Das Highlight im Sommer ist der Gastgarten mit Wohlfühlfaktor zum Verweilen! Aufgrund der Gemüsevielfalt gibt es natürlich auch vegetarische und vegane Speisen. Und außerdem wird dort das Gebäck selbst gemacht.

TIPP: Rehbeuscherl, Eferdinger Landrolle, Steckerlfisch aus der Donau; Radausflug am R18, (Eferdinger Landweg), Donauradweg, Stift Wilhering, Schloss Hartheim, Wandergolfen in Alkoven

2 GASTHOF SILVIA

Silvia Pühringer

Moos 2, 4083 Haibach o. d. Donau

+43 7279 8522

info@gasthof-silvia.at

www.gasthof-silvia.at

Durchgehend warme Küche ab 11 Uhr

Mai bis August: KEIN Ruhetag

September bis April: DIENSTAG Ruhetag



Unser Hof liegt in einer wunderschönen Hügel- und Waldlandschaft. Die unmittelbare Nähe zur Schläögener Schlinge und zum Donausteig machen die Pension zu einer idealen Station für Wanderer und Radtouristen.

Wir bieten unseren Gästen bodenständige und gutbürgerliche Küche mit kulinarischen Themenwochen (wie z. B. Gerichte mit Bärlauch und Spargel, Eierschwammerl-Spezialitäten, Wildwochen, etc.).

Unsere Gäste finden bei uns Gemütlichkeit, Erholung, Entspannung, freundlichen Service und ein herzliches Grüß Gott!

3 GASTHOF „ZUM DORFWIRT“

Sabine Willnauer
Breitenaich 32, 4612 Scharten
+43 7249 45105
office@dorfwirt-breitenaich.at
www.dorfwirt-breitenaich.at

Mittwoch – Samstag: 11 – 14 Uhr und 17 – 24 Uhr
Sonntag: 11 – 15 Uhr



Puppinger Spargel, Deftiges vom Holzofengrill, Steckerfisch und Wild bereiten im Gasthof „Zum Dorfwirt“ Gaumen- und Tafelfreuden bei familiärer Atmosphäre. Die bodenständige Naturküche bietet entsprechend der Saison eine große Speisenvielfalt, bei der vorwiegend hochwertige und frische Produkte von den Bauern verwendet werden. Eferdinger Landl-Erdäpfel, Weidegans und Schartener Qualitätsobstmost sind nur Beispiele davon. In unserem urig-ländlichen Ambiente lassen sich Geselligkeit und Genuss vereinen. Bei diversen Festivitäten wird für unterhaltsame Umrahmung und Spannung gesorgt – für den Hügelland-Marsch ist der Dorfwirt bekannt. Somit locken auch die eigenen Veranstaltungen wie der Grillabend jeden Dienstag, das Grillhenderl mittwochs und noch viele weitere Spezialitäten die Genießer zur Familie Willnauer.

4 KOLL KOCHT!

Markus Koll
Leumühle 24, 4070 Puppung
+43 664 2049289
markus@koll-kocht.com
www.koll-kocht.com

Catering, Mietkoch & mehr –
Genauer erfahren Sie auf der Website.



Wir kochen. Natürlich! Natürlich köstlich. Natürlich unterhaltsam. Natürlich, und sonst nix. Wir machen Freude. Weil unsere Kunden sich auf alles konzentrieren können. Außer aufs Kochen. Koll kocht, damit die Kunden genießen können. Das Essen und jeden Moment. Das macht Freude. Und Freunde. Seit 1988 haben wir uns dem puren Genuss verschrieben. Wir kochen mit viel Liebe zum Detail und fast ausschließlich regionalen Zutaten. Unsere Gerichte sind von Haus aus einfach g'schmackig. Unser Catering ist zudem AMA-zertifiziert und schenkt Ihnen Zeit für Ihre Gäste. Wir sorgen für die kulinarischen Highlights, Sie für den Smalltalk.

TIPP: Ihre Küche wird zum Restaurant. Wir kochen und Sie genießen den Abend ganz entspannt mit Ihren Gästen. So einfach kann Genuss zu Hause sein. Neugierig? Einfach anrufen!

5 LANDGASTHOF DIEPLINGER

Paula Langmayr
Brandstatt 4, 4070 Eferding
+43 7272 2324
gasthof@dieplinger.at
www.dieplinger.at
Freitag – Mittwoch: ab 10 Uhr



Die Familie Langmayr heißt Sie im Landgasthof Dieplinger in Brandstatt an der schönen Donau herzlich willkommen. Genießen Sie die köstlichen Donau-Fische, das regionale und saisonale Schmankerl, Kaffee und Mehlspeisen, Most und Jause sowie Edelbrände aus eigener Erzeugung. Die gemütliche Stub'n und der Kastaniengastgarten laden zum Verweilen ein. Lassen Sie beim Radfahren, Motorbootfahren, Fischen oder einfach beim Spazierengehen Ihre Seele baumeln und vollenden Sie einen schönen Tag mit den köstlichen hausgemachten Schmankerln. Genießen Sie außerdem eine Nacht in den gemütlichen Zimmern des Hauses mit wunderschönem Ausblick auf die Donau. Der Gasthof bietet außerdem Thementage an, so ist am Dienstag der Knödeltag, am Mittwoch der Backhendltag und am Samstag gibt es ein köstliches Schweinsbrat'l.

6 SEMINARHOTEL BRUMMEIER – KEPLER-STUBEN

Brummeier Betriebsgmbh
Stadtplatz 35, 4070 Eferding
+43 7272 2462
seminar@brummeier.at
www.brummeier.at
Dienstag – Freitag: 7 – 24 Uhr
Samstag: 8 – 15 Uhr



Das gemütlich eingerichtete Hotel Brummeier befindet sich am Stadtplatz von Eferding. Küchenchef Michael Brummeier bereitet regionale Schmankerl mit dem gewissen Etwas zu und verarbeitet Naturprodukte der Landwirte aus dem Eferdinger Landl. Hier finden Sie die perfekte Mischung aus traditionell gutbürgerlicher Küche und internationalen Gerichten, mit einem Blick für das Außergewöhnliche. Am Abend werden die feinen Speisen in fröhlich entspannter Atmosphäre in der Kepler Stube oder im malerischen Innenhofgarten serviert. Dazu werden gute Tropfen regionaler Spitzenwinzer aus dem hauseigenen Weinkeller angeboten. Mit Expertise und Herz werden Sie bei der Weinauswahl für Ihren speziellen Abend bestens beraten. Gerne werden die Speisen und Gerichte für Ihre Feier daheim auch in Form eines Catering-Services angeboten. Lassen Sie sich vom engagierten Team des Hotel Brummeier verwöhnen!

7 HOTEL „GRÜNES TÜRL“ IM WEINZIERLGUT

Herbert und Edith Ameshofer
Gebersdorf 1, 4701 Bad Schallerbach
+43 7249 48163
hotel@gruenes-tuerl.at

www.gruenes-tuerl.at

Dienstag – Samstag: 11:30 – 14 Uhr und
17 – 21:30 Uhr, Sonntag: 11:30 – 21:30 Uhr



In dem Hotelrestaurant in Bad Schallerbach wird von der internationalen Küche über bodenständige Gerichte bis zur „grünen Küche“ alles geboten. Sowohl im Gwölb, im Weinzierlstüberl und in der Breitwieserstubn als auch im schattigen Gastgarten wird man mit regionalen Gerichten und Küchen-spezialitäten aus aller Welt verwöhnt. Wild- und Fischgerichte erfreuen sich großer Beliebtheit. Ein g'schmackiges Frühstücksbuffet mit Bioecke schafft die richtige Grundlage für einen guten Tag. Weitum bekannt ist auch die Vollwert-Naturkost des Grünen Türls für gesundheitsfördernde Gaumenfreuden. Qualität und Frische werden erzielt durch Anbieter aus dem Umfeld. Gemüse aus dem Eferdinger Becken, Fleisch von Hausruckviertler Bauern und Fische regionaler Züchter. Die Küchenchefin verzaubert Sie mit herrlichen Gerichten. Die besonderen Kompositionen der Speisen und die hohe Qualität und Frische der Zutaten der langjährigen Lieferanten machen einen Besuch im Restaurant zu einem besonderen Erlebnis.

