

Betreff:

Michelin-Sterneregen für die Genießerhotels & -restaurants

Michelin-Sterneregen & 1 Sonder-Award für die Genießerhotels

Hohe Qualität in Küche und Keller sind ein Markenzeichen der Genießerhotels & -restaurants und dies bestätigt sich auch in der zweiten Auflage nach Wiedererscheinen des Guide Michelin Austria 2026. Darüber hinaus landete ein Sonder-Award in den Reihen der Kooperation.

Nach mehr als 15-jähriger Pause erschien 2025 der bedeutendste Restaurantführer wieder in Österreich. Das garantiert der heimischen Küche, aber auch den Produkten der Landwirtschaft und des Weinbaus eine immens verstärkte, weltweite Wahrnehmung... und spiegelt einmal mehr die hohe Qualität der österreichischen Restaurantszene wider.

Wie im Vorjahr wurden folgende Köche der Genießerhotels mit fantastischen 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet: Julian Stieger (Rote Wand Chef's Table in der Rote Wand), Andreas Döllner (Restaurant Döllner), Thomas Dorfer (Landhaus Bacher), Philip Rachinger (Restaurant Ois im Mühlthof) und Vitus Winkler (Restaurant Kräuterreich im Sonnhof).

Mit einem der begehrten Sterne dürfen sich schmücken: Die Forelle, Sattlerhof, Bootshaus im Das Traunsee, dahoam in der Riederalp, ZeitRAUM in der WILDe EDER und Gründlers Gourmet-Stüberl im Alpin.

Den „Green Star“ (zukunftsweisende Konzepte mit respektvollem Umgang mit Natur und Ressourcen) gab es für die Rote Wand Stuben, Die Forelle, Bootshaus im Das Traunsee, dahoam in der Riederalp, Kräuterreich by Vitus Winkler, Restaurant im Krainer, ZeitRAUM in der WILDe EDER sowie Ernele im Das Schiff.

Und last but not least ging der Bib-Gourmand (feine Küche mit besonders gutem Preis-Leistungsverhältnis) an Wirtshaus im Krainer, Gründlers Genießer-Wirtshaus im Alpin, das Ernele im Das Schiff sowie an das Wirtshaus Sonnhof by Vitus Winkler.

SONDER-AWARD – Service an Die Forelle

Gewinnerin des Michelin Service-Award ist **Monika Müller** aus dem mit einem Stern ausgezeichneten Genießerhotel Die Forelle am Weißensee. Zitat: „In dem hübschen, modernen Restaurant vor idyllischer See- und Bergkulisse ist die charmante Chefin und Sommelière mit wahrer Empathie bei den Gästen. Stets präsent und überaus versiert begleitet sie mit ihrem top-organisierten Team den kulinarischen Genuss, den ihr Mann Hannes Müller mit seiner natur- und produktbezogenen „BERG.SEE.KÜCHE“ beschert. Kompetent informiert sie auch über die eigene Bio-Landwirtschaft.“

www.guide.michelin.com/at/de