Medieninformation

Osttirols Kulinarik auf Erfolgskurs:
Elf Restaurants mit 26 Hauben ausgezeichnet

Auf die Frage „Bitte, wo ist Osttirol“ kann man auch antworten: dort, wo es besonders schmeckt. Gault&Millau 2027 würdigt die kulinarische Vielfalt Osttirols. Gleich elf Restaurants aus dem Bezirk dürfen sich über insgesamt 26 Hauben freuen. Das Ergebnis unterstreicht, welchen Stellenwert regionale Produkte, handwerkliches Können und kreative Kochkunst in Osttirol genießen.

Zwischen alpiner Tradition und moderner Spitzenküche

Einen bemerkenswerten Aufstieg legte Clemens Gesser hin. Nachdem sich der Alpinkoch erst 2025 in die Riege der Osttiroler Haubenköche gekocht hatte, setzte er heuer noch eins drauf. Das Hotelrestaurant Gesser in Sillian entwickelt sich zunehmend zu einer beliebten Adresse für anspruchsvolle Genießer. Besonders der Chef’s Table, ein alpines Überraschungsmenü mit sorgfältig ausgewählten regionalen Zutaten, überzeugte die Tester. Die Belohnung: vier Hauben und 17 Punkte.

Ebenfalls in der höchsten Osttiroler Bewertungsklasse bleibt Josef Mühlmann mit seinem traditionsreichen Gannerhof in Innervillgraten. Zum vierten Mal hintereinander erhielt sein Betrieb vier Hauben und 17 Punkte. Damit schreibt Josef Mühlmann weiterhin Geschichte. Seine Küche verbindet alpine Wurzeln mit zeitgemäßen Ideen und setzt konsequent auf Zutaten aus der näheren Umgebung. Zudem feiert der Gannerhof der Familie Mühlmann heuer auch schon sein 45-jähriges Bestandsjubiläum.

Im Ansitz12 in Lienz wurde David Senfter und seine Küche wieder mit vier Hauben und 17 Punkten bewertet. Schon 2025 hatte ihn Gault&Millau als Aufsteiger des Jahres ausgezeichnet. Gemeinsam mit seiner Frau Anita führt Senfter das moderne Restaurant, in dem regionale Produkte und anspruchsvolle Mehr-Gänge-Menüs im Mittelpunkt stehen. Das wechselnde Angebot sorgt regelmäßig für neue kulinarische Erlebnisse.

Bewährte Adressen und neue Impulse

Die traditionsreiche Rauterstube in Matrei wurde mit drei Hauben und 15 Punkten ausgezeichnet. Eine Besonderheit ist die außergewöhnlich lange Präsenz im Restaurantguide: Seit 44 Jahren ist die Rauterstube ununterbrochen im Gault&Millau vertreten. Auf der Speisekarte treffen beliebte Osttiroler Gerichte auf regionale Spezialitäten und Einflüsse aus europäischen Genussregionen. Auch die umfangreiche Weinauswahl genießt weit über die Region hinaus einen ausgezeichneten Ruf.

Im Restaurant „Das Pfleger“ in Anras begegnen sich Geschichte und zeitgemäße Kochkunst. Das historische Anraser Pfleghaus in unmittelbarer Nachbarschaft und die Lage an der Pustertaler Höhenstraße verleihen dem Haus einen besonderen Rahmen. Küchenchef Tom Mascher setzt auf

regionale Qualität und sind zugleich Teil der Tiroler Wirtshauskultur. Für seine Arbeit wurde er erneut mit drei Hauben und 15 Punkten belohnt.

Fischspezialitäten und kulinarische Entdeckungen

Direkt am Wasser gelegen, zählt das Parkhotel Tristachersee zu den besonderen Genussadressen der Region. Das Restaurant erhielt zwei Hauben und 14 Punkte. Bekannt ist das Haus vor allem für seine Fischgerichte, bei denen auch Fische aus den eigenen Quellteichen auf den Teller kommen. Als Spezialität gilt der Huchen. Daneben stehen traditionelle Gerichte wie Fischconsommé mit Lebernockerl vom Alpenlachs oder Karpfen „blau“ mit frisch geriebenem Kren für eine Küche, die Produktqualität und klassische Zubereitung in den Vordergrund stellt.