8 JAUSENSTATION HATTINGER

Monika Hattinger
Sonnwies 1, 4707 Schläßlberg
+43 680 1198989
office@jausenstation-hattinger.at

www.jausenstation-hattinger.at

Donnerstag – Sonntag: 15 – 20:30 Uhr



Familie Hattinger verwöhnt ihre Gäste bereits seit 2003 in ihrer Jausenstation. Es werden ausschließlich liebevoll und sorgfältig hergestellte Spezialitäten aus eigener Produktion sowie ausgewählte Lebensmittel von regionalen Partnern verwendet. Fleisch, Speck, Most und Schnaps kommen aus eigener Erzeugung, das Brot wird selber gebacken. Mehlspeisen wie z. B. Bauernkrapfen, Zwetschkenpofesen, Kardinalschnitte, aber auch Torten und Schnitten nach Saison werden von der Seniorchefin von Hand zubereitet. Das dafür benötigte Mehl kommt von der Mühle Haberfellner aus Grieskirchen, die Eier von Familie Jungmeier aus Wallern a. d. Trattnach. Gemüse und Kartoffeln sind aus dem Eferdinger Becken, die Säfte sind von Familie Mayr aus Pram. Genießen kann man diese Produkte als Brettjause, als frisches Brat'l aus der Rein oder auch zu einem schmackhaften Rindfleischsalat bei einer entspannten Jause.

9

RESTAURANT WALDSCHÄNKE

Heinrich Grabmer
 Kickendorf 15, 4710 Grieskirchen
 +43 7248 62308
 restaurant@waldschaenke.at
www.waldschaenke.at
 Dienstag: 11:30 – 14 Uhr
 Mittwoch – Samstag: 11:30 – 14 Uhr und 18 – 24 Uhr



Die Waldschänke punktet seit Jahren mit ehrlicher Gastfreundschaft und steht für gelebte Regionalität. Dafür wurde Familie Grabmer 2023 von Falstaff in der Kategorie Lebenswerk ausgezeichnet. Elisabeth Grabmer zählt zu den Spitzenköchinnen (Ober-)Österreichs und Heinz Grabmer zu den besten Sommeliers und Gastgebern, der Service und den bemerkenswerten Weinkeller fest im Griff hat. Wer lieber auf Wein verzichtet, wählt zwischen regionalen Säften und Most aus. Seit ein paar Jahren kocht Elisabeth nun Seite an Seite mit Sohn Clemens, der wiederum bei den besten Häusern gelernt hat. Auf der Karte des 3-Hauben-Restaurants stehen beste regionale Produkte aus Wald, Wasser und Wiese, die die Basis für die bodenständig-gehobenen Gerichte sind. Von Dienstag bis Freitag wird auch ein Mittagsmenü serviert und sobald es die Temperaturen zulassen, sitzt man mittags und abends im Wiesen-gastgarten am Waldrand. Donnerstags wird das Dinner for two serviert.

10

DIE SCHMIEDE – GASTHAUS IN PFAFFING

Kinast und Fussi Gastro OG
 Pfaffing 7, 4870 Pfaffing
 +43 7682 42996
 pfaffing@gasthaus-schmiede.at
www.gasthaus-schmiede.at
 Mittwoch – Freitag: 11 – 15 Uhr und 17:30 – 24 Uhr
 Samstag: 10 – 24 Uhr, Sonn- und Feiertag: 10 – 22 Uhr



In unserer Schmiede bieten wir unseren Gästen authentische österreichische Küche – Geschmackserlebnisse auf höchstem Niveau, dennoch bodenständig und innovativ. Das Grundprodukt steht im Vordergrund und wird so wenig wie möglich verändert, um den vollsten Eigengeschmack herauszuholen. Dabei ist es uns besonders wichtig, regional, saisonal und nachhaltig zu arbeiten und dementsprechend Produkte sowie Partner und Lieferanten mit den gleichen Werten zu wählen. Und das alles im Wechsel der Jahreszeiten. Sei es auf eine Schmiede-Jause oder ein romantisches Abendessen für zwei – wir verwöhnen Sie hier in unserem Gasthaus. Die Terrasse, mit wundervollem Ausblick auf das Hölleengebirge, lädt für maximal 50 Personen einfach zum Genießen, Ankommen und Entspannen ein. Unser liebevoll angelegter Garten verfügt ebenfalls über einen Spielplatz für unsere kleinen Gäste sowie einen Kräutergarten.

11 GASTHAUSBRAUEREI ZUM ALFONS

Alfons Baldinger
Bergern 2, 4690 Rutenham
+43 7673 2442
office@zum-alfons.at

www.zum-alfons.at

Mittwoch – Sonntag: 16 – 24 Uhr



Sag „DU“ beim Alfons! Als Familienbetrieb legen wir viel Wert auf persönlichen Kontakt, um die Bedürfnisse eines:r jeden Einzelnen berücksichtigen zu können. Wohlfühlatmosphäre garantiert! Jede:r fängt mal klein an – so wie wir. Aus einer gemeinsamen Vision haben wir zusammen Schritt für Schritt etwas Großes gemacht. Darauf sind wir stolz. Unsere Gasthausbrauerei bietet Platz für bis zu 180 Gäst:innen. Bei uns wirst du mit kulinarischen Spezialitäten und selbst gebrautem Bier verwöhnt. Wir, die ganze Familie Baldinger rund um Alfons und Dorothe, sind immer persönlich für dich da und werden tatkräftig von unserem Alfons-Team unterstützt. Herzlich willkommen in einem Ambiente, das zum Verweilen einlädt.

TIPP: Selbst gebranntes Alfons-Bier und das feurige Bierbrot!

12 HOTEL & RESTAURANT EICHINGERBAUER

Eichingerbauer Hotel GmbH | Familie Sperr-Lehrl
Eich 34, 5310 St. Lorenz a. Mondsee
+43 6232 2658-0
info@eichingerbauer.at

www.eichingerbauer.at

Täglich: 11:30 – 13:30 Uhr und 18:30 – 21:15 Uhr



Mir geht es GUT in der EICH. Entdecken Sie das Hotel Eichingerbauer vor den Toren Salzburgs im schönen MondSeeLand! Das Hotel Eichingerbauer verfügt über 45 geräumige Zimmer und Suiten, die mit viel Liebe zum Detail und modernen Annehmlichkeiten eingerichtet sind. Unser Küchenteam verzaubert mit zeitgemäßer Kochkunst und regionalen sowie qualitativ hochwertigen Produkten Ihren Gaumen. Genießen Sie das reichhaltige Frühstück vom Buffet und unser Vier-Gänge-Genießermenü am Abend, zu dem wir Ihnen gerne einen passenden Wein aus unserer Weingrotte empfehlen. Für Entspannung und Wohlbefinden sorgt unser kleiner, aber feiner EichSPA, der mit Sauna, Dampfbad, Ruhebereich und einem ganzjährig beheizten Pool ausgestattet ist. Entspannende sowie wohltuende Massagen und eine Vielfalt an kosmetischen Anwendungen runden Ihren Wellnessstag im Hotel Eichingerbauer ab. Die sportlich Aktiven unter Ihnen können sich auf zwei Hallen- sowie Sandtennisplätzen oder in unserem EichingerPOWER Fitnessraum so richtig auspowern.

TIPP: Eichingerbauer Sonntagsbrunch – immer am zweiten Sonntag des Monats.

13 HOTEL GASTHOF PENSION „BEIM BÖCKHIASL“

Andrea und Wolfgang Streibl
Hauptstraße 14, 4872 Neukirchen a. d. Vöckla
+43 7682 7106
info@boeckhiasl.at
www.boeckhiasl.at



Dienstag, Freitag: 16 – 24 Uhr
Mittwoch, Donnerstag, Samstag: 8 – 24 Uhr, Sonntag: 8 – 17 Uhr

Im Hausruckviertel wird beim Böckhiasl das Leben gefeiert. Das geht besonders gut im stylischen Ambiente der Böck's Bar. Neben geschmacksreichen Cocktails und dem Besten aus der Böckhiasl Küche gibt es hier immer einen Grund, um etwas zu feiern und fröhlich zu sein. Das Küchenteam bereitet mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail für seine Gäste eine erfrischend moderne Hausmannskost zu, mit einem Hauch der weiten Welt. Die wunderbare Natur um den Böckhiasl herum raubt täglich aufs Neue den Atem. Wem das nicht genug ist, der kann im Hausruckviertel auch sportlich beim Wandern und Biken herrlich aus der Puste kommen. Pure Erholung an den schönen Seen des Salzkammergutes und alpines Erlebnis in den Bergen sind ebenfalls zum Greifen nahe. Familiäre und unkomplizierte Bewirtung beim Böckhiasl runden einen Besuch im Hausruckviertel kulinarisch ab.

14 GASTHOF FRODLHOF

Anton Streibl
Kirchenplatz 5, 4872 Neukirchen a. d. Vöckla
+43 7682 7105
kontakt@frodlnhof.at
www.frodlnhof.at



Montag, Donnerstag, Samstag: 10 – 14 Uhr und
17:30 – 24 Uhr, Freitag: 17 – 24 Uhr, Sonntag: 10 – 17 Uhr

Der Gasthof Frodlhof liegt in Neukirchen an der Vöckla – am Südhang des Hausruckwaldes, an der Grenze zum Salzkammergut. Gastlichkeit auf höchstem Niveau zu bieten, ist für unseren Familienbetrieb eine Herzensangelegenheit. Damit sich unsere Gäste rundum wohlfühlen, verbinden wir Zeitgeist mit Tradition und legen dabei größten Wert auf jedes noch so kleine Detail. Das spiegelt sich nicht nur in der Küche – der Seele unseres Hauses – wider, sondern auch im Gebäude selbst.

15 LANDGASTHOF SPITZERWIRT

Gerhard Spitzer
Kogl 17, 4880 St. Georgen i. Attergau
+43 7667 6590
info@spitzerwirt.at

www.spitzerwirt.at

Mai – September: Dienstag, Donnerstag – Sonntag
10 – 23 Uhr, Oktober – April: Donnerstag – Sonntag 10 – 23 Uhr



Der Landgasthof Spitzerwirt in St. Georgen im Attergau bietet neben Gemütlichkeit auch sehr geschmackvolle Kulinarik. Produkte aus der eigenen Landwirtschaft und von kontrollierten Betrieben der Umgebung sind die Grundlage für die Zubereitung besonderer Spezialitäten.

Das Frühstücksbuffet bietet hausgemachte Marmeladen, Aufstriche und viele regionale Schmankerl zum genüsslichen Start in den Tag. Darüber hinaus inszeniert das ambitionierte Küchenteam wohl-schmeckende Speisen zu flexiblen Essenszeiten. Die Naschkatzen erwarten liebevoll zubereitete Mehlspeisen und Desserts. Ein besonderes Extra sind die köstlichen Eisbecher mit Bauernhofeis. Die Gerichte können mit einem feinen Tropfen aus dem Weinkeller abgerundet werden. Der Chef berät Sie gerne persönlich. Außerdem gibt es auch viele verschiedene, frisch gezapfte Biere vom Fass.

TIPP: Spezialitäten vom regionalen Bio-Lamm

16 WIRTSHAUS LOHNINGER

Thomas Schmid
Fornach 9, 4892 Fornach
+43 7682 5014
office@wirtshaus-lohninger.at
www.wirtshaus-lohninger.at
Donnerstag – Samstag: 11 – 24 Uhr
Sonn- und Feiertag: 11 – 15 Uhr



Ob regionale, bodenständige oder vegetarische Küche, Fisch oder doch lieber „Bradl in da Rein“ – bei Familie Lohninger wird jeder Gaumen verwöhnt! Das Wirtshaus offeriert traditionelle Wirtshausklassiker wie Kalbsrahmbeuschel, Wildragout oder Gulasch, aber auch pfiffige Saisonküche wie Karotten-Ingwer-Suppe und vegetarische Eintöpfe. Für zu Hause können Kürbis-Chutney, Grammel-Zwiebelschmalz, Haussulz, selbst gemachter Sirup und Fruchtaufstrich mitgenommen werden. Das „Häuslgut beim Gattern“ wurde 1772 erstmals urkundlich als Wirtshaus erwähnt. Seit 1909 ist das Haus im Besitz von Familie Lohninger. Ingrid und Gerhard Lohninger bewahren den unverkennbaren traditionellen Wirtshaus-Charakter in der Gaststube. Sohn Thomas hilft tatkräftig in der Küche. Die Konzertreihe „Musik beim Wirt“ findet regelmäßig hier statt. Musikalische Schmankerl von traditioneller Volksmusik über Weltmusik und Folk bis hin zum Jazz werden heiß und frisch zum Essen und Trinken serviert. Wenn es dabei später wird, kann man in der kleinen angeschlossenen Gästepension nächtigen.

17 CAFÉ-RESTAURANT ZENZ'N STUB'N

Andrea Hammerle
Marktwaldstraße 19, 4861 Schörfling a. Attersee
+43 7662 3494
office@zenznstubb.com
www.zenznstubb.com
Mittwoch – Samstag: 11 – 23 Uhr
Sonntag: 11 – 21 Uhr



Direkt am türkisblauen Attersee schmecken hier Hausmannskost, Gemüse und Salat, Nudeln und regionale Fleischgerichte sowie fangfrische Atterseefische besonders gut. Die Speisekarte wird saisonal abgestimmt und mit einem Hauch internationalem Einfluss entstehen kulinarische Feinheiten. Hausgemachte italienische Pizzen, Knödelvariationen, Surf'n'Turf, frische Forelle, Ofenkartoffel mit gegrillten Putenmedaillons, Zenzi's Brat'l Burger oder Tiroler Kasspätzle regen an, sich in der Stube verwöhnen zu lassen. Wochentags findet sich auf der Tageskarte auch ein köstliches Mittagmenü und auf Bestellung stellen die Wirtsleute kalte oder warme Bauernbuffets zusammen. Die Sitzgelegenheiten reichen von gemütlicher Gaststube mit Kamin, einem urigen Stüberl und dem Wintergarten mit Panoramaterrasse mit Sicht auf den Attersee. Die jungen Gäste können sich nach dem leckeren Essen auf dem Erlebnisspielplatz austoben, wo die Eltern von der Terrasse aus einen Blick auf sie haben und ohne Sorgen den Abend ausklingen lassen können.

18 APOLLO MONDFLECKERL

Daniel & Juliana Döllerer
Robert Baum-Promenade 1, 5310 Mondsee
+43 664 1890294
office@lunami.at
www.apollo-mondsee.at
Freitag – Dienstag: 11:30 – 20:30 Uhr
Feiertags geöffnet



Endlich ist es da! Das neue Fleckerl am Mondsee, wo regionale Wirtshausküche auf dem Teller landet. Das Mondfleckerl im komplett neu aufgebauten Gebäude von apollo am Mondsee besteht aus einer Kaminstube, einem großen Wintergarten und einer herrlichen Sonnenterrasse. Wer da über den Tellerand blickt, entdeckt den wunderschönen Mondsee und die beeindruckende Drachenwand. Einfach ein richtig schönes Fleckerl zum Genießen auch für kleine Events, Feiern oder Geburtstage!

19 GASTHAUS ADAM JAGERL

Brigitta Döberl
Schafwiesenstraße 101, 4600 Wels
+43 7242 210693
office@gasthausadamjagerl.at
www.gasthausadamjagerl.at
Mittwoch – Samstag: 11:30 – 14 Uhr und
17:30 – 21 Uhr, Sonn- und Feiertag: 11:30 – 14 Uhr
und 17:30 – 20 Uhr



Mit viel Hingabe und Engagement kümmert sich Wirtin Brigitta Döberl um das Wohlbefinden ihrer Gäste und trägt die lange Tradition des Gasthauses Adam Jagerl weiter. Hier werden traditionelle Gerichte mit Liebe und Sorgfalt aus besten saisonalen Produkten der Region für Sie zubereitet und sorgen so für Ihr leibliches Wohl. Wiener Schnitzel, Fleischlaberl mit Erdäpfelpüree oder gekochtes Rindfleisch führen Sie durch die landestypische Küche. Mit hausgemachten Mehlspeisen von Schokokuchen bis zu Palatschinken ist auch für den süßen Ausklang Ihres Menüs gesorgt. Zusätzlich bietet die Jausenkarte mit belegten Broten, verschiedenen Würsten und köstlichen Jausentellern eine Auswahl an kalten Leckerbissen. Im Gasthaus Jagerl können Sie auch bei Veranstaltungen wie dem Tanzabend oder dem Musikanten-Stammtisch gemütlich zusammensitzen und miteinander genießen. Der Weinkeller bietet dazu die besten Weine.