Nach einer Pause ist auch das „La Rosa“ im Belmonte Boutique Hotel in Sillian wieder unter den ausgezeichneten Restaurants vertreten. Zwei Hauben und 13,5 Punkte bestätigen die Rückkehr in die Osttiroler Gourmetlandschaft. Neben der modernen Architektur und dem angenehmen Ambiente überzeugt das Restaurant mit einer Küche, die regionale Zutaten mit internationalen Inspirationen verbindet. Die Köche Stefan Königsberger und Janik Wbehofer bringen dabei ihre gemeinsame Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel und kreative Zubereitung auf den Teller.

Genuss mit Aussicht und regionalem Anspruch

Im Vincena des Dolomitengolf Resorts in Lavant wird das kulinarische Erlebnis von einer eindrucksvollen Landschaft begleitet. Die ausgezeichnete Küche mit 12,5 Punkten lädt besonders auf der großzügigen Südterrasse zum Genießen ein, von der sich ein weiter Blick auf die 36-Loch-Golfanlage und die Lienzer Dolomiten eröffnet. Saisonale Produkte, mediterrane Akzente und alpine Bodenständigkeit prägen das Angebot.

Auch das Gradonna Mountain Resort in Kals verbindet landschaftliche Eindrücke mit anspruchsvoller Gastronomie. Küchenchef Michael Karl und sein Team setzen auf eine Kombination aus regional geprägter Küche und internationalen Einflüssen. Mit zwölf Punkten und einer Haube gehört das Resort ebenfalls zu den ausgezeichneten Genussadressen Osttirols. Dass regionale Herkunft hier einen hohen Stellenwert haben, zeigt zudem die Auszeichnung als Bezirkssieger bei „Bewusst Tirol“.

Im Restaurant „Im Stadl“ in Nußdorf-Debant steht eine moderne, leichte Küche mit regionalem Schwerpunkt auf dem Programm. Das Team rund um Werner Wibmer kombiniert saisonale Fisch- und Fleischgerichte mit internationalen Ideen. Auch vegetarische und vegane Speisen haben ihren festen Platz. Gault&Millau honorierte das Konzept mit einer Haube und zwölf Punkten.

Eine Verbindung aus österreichischer Kochtradition und kreativer Leichtigkeit bietet der Strasserwirt in Strassen. Das traditionsreiche Hotel überzeugt mit stimmungsvollem Ambiente und einer Küche, die bekannte Geschmackswelten neu interpretiert. Küchenchef Alexander Waldnig setzt auf raffinierte, leichte Gerichte und sorgt damit für genussvolle Abwechslung. Eine Haube und zwölf Punkte bestätigen die Qualität des Hauses.

Regionale Qualität als Fundament des Erfolgs

Auch Tourismusverband Osttirol Obmann Franz Theurl zeigt sich begeistert: „Die kulinarischen Auszeichnungen sind eine wertvolle Anerkennung für die hervorragende Arbeit unserer heimischen Gastronomiebetriebe. Sie zeigen eindrucksvoll, dass kulinarische Qualität, regionale Verwurzelung und kreative Kochkunst perfekt zusammenspielen. Unsere Köche verstehen es, die Besonderheiten unserer Heimat auf den Teller zu bringen und mit viel Leidenschaft immer wieder neue Genussmomente zu schaffen“.

Die Bilanz von Gault&Millau 2027 zeigt, wie erfolgreich Osttirol Tradition und Innovation miteinander verbindet. Von der alpinen Spitzenküche über kreative Wirtshausgerichte bis hin zu modernen Gourmetkonzepten bietet die Region eine bemerkenswerte Vielfalt. Für Feinschmecker ist Osttirol damit längst mehr als ein Geheimtipp: Es ist eine Genussregion, in der Herkunft, Qualität und Leidenschaft den Ton angeben.

„Diese Vielfalt auf so engem Raum ist alles andere als selbstverständlich und stärkt die Position Osttirols als attraktive Genussregion. Davon profitieren nicht nur unsere Gäste, sondern auch die heimischen Produzenten und die gesamte touristische Wertschöpfung. Die ausgezeichneten Betriebe sind wichtige Botschafter unserer Region und tragen dazu bei, Osttirol auch über die Landesgrenzen hinaus als authentische und qualitätsbewusste Destination zu positionieren,“ ist sich Franz Theurl sicher.