20 GASTHAUS HOFWIMMER

Christian Hofwimmer
Vogelweiderstraße 166, 4600 Wels
+43 7242 46697
wirt@gasthaus-hofwimmer.at
www.gasthaus-hofwimmer.at
Freitag – Dienstag: ab 10 Uhr
Sonntag: 10 – 15 Uhr



Im gutbürgerlichen Gasthaus Hofwimmer, etwas außerhalb von der Stadt Wels, erfreut man sich an Samstagen an knusprigen Backhendln. Als traditioneller Betrieb ist man den oberösterreichischen Wurzeln treu geblieben. Neben Klassikern der Wirtshausküche gibt es leichte Gerichte und saisonale Spezialitäten. Ein Bratln in der Rein mit Schweins- und Surbraten, Geselchtem, Blunzn und jeder Menge Beilagen kann vorbestellt werden. Über das ganze Jahr gibt es verschiedene Spezialitäten, die in der Karte für Abwechslung sorgen. Beginnend mit Fisch, Innereien und Rindfleischküche über Lammschmankerl, Spargel, Schwammerl und Most bis hin zu den Wildspezialitäten. Dabei soll jeder Geschmack getroffen und die rücksichtsvolle Bewirtschaftung der umliegenden Natur gefördert werden. Auf frische Produkte und regionale Herkunft von bäuerlichen Betrieben sowie ausgewählten Lieferanten wird außerdem besonders geachtet.

21 GASTHAUS ZUR KOHLSTATT

Reinhard Halusa
Ascheter Straße 40, 4600 Wels
+43 7242 44340
gasthaus@kohlstatt.at

www.kohlstatt.at

Mittwoch – Samstag: 9 – 14 Uhr und 17 – 23 Uhr

Sonntag: 9 – 14 Uhr



Im Gasthaus zur Kohlstatt verbinden sich gemütliches Ambiente, lange Tradition und modernes Familienleben zu einem besonderen Ort. In diesem freundlichen Familienunternehmen bieten Franz und Eva Müller ihren Gästen traditionelle landestypische Küche und die Extraportion Gastfreundlichkeit. In der Stube mit uriger Holzdecke und gemütlicher Atmosphäre können köstlich zubereitete Speisen mit der passenden Weinbegleitung aus dem gut sortierten Weinkeller genossen werden. Auch das Kaminstüberl, der freundlich helle Wintergarten oder der lauschige Gastgarten bieten genügend Platz für die ganze Familie. Neben einer Speisekarte mit bewährten Klassikern wie Frittatensuppe oder Zwiebelrostbraten erwartet sie außerdem eine abwechslungsreiche Tageskarte, die Sie je nach Jahreszeit mit besonderen Spezialitäten verwöhnt. Und für die Liebsten daheim können Sie als oberösterreichische Köstlichkeit die schmackhaften Marmeladen aus eigener Herstellung auch mit nach Hause nehmen.

22 RESTAURANT HANNIBAL

Hotel & Gasthof Maxlhaid
Maxlhaid 9, 4600 Wels
+43 7242 46716 46
hotel@maxlhaid.at

www.restaurant-hannibal.at

Montag – Freitag: 10 – 23:30 Uhr



Ein echtes Traditionshaus ist der Gasthof Maxlhaid, der direkt neben dem Hotel Maxlhaid liegt. Von Ortsansässigen wird er liebevoll „Die Maxlhaid“ genannt. Erbaut wurde der Gasthof rund um 1800 und schon damals war er ein gemütlicher Ort für die Verpflegung und Beherbergung von Reisenden. Auch heute noch kommen die Gäste gerne in den grünen Osten von Wels, denn der geschichtsträchtige Gasthof lädt mit seinem urigen Ambiente und dem neu gestalteten Gastgarten zum Verweilen ein. Das junge motivierte Küchenteam ist um das leibliche Wohl der Gäste bemüht. Küchenklassiker und saisonale Spezialitäten werden mit viel Liebe zum Detail und aus regionalen Rohstoffen zubereitet. Für jeden Geschmack ist hier etwas dabei: Rindscarpaccio, Kaspressknödelsuppe, Wiener Schnitzel oder Eierschwammerlrisotto – hier kommt der Genuss keinesfalls zu kurz.

23 GASTHOF FLEISCHHAUEREI GRUBER

Helmut Gruber e.U.
Welser Straße 1, 4623 Gunkirchen
+43 7246 6260
office@gasthofgruber.at
www.gasthofgruber.at
Montag – Freitag: 11 – 14 Uhr



Der Gasthof Fleischhauerei Gruber in Gunkirchen bei Wels ist bereits seit 1946 in Familienbesitz, seit 2007 führt Helmut Gruber mit seiner Familie den elterlichen Betrieb. Er setzt mit seinem Team täglich alles daran, den Gästen aus sorgfältig ausgewählten Produkten köstliche Gerichte zuzubereiten, um die beste regionale Qualität auf den Tellern zu servieren. Dazu wird ausschließlich Fleisch aus der haus-eigenen Fleischhauerei verwendet, welches aus der Region stammt. Das Gemüse wird aus Eferding bezogen, die Eier direkt aus Gunkirchen. Regionalität wird hier großgeschrieben, um die beste Qualität bei den Speisen zu sichern. Am Mittwoch ist Schmankerltag: Abwechslend gibt es Klassiker wie Spareribs, Backhendl, Krautwickler, Krenfleisch, Rinderbackerl, überbackene Speckknödel und vieles mehr. Täglich wechselnd gibt es Tagesmenüs zur Auswahl.

TIPP: Jeden Dienstag gibt es bei uns ein echtes Holzofenbrat – ab 11:30 Uhr im Gasthof oder zum Mitnehmen.

24 LANDGASTHOF FERNREITHERHOF GASTHOF ADRIAN

Stefan Adrian
Fernreith 4, 4623 Gunkirchen
+43 7242 61190
adrian@fernreitherhof.at
www.fernreitherhof.at
Mittwoch – Sonntag: 11 – 23 Uhr



Der Ausflugsgasthof in der Nähe von Wels ist seit fast 100 Jahren in Familienbesitz. Bereits im 14. Jahrhundert wurde hier eine Schänke betrieben. Das verleiht der gelebten Tradition und Gastlichkeit nochmal eine andere Tiefe. Ideenreich und voller Pepp bringt die Chefin bewährte alte Rezepte mit der modernen Küche in Einklang. Die Verwendung von vorwiegend regionalen bäuerlichen Produkten und das selbst erlegte Wild zeugen von Frische und Qualität der bodenständig saisonalen Gerichte. Die Gäste genießen gemütliche Stunden in stimmigem Ambiente bei perfekter Bewirtung. Im Sommer können sich die Gäste in dem traumhaften Naturgarten kulinarisch verwöhnen lassen und so eine Auszeit vom Alltag nehmen. Die Kinder erfreuen sich an dem tollen Spielplatz, wo sie sich austoben können.

25 WEISSKIRCHNER HOF

Angelo Säckl
Obere Dorfstraße 3, 4616 Weißkirchen a. d. Traun
+43 660 4667720

mail@weisskirchnerhof.at

www.weisskirchnerhof.metro.rest

Mittwoch – Freitag: 10 – 14 Uhr und 17 – 22 Uhr

Samstag: 10 – 14 Uhr, Sonntag: 10 – 15 Uhr



Angelo Säckl und sein motiviertes Team sind jahrein, jahraus darum bemüht, den Gästen eine genussvolle Auszeit im schönen Ambiente des Weißkirchner Hofes zu ermöglichen. Ob in der urigen Stube oder dem idyllischen Außenbereich – die tollen Gerichte erfreuen sich höchster Beliebtheit. Hier gibt's viel Traditionelles und Authentisches und die Speisekarte bietet für jeden Geschmack das passende Gericht. Die Küchenphilosophie ist ganz einfach: Den Gästen wird Saisonalität, Regionalität, Frische und Qualität geboten. Mit viel Liebe zum Detail und einer großen Portion Leidenschaft werden die regionstypischen Speisen zubereitet. Es soll schmecken wie zu Großmutter's Zeiten und das gelingt vortrefflich. Ein zusätzlicher Service des Hauses ist, dass die Gerichte auch zum Mitnehmen angeboten werden oder dass auch Catering für Veranstaltungen aller Art möglich ist. Die Wünsche der Gäste werden stets mit einem Lächeln erfüllt und so kommen diese immer wieder gerne.

26 GASTHOF DICKINGER

Dickinger GmbH
Neydharting 15, 4654 Bad Wimsbach
+43 7245 254750

office@gasthof-dickinger.at

www.gasthof-dickinger.at

Montag, Mittwoch – Freitag: 11 – 14 Uhr und

17 – 21 Uhr, Samstag: 11 – 14 Uhr und 17 – 20 Uhr

Sonn- und Feiertag: 10 – 14 Uhr



Der Gasthof Dickinger gehört zur Gruppe der KultüWirt. Der Familienbetrieb ist in der Region als sehr gutes Lokal bekannt. Eine fein sortierte Speisekarte, ein erstklassiges Getränke- und Weinangebot und ein bezaubernder Service bleiben dem Motto des Hauses treu. Bei Dickinger lässt sich's gut wohnen und vorzüglich speisen. Hier kommt das auf den Teller, was von der Region bezogen werden kann. Rind- und Kalbfleischgerichte werden mit regionalen „Premium“-Produkten verarbeitet. Süßwasserfische und Wild kommen aus umliegenden Gewässern und Wäldern. Almtal- und Wildwochen, Heringsschmaus, Spargelwochen und Weindegustationen sorgen für Abwechslung in Bad Wimsbach-Neydharting. Der Gasthof bietet für jeden Anlass – von Familienfesten über Firmenjubiläen bis hin zu Seminaren oder Klassentreffen – die geeignete Räumlichkeit. Ob im Speisesaal für rund 100 Gäste, in der Roderstubb für 50 Personen, im gemütlichen Stüberl, im Gewölbekeller oder im großen Gastgarten – für jede Festivität der passende Rahmen. Für Übernachtungen mit Erholung stehen gemütliche Zimmer mit herrlichem Panorama für die Gäste bereit.

27 FREIBADBUFFET MARCHTRENK

Natalex

Weißkirchner Straße 35, 4614 Marchtrenk

+43 660 1500072

freibadbuffet-marchtrenk@gmx.at

[www.genusland.at/marktplatz/gastronomie/](http://www.genusland.at/marktplatz/gastronomie/natalex-freibadbuffet-marchtrenk)

[natalex-freibadbuffet-marchtrenk](http://www.genusland.at/marktplatz/gastronomie/natalex-freibadbuffet-marchtrenk)

Montag – Freitag: 8:30 – 17:30 Uhr



Der Name des Freibadbuffets Marchtrenk „Natalex“ setzt sich aus den Namen der beiden Betreiber zusammen – Natalie und Alex. Gemeinsam sorgen sie in ihrem Freibadbuffet für die Verköstigung der Badegäste mit regionalen Produkten sowie einer großen Portion Urlaubsstimmung. Die vielen Gäste, unter denen sich auch zahlreiche Stammgäste befinden, werden mit der speziell zusammengestellten „Marchtrenk-Wrap“ oder Schmankerln wie Nudelboxen und Salaten verwöhnt. Die Gerichte werden alle frisch zubereitet und bestehen aus ausgewählten regionalen Produkten. Auch klassische Schwimmbadgerichte wie Pommes glänzen hier in neuer Qualität. Hausgemachte süße Spezialitäten wie Kuchen oder schokolierete Früchte dürfen im Freibadbuffet nicht fehlen. Mairinger Most und Säfte sowie Waldschütz-Weine runden das Angebot ab.





20 Jahre Genussland OÖ Guglhupf

Guglhupf muss nicht immer süß sein. Wir freuen uns über herzhaftere Geburtstagsgrüße mit einem Rezept der Oberösterreichischen Seminarbäuerinnen.

ZUTATEN

- 250–300 g saisonales Gemüse nach Wahl (Spargel, Zucchini, Kürbis usw.)
- Optional: Speck- oder Schinkenwürfel
- ca. 80 g Käse, gerieben
- 3 Eier
- 150 g Mehl, glatt
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- frische, gehackte Kräuter (optional getrocknet)
- 70 ml Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
- Salz, Pfeffer
- Öl oder Butter für die Form

ZUBEREITUNG

1. Eine große oder mehrere kleine Guglhupfformen mit Öl oder Butter ausfetten und bemehlen.
2. Gemüse in ganz kleine, feine Würfel schneiden bzw. reiben. Falls gewünscht, ebenso Schinken oder Speck würfeln.
3. Mehl, Backpulver, Gewürze, Käse und Gemüsewürfel in einer Schüssel vermischen.
4. Eier und Öl begeben und gut verrühren.
5. Masse in eine Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 160 °C backen. Große Formen ca. 35 Minuten und kleine Formen je nach Größe 15 bis 25 Minuten backen.

TIPP

Ob zur Jause, als Suppeneinlage oder im Miniaturformat beim Brunch – dieser individuelle Guglhupf passt immer und ist obendrein eine tolle Möglichkeit zur Resterlverwertung.



14
WIRT:INNEN

LINZ

in aller Munde

AUSFLUGSTIPPS



Entdecken, erleben, genießen, entspannen. Oberösterreichs Ausflugsziele versprechen Spannung und Abenteuer, neue Erfahrungen und wunderbare Begegnungen. Wo das nächste Ausflugsziel zu finden ist? Natürlich online. Im Freizeitplaner www.upperguide.at finden Sie schnell und bequem die nächstgelegenen Ideen.

PÖSTLINGBERG

Der Pöstlingberg ist das Linzer Ausflugsziel schlechthin. Mit der Bergbahn, der steilsten Adhäsionsbahn der Welt, geht es hinauf auf den Linzer Hausberg. Die Aussichtsplattform bietet einen atemberaubenden Blick über Linz bis hinein in die Alpen. Die barocke Wallfahrtsbasilika ist eines der Wahrzeichen der Stadt. Und natürlich ist eine Fahrt mit dem Drachenzug in die Märchenwelt der Grottenbahn Pflicht.

www.linztourismus.at



© Linz Tourismus/Kurt Hoerbst



© Oberösterreich Tourismus GmbH/Marco Mestrovic

HAFENTOUR MIT DER „MS LINZERIN“

Es ist Zeit für einen Perspektivenwechsel. Die Hafentouren an Bord der „MS Linzerin“ der Donauschiffahrt Wurm & Noé zeigen Linz von seiner Wasserseite. Moderne Architektur, historische Bauten und ausgedehnte Grünanlagen ziehen auf dem Weg Richtung Hafen vorbei. Und auch dort gibt die Kultur den Ton an. „Mural Harbor“, die größte Outdoor-Graffiti-Galerie Europas, zeigt sich von der Donau aus besonders eindrucksvoll

www.donauschiffahrt.eu

ERLEBE 20 JAHRE KULINARISCHES MITEINANDER

20 Jahre Genussland sind geprägt von Kulinarik, Regionalität und Vielfältigkeit. Die Hauptstadt garantiert kulinarische Dichte und Vielfalt – an jeder Ecke, ob klar ersichtlich oder gut versteckt. Linz ist immer in Bewegung – und so ist es auch der Genuss. Das Linzer *Wia z'haus* Lehner ist Wirt der ersten Stunde. Die *Kitchen & Bar at Courtyard by Marriott* Linz bringt erst seit kurzem frischen kulinarischen Wind ins Genussland OÖ.



REIFE FRÜCHTE UND WILDE SPRÖSSLINGE

WIA Z'HAUS LEHNER



„Heute reicht es nicht mehr aus, gutes Essen auf den Teller zu bringen. Man muss sich auch vermarkten und präsentieren können – sonst finden einen die Leute nicht. Das alles mit der notwendigen Qualität unter einen Hut zu bringen, ist oft nicht leicht. Das Genussland OÖ nimmt uns hier viel ab und ist für uns als Wegbegleiter nicht mehr wegzudenken.“

Mitten in der Stadt Linz und doch am Land isst und trinkt man beim Lehner am Fuß des Bachlbergs „*Wia z'haus*“. Neben regionaler Hausmannskost, saisonalen Schmankerln und einem gut sortierten Weinangebot gibt es natürlich auch frisch gezapftes, hauseigenes Lehner-Bier. Die warme Jahreszeit genießt man am besten im sonnigen Schani- oder schattigen Kastaniengarten.

KITCHEN & BAR AT COURTYARD BY MARRIOTT LINZ



„Internationale Hotelgruppe und Regionalität werden nicht oft im gleichen Satz verwendet. Gerade deshalb war es uns wichtig, unsere Werte mit der Markenvertrautheit vom Genussland OÖ nach außen hin zu präsentieren. Wer Regionalität lebt und fördert, sollte dies auch zeigen.“

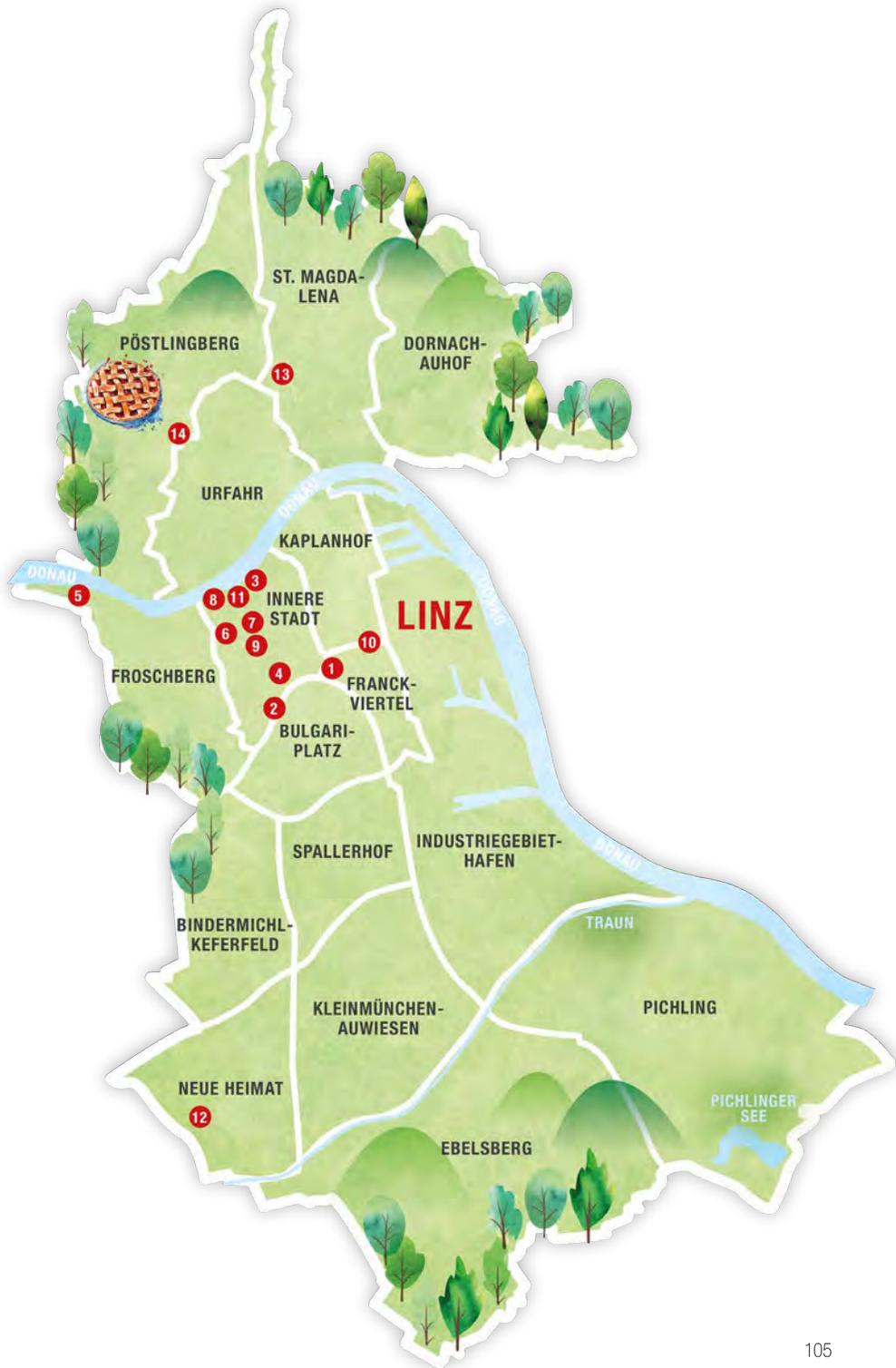
Mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet, einer Mittagskarte oder einem à la carte Dinner am Abend bleiben hier im Herzen von Linz keine Wünsche offen. Neben dem regulären Angebot gibt es rund ums Jahr immer wieder kulinarische Themenevents. Ist der Hunger mal nicht so groß, lädt die Bar & Lounge in ausgelassenem Ambiente zum Verweilen ein.

Diese Betriebe finden Sie auf der Linz-Landkarte unter und .



LINZ

- 1** Kitchen & Bar at Courtyard
by Marriott Linz
- 2** Das Anton
- 3** Die Wirtsleut im Leopoldstüberl
- 4** Fest und Gast Catering
- 5** Gasthof Rothmayr
- 6** Bistro Lillet im Hotel Schwarzer Bär
- 7** Jack the Ripperl
- 8** Muto
- 9** Stadtliebe
- 10** Stefan Stubm
- 11** Wirtshaus-Bar Keintzel
- 12** Die Jausenmacher GmbH
- 13** Gasthof Lüftner
- 14** Wia z'haus Lehner



1 KITCHEN & BAR AT COURTYARD BY MARRIOTT LINZ

Kongresshotel Linz GmbH
Europaplatz 2, 4020 Linz
+43 732 6959 10
restaurant.linz@courtyard.com

www.kitchenandbar-linz.at

Montag – Freitag: 6:30 – 9:30 Uhr und 11:30 – 22:30 Uhr

Samstag, Sonntag: 7 – 11 Uhr und 11:30 – 22:30 Uhr



Das umweltzeichenzertifizierte 4-Sterne-Superior-Hotel Courtyard by Marriott Linz liegt ideal: nur 20 Gehminuten vom Musiktheater, dem historischen Hauptplatz und der Donau entfernt sowie in der Nähe der Fußgängerzone mit zahllosen Geschäften. Die direkte Verbindung zum Design Center Linz, der multifunktionalen Kongresshalle, machen den Aufenthalt für jeden Eventgast noch angenehmer. Entspannen Sie in einem der 236 modernen Gästezimmer und lassen Sie sich im Hotelrestaurant Kitchen & Bar at Courtyard mit internationalen oder regionalen Köstlichkeiten verwöhnen. Das Courtyard by Marriott Linz setzt neben einem hohen Regionalitätsfokus auf die Kreation von internationalen Wohlfühl-speisen, vergisst hier jedoch nicht den lokalen Raum Linz und Oberösterreich in die Speisengestaltung miteinfließen zu lassen. Das Hotelrestaurant Kitchen & Bar at Courtyard überzeugt als International Comfort Food Bar mit regionalem Fokus bei Getränke- und Speiselieterant:innen. Es finden sich amerikanische Barklassiker ebenso auf der Speisekarte wie moderne Interpretationen österreichischer Hausmannskost.

2 DAS ANTON

Donhauser GmbH
Am Volksgarten 1, 4020 Linz
+43 732 7611 950
info@dasanton.at

www.das-anton.at

Donnerstag – Samstag: 17 – 23 Uhr



Kleiner Teller, großer Genuss – das findet man im Das Anton im Linzer Musiktheater. Saisonale Tapas bieten sich ideal zum Probieren, Teilen und Durchkosten an. Egal ob mit Familie, Freunden oder bei einer Verabredung zu zweit – gemeinsames Genießen steht hier am Programm. Die Tapas werden an der Essbar serviert, mit offenem Blick auf die Küche. Das Angebot ist abwechslungsreich und auch überraschend, sowohl aus dem Wasser als auch vom Land. Egal, ob für einen Drink an der Anton-Bar, ein Theater-Dinner oder eine gesellige Runde mit Tapas – im stilvollen Ambiente des Innenbereichs sowie der Dachterrasse lassen sich angenehme Stunden verbringen. Für besondere Anlässe eignet sich besonders das Candle-Light-Dinner über den Dächern von Linz mit einem genussvollen Menü in fünf Gängen.

3 DIE WIRTSLEUT IM LEOPOLDSTÜBERL

Die Wirtsleut KG
Adlergasse 6, 4020 Linz
+43 732 777242
stube@diewirtsleut.at

stueberl.diewirtsleut.at

Montag – Samstag: 11:30 – 14:30 Uhr und 17 – 23 Uhr



Immer auf der Suche nach dem einzigartigen Geschmack sind Authentizität und Produktehrlichkeit tief in unserer Philosophie verankert. Für uns steht die erlesene Produktqualität und die persönliche Beziehung zu den örtlichen Produzentinnen und Produzenten im Vordergrund unserer täglichen Arbeit – mehr dazu findet ihr auf unserer Website. Dort, wo unsere handwerkliche Expertise und geschmackvolle Seelenküche aufeinandertreffen, entstehen täglich wechselnde fleischige, vegetarische und vegane Speisen. Wir orientieren uns dabei an den vielfältigen Produkten der Kleinbauern und -bäuerinnen in der Umgebung und verwerten ihre Produkte ganzheitlich. Mit gelebter Kreativität in der Küche entstehen im Jahreskreis bunte Teller im unzertrennbaren Dreiklang von „bio, regional und saisonal“.

TIPP: Fast wie im Wirtshaus nur halt auf der Wiese: Such dir die leckersten Sachen aus unserem Angebot aus und füll dir einen Picknickkorb ganz nach deinem Geschmack!

4 FEST UND GAST CATERING

Gabriele Hofstetter
Bismarckstraße 8a, 4020 Linz
+43 732 719000
info@festundgast.at
www.festundgast.at
Catering Unternehmen –
Genauer erfahren Sie auf unserer Website.



Fest und Gast Catering begleitet einen in emotionalen Momenten. Mit viel Know-how und optimaler Planung werden hier Business-Caterings in exklusive Momente verwandelt. Mit der gleichen Hingabe zaubert Fest und Gast kulinarische Gaumenfreuden für Hochzeiten, Bälle oder Feste. So individuell wie die einzelnen Feste, so maßgeschneidert ist hier auch die Umsetzung. Vom klassischen Buffet neu interpretiert über servierte Menü-Delikatessen bis zum außergewöhnlichen Flying Dinner ermöglicht Fest und Gast alles. Kulinarik auf höchstem Niveau ist das Markenzeichen, Beratung und Service die Mission. Hier ist Regionalität nicht nur ein Modewort, sondern gelebte Überzeugung.

5 GASTHOF ROTHMAYR

Margarethen 17, 4020 Linz
+43 732 774849
info@gasthofrothmayr.at
www.gasthofrothmayr.com
Mittwoch – Samstag: 11 – 22 Uhr
Sonntag: 11 – 15 Uhr



Der Gasthof Rothmayr ist ein schon seit 1877 etablierter Familienbetrieb. Er hat eine optimale Lage und ist nur 2 km vom Linzer Hauptplatz entfernt. Weiters liegt er in unmittelbarer Nähe zum Donauradweg. Zu Fuß und mit dem Bus kann hier die ganze Stadt direkt vom Gasthaus aus erkundet werden. Im neu renovierten Restaurant kann man sich von gehobener, traditioneller Hausmannskost verwöhnen lassen. Hierfür werden vorwiegend regionale Produkte eingesetzt. Ein Highlight sind auch die Themenwochen wie Spargel-, Eierschwammerl- oder Wildwochen. In den Sommermonaten können die Köstlichkeiten im schattigen Gastgarten genossen werden. Das Restaurant im Gasthof Rothmayr bietet auch das passende Ambiente für Weihnachtsfeier, Geschäftsessen, private Jubiläen, geschlossene Firmenevents oder Familienfeiern.

6 BISTRO LILLET IM HOTEL SCHWARZER BÄR

Hotel Schwarzer Bär GmbH
Herrenstraße 11, 4020 Linz
+43 732 772477
baer@linz-hotel.at
www.linz-hotel.at
Täglich: 7 – 22:30 Uhr



Ein echtes Highlight der Linzer Gastronomie befindet sich im Hotel Schwarzer Bär, direkt im Stadtzentrum. Das Bistro Lillet steht dort nicht nur Hotelgästen, sondern auch Gästen von außerhalb jederzeit zur Verfügung. Gastfreundschaft wird im beliebten Traditionshaus großgeschrieben – immerhin befand sich an dem Standort schon im 15. Jahrhundert eine Gaststätte. Das Motto lautet dennoch „Tradition trifft Moderne“. Obwohl Kreativität eine große Rolle spielt, wird stets darauf geachtet, die traditionsverbundene Geschichte des Hotels zu erhalten und weiterleben zu lassen. Diese perfekte Mischung aus Alt und Neu findet sich auch im Speisenangebot des Hauses wieder und man muss nicht extra erwähnen, dass das Küchenteam für die innovativen Gerichte nur beste Produkte aus umliegenden Regionen verarbeitet. Gäste schätzen den Abwechslungsreichtum, die Frische und den Geschmack und kommen deshalb gerne wieder.

TIPP: Lieblingsgericht des Operettentennors Richard Tauber: Gulasch vom Mühlviertler Ochsen mit Salzerdäpfel und Gurkerl

7 JACK THE RIPPERL

Roither & Gittmaier GmbH
Landstraße 11, 4020 Linz
+43 732 239899
linz@jack-the-ripperl.com
www.jack-the-ripperl.com
Montag – Donnerstag: 17 – 22 Uhr
Freitag – Sonntag: 11 – 22 Uhr



Vom klassischen Bratripperl über Ripperl mit besonderen Würzungen und Toppings bis hin zu kreativen Gerichten wie Ripperl-Burger, Ripperl-Quesadillas oder Frühlingsrollen mit Ripperlfleisch dreht sich auf unserer Speisekarte alles um Ripperl. Seit 1974 tüfteln wir an den perfekten Ripperln. Mit unserem dafür entwickelten Zubereitungsverfahren und neu interpretierten Rezepten kommen wir diesem Ziel schon ziemlich nahe. Bei unseren zarten und köstlichen Ripperl setzen wir voll auf nachvollziehbare und regionale Qualität – wie generell bei all unseren Produkten.

TIPP: Weltmeisterliche Brustspitz-Ripperl mit sweet-smoked BBQ Sauce, Jacks Fries & Kräuter Sour Creme Dip

8 MUTO

Muto OG
Altstadt 7, 4020 Linz
+43 699 11089063
restaurant@mutolinz.at
www.mutolinz.at
Mittwoch – Samstag: 18 – 1 Uhr



Werner Traxler: „Mit dem Essen spielt man ... Das ist meine tägliche Motivation. Ich probiere gerne etwas Neues und interessiere mich für Veränderungen. Durch meine Linzer Verwurzelung bleibe ich den Produkten der Region treu. Warum Hühner aus Brasilien, wenn es Wachteln in Laakirchen gibt? Durch verschiedene Texturen und Kombinationen neue Geschmacksbilder zu erschaffen, ist mein Ansporn, um geistig nicht stehen zu bleiben und mich ständig weiterzuentwickeln. Ich werde dich überzeugen, dass man mit klassischen Zutaten nicht zwingend klassische Gerichte zubereiten muss.“



9 STADTLIEBE

Stadtliebe Gastro GmbH
Landstraße 31, 4020 Linz
+43 732 770605
office@stadtliebe.at

www.stadtliebe.at

Montag – Donnerstag: 11 – 24 Uhr

Freitag: 11 – 1 Uhr, Samstag: 8:30 – 1 Uhr



Die Stadtliebe ist kein Lokal, sondern eine Lebenseinstellung. Denn hier gibt es alles, was man zum Leben braucht. Ja, natürlich auch Essen und Trinken. Vor allem aber ein Zuhause auf Zeit. Die Möglichkeit, alte Bekannte zu treffen und neue Bekanntschaften zu machen. Die Freude am Genuss und am Gespräch. Die Gemeinschaft. Die Gemütlichkeit. Das Lachen und Feiern. Den Austausch. Die Musik. Das Lästern und Granteln. Hin und wieder auch den Streit. Und schließlich einen sanften Rausch. Ein großes Wohn- und Esszimmer für alle Linzer und alle Gäste von anderswo.

10 STEFAN STUBM

Philipp Berndl
Garnisonstraße 30, 4020 Linz
+43 732 604080
info@stubm.at

www.stubm.at

Montag – Freitag: 11 – 23 Uhr



In der Linzer Garnisonstraße liegt die gemütliche Stefan Stubm, ein wunderschönes Wirtshaus mit Gastgarten, in dem man die Gäste sowohl mit bodenständiger Hausmannskost als auch mit trendigen Kreationen verwöhnt. Philipp Berndl und sein Team achten dabei besonders auf die regionale Herkunft der verwendeten Rohstoffe. Die gelebte Regionalität, die Liebe zum Detail und das Angebot saisonaler Spezialitäten lassen die Genießerherzen höherschlagen. Hier erlebt man oberösterreichische Gastlichkeit auf allen Ebenen – und das spürt und schmeckt man.

11 WIRTSHAUS-BAR KEINTZEL

Michael Keintzel
Rathausgasse 6-8, 4020 Linz
+43 732 777550
office@keintzel.at
www.wirtshaus-bar.at
Montag – Samstag: 10 – 23:30 Uhr



Das alte Rathaus im Herzen von Linz beherbergt das urige Traditions-Wirtshaus Keintzel. Hier erwartet die Gäste typisch oberösterreichische Gastlichkeit. Viele gemütliche Stüberl oder der wunderschöne Gastgarten im dazugehörigen Arkadenhof bilden einen stimmungsvollen Rahmen für höchsten Genuss. Die Küche bietet Hausmannskost in gehobener Qualität: die Schmankerl werden stets frisch aus regionalen Rohstoffen zubereitet. Auch die Saisonalität diktiert das Speisenangebot: Ob Spargel-, Eierschwammerl- oder Wildzeit – die Gäste können sich auf eine vielseitige und vor allem schmackhafte Speisenauswahl freuen. Gerne gegessen werden beispielsweise das ausgelöste Backhendertl, klassisches Wiener Schnitzel, Mühlviertler Bauernsalat oder hausgemachtes Beuscherl mit Semmelknödeln.

12 DIE JAUSENMACHER GMBH

Die Jausenmacher GmbH – Martin & Lena Podobri
Neubauzeile 101, 4030 Linz
+43 732 342146
office@jausenmacher.at
www.jause.at
Öffnungszeiten Sekretariat: Montag – Freitag 7 – 16 Uhr
Mobil in Oberösterreich



Die Jausenmacher, ein regionales und momentan das führende Unternehmen im Bereich Jause in Oberösterreich, wurde 2018 gegründet und entwickelt sich seitdem stetig weiter. Mit den mittlerweile 13 Jausenmobilen wird, von der Früh weg über den Vormittag, im Großraum Linz, Enns und Steyr eine Vielzahl an Schulen und Firmen mit einem bunten Sortiment aus köstlichen Jausen versorgt. Hier kann man sich die frischen und handgemachten Köstlichkeiten direkt abholen. Pünktlich zum Mittagessen werden die vorbestellten Gerichte ausgeliefert. Die Rezepte, bei denen es sich um Hausrezepte der Chefin persönlich handelt, werden täglich frisch, aus regionalen Zutaten und komplett frei von Konservierungsmitteln, Geschmacksverstärkern oder Fertigprodukten zubereitet.

Das eigentümergeführte Unternehmen teilt sich die Zuständigkeiten perfekt auf. Mit einem gut eingespielten Team von 25 Mitarbeitern stehen Qualität, Geschmack und Regionalität bei Produktion und Auslieferung im Vordergrund. Infos, Menü und Anfragen auf der Website. Catering- und Sonderwunsch-Anfragen für wochentags werden jederzeit gerne aufgenommen und können nach Bestätigung/Zusage abgeholt werden!



13 GASTHOF LÜFTNER

Gasthof Lüftner e.U.
Klausenbachstraße 18, 4040 Linz
+43 732 750166
office@gh-lueftner.at
www.gh-lueftner.at
Montag – Samstag: 11 – 22 Uhr
Sonn- und Feiertag: 11 – 17 Uhr



Der Gasthof Lüftner in Linz kann auf eine lange Geschichte zurückblicken: Schon seit 1948 ist die Wirtsfamilie Lüftner stets um das Wohl und die Zufriedenheit seiner Gäste bemüht. Man will den Besuchern des Traditionsgasthofs alle Wünsche erfüllen und hat für Anregungen immer ein offenes Ohr. Die Speisekarte ist geprägt von gutbürgerlicher Hausmannskost, die nur aus den besten Produkten von regionalen Produzenten zubereitet wird. Der gemütliche Mittelpunkt des Lokals ist die Bar: hier wird man mit Bier vom Fass, regionalen Spitzenweinen, Most und Schnäpsen verwöhnt. Das Traditionshaus ist außerdem ein geeigneter Ort für Veranstaltungen oder große Familienfeiern – da findet sich für Feste aller Art der passende Rahmen.

14 WIA Z'HAUS LEHNER

Michael Wenzel e. U.
Harbacher Straße 38, 4040 Linz
+43 732 730510
michael.wenzel@wiazhaus-lehner.att
www.wiazhaus-lehner.at
Mittwoch – Sonntag, Feiertag: 11 – 24 Uhr



Beim „Lehner“ verbindet sich Althergebrachtes und Neues zu einem herzlichen Miteinander. Das Essen ist anspruchsvoll, bodenständig und hat seine Wurzeln in der Region. Unter der Leitung von Wirt Michael Wenzel und seinem kreativen Küchenteam werden hier Leckereien mit viel Liebe zum Detail den Gästen präsentiert. Ofenfrischer Schweinsbraten, resches Blunzengröstl, hausg'mochte Hascheeknödel, Kasspotz'n oder gebackener Emmentaler sind kleine Auszüge aus der kulinarischen, vielfältigen Speisekarte. Auf Vorbestellung werden hier für Gruppen ab acht Personen gerne sogenannte „Gruppenessen“ vorbereitet. Die urige Schank im Gastraum ist ein beliebter Treffpunkt für Ortsansässige. Die „Lehner-Alm“ sorgt für schihüttenähnliche Atmosphäre und im G'wölb lädt Gemütlichkeit zum Verweilen ein. Sonniger Schanigarten und schattiger Kastaniengarten mit großzügigem Kinderspielplatz. Gleich nebenan besitzen sie einen Fischteich, der im Winter, wenn es die Witterung erlaubt, gerne als Eisstockbahn genützt werden kann. Hier fühlt man sich „Wiazhaus“.

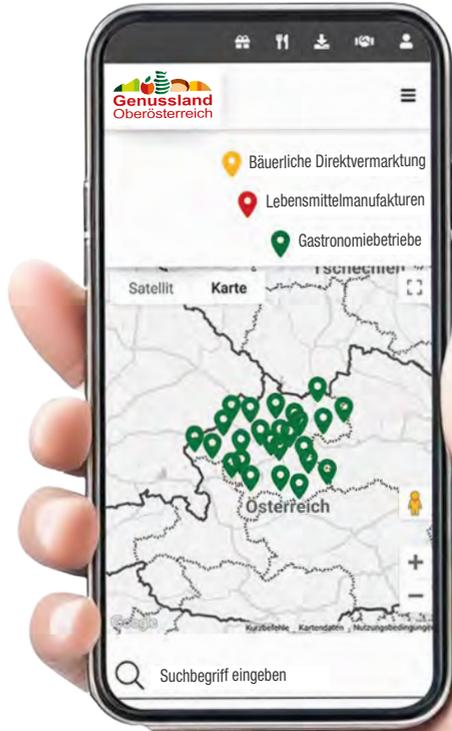
GENUSSLAND

to go



Echten Genuss und authentische Begegnungen erleben. Mitmachen, beobachten, lernen und genießen.

Das Genussland Oberösterreich entdeckt man ganz einfach online und erlebt man am besten direkt vor Ort – bei bäuerlichen Direktvermarkter:innen, in der Gastronomie, bei Lebensmittelmanufakturen und bei Veranstaltungen, die begeistern.



Zum Veranstaltungskalender

Bleib am Laufenden und besuche uns bei kulinarischen Events!



Zum Marktplatz

Mach Genuss zum Erlebnis und finde Genussland OÖ Partner:innen in deiner Nähe!

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber: Genussland Marketing OÖ, Bahnhofplatz 1,
4021 Linz, Telefon +43 732 7720 - 16169, E-Mail genussland@ooe.gv.at;

Redaktion: DI Margit Steinmetz-Tomala; Daniela Friesenecker, BSc.; DDI Birgit Stockinger;

Fotos: © Genussland OÖ/Alexander Kaiser, © Genussland OÖ/Monika Löff, © Land OÖ/Max Mayrhofer,
© Netzwerk Kulinarik/, © Netzwerk Kulinarik/Rudolf Laesser, © Netzwerk Kulinarik/Martina Siebenhandl,
© Netzwerk Kulinarik/wildbild.at, © AMA GENUSS REGION/wildbild.at, © Spa Hotel Bründl, © Mag. Michael
Enzenhofer, © FMTG Services GmbH, © Reinhard Stemmer, © Gasthof Post, © ADhouse, © Gutenthaler Roman,
© Gasthof Zur Traube, © Hotel Wesenufer Durstberger, © IM RAU, © Business Class Steyr/Hannes Ecker,
© Harald Steiner, © Abraham, © Alexander Schwarzl, © OÖ Tourismus/Andreas Röbl, © Oberoesterreich
Tourismus Urlaubsregion Vitalwelt/Tom Son, © Hotel Maxlhaid, © Bruno Brandstetter, © Matthias Klugsberger,
© Edwin Dullinger, © Privat;

Grafik und Layout: Reichl und Partner Werbeagentur GmbH;

Druck: Druckerei Haider Manuel e.U., 2. Auflage 06/2024

Der Genussland Gastro-Guide wurde im Sommer 2024 recherchiert. Er bildet die Genussland Gastro-Partner:innen mit Stand Juni 2024 ab. Der Guide erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, Fehler können – trotz gründlicher Recherche und Zusammenstellung – nicht ausgeschlossen werden und Daten seit Redaktionsschluss überholt sein.



OBERÖSTERREICH

in aller Munde

Wir sind die Initiative für oberösterreichische Esskultur. Unsere Partner:innen aus Direktvermarktung, Lebensmittelgewerbe und Gastronomie begeistern Menschen für heimische Lebensmittel und Kulinarik – von traditionell bis modern. Unsere Marke Genussland steht für geprüfte, regionale Herkunft und Qualität.

www.genussland.at

