



MICHELIN Guide: Niederösterreichs ausgezeichnete Kulinarik

NEU: VIER MICHELIN STERNE, ZWEI GRÜNE STERNE UND NEUN BIB GOURMANDS

Der neue MICHELIN Guide Österreich wurde veröffentlicht – und Niederösterreichs Spitzenbetriebe dürfen sich über zahlreiche Auszeichnungen freuen: Vier neue MICHELIN Sterne (gesamt acht), zwei neue Grüne Sterne (gesamt vier) und neun neue Bib-Gourmand-Awards (gesamt 13), die für ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis vergeben werden, gingen an niederösterreichische Betriebe. Damit verzeichnet Niederösterreich heuer österreichweit den größten Zuwachs bei den Bib Gourmands und verdoppelt die Zahl der MICHELIN Sterne im Land.

St. Pölten, 18. März 2026. Nach 15 Jahren Pause ist der **MICHELIN Guide** im letzten Jahr nach Österreich zurückgekehrt. Seither bewerten anonym arbeitende Expertinnen und Experten das kulinarische Angebot der heimischen Betriebe nach klar definierten Standards und prämiieren einmal jährlich die besten gastronomischen Anbieterinnen und Anbieter. Am heutigen Mittwoch wurden die neuen Auszeichnungen veröffentlicht.

Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner gratuliert den niederösterreichischen Betrieben: „Acht MICHELIN Sterne, vier Grüne Sterne und nun in Summe 13 Bib Gourmands setzen ein klares Zeichen für die hohe Qualität der heimischen Gastronomie. Was wir in Niederösterreich bereits wissen, wird so auch in die Welt getragen: Bei uns steht der Genuss im Vordergrund – wir können bodenständig, aber auch Spitze und das am besten in Kombination. Gerade die Bib Gourmands zeigen, dass herausragende Gastronomie auch in besonders zugänglicher Form erlebbar ist. Ich gratuliere allen Gastgeberinnen und Gastgebern, die sich zurecht über eine Auszeichnung des MICHELIN Guide freuen dürfen – sie haben es sich mehr als verdient.“

Auch **Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung** zeigt sich erfreut: „Die neuen Sterne und Bibs zeigen uns – und unseren Gästen – einmal mehr, was Niederösterreich kulinarisch zu bieten hat. Die ausgezeichneten Betriebe, denen ich hiermit herzlich gratuliere, sind für uns im Tourismus wichtige Aushängeschilder und Kulinarikbotschafter, die unsere Position als Reisedestination international stärken. Neben hochkarätigen Weinen, für die wir weltweit bekannt sind, und Gastronomie auf Spitzenniveau hat Niederösterreich vor allem regionstypische Spezialitäten zu bieten, die hier an ihrem Ursprungsort zu exzellenten Gerichten verarbeitet werden.“

PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Sophie Seeböck
Tel +43 2742 9000 19844 Mail sophie.seeboeck@noe.co.at



Vier neue Sternerestaurants für Niederösterreich

MICHELIN Sterne kennzeichnen hervorragende Küche nach folgenden Kriterien: Qualität der Zutaten, Harmonie der Aromen, technische Fertigkeiten, Originalität der Speisen und Beständigkeit dieser Faktoren – sowohl auf Dauer als auch über das gesamte kulinarische Angebot eines Betriebs hinweg. Diesen Anforderungen auf extrem hohem Niveau wurden **sieben Betriebe in Niederösterreich** gerecht. Sie konnten die Expertinnen und Experten des MICHELIN Guide hinlänglich überzeugen und insgesamt acht der begehrten Sterne für sich beanspruchen. Dabei stehen vier erstmals auf der Liste der MICHELIN Guide Selektion:

- [Zimmerl](#), Waidhofen an der Thaya, ein MICHELIN Stern *
- [Gaumenkitzel](#), Kirchberg am Wechsel, ein MICHELIN Stern *
- [Heurigenhof Bründlmayer](#), Langenlois, ein MICHELIN Stern *
- [Himmelreich](#), Zausenberg, ein MICHELIN Stern *

Das [Landhaus Bacher](#) (Mautern an der Donau) hält weiterhin **zwei Sterne**, [Mörwald „Toni M.“](#) (Feuersbrunn) **einen Stern** und auch das [Esslokal](#) in Hadersdorf am Kamp verteidigt seinen Stern erfolgreich. **Niederösterreich verdoppelt damit die Anzahl der MICHELIN Sterne im Land** und baut entsprechend der geltenden Tourismusstrategie seinen Status als hervorragende Kulinarikdestination aus.

Zwei neue Grüne Sterne für zukunftsweisende Gastronomiekonzepte

Grüne Sterne kommen in diesem Jahr zwei weiteren Restaurants zu. Sie stehen für zukunftsweisende Konzepte und heben Verantwortungsbewusstsein sowie nachhaltige Initiativen in der Gastronomie hervor.

- [Gut Oberstockstall](#), Kirchberg am Wagram, ein Grüner Stern *
- [Wirtshaus Molzbachhof](#), Kirchberg am Wechsel, ein Grüner Stern *

Niederösterreich legt damit auch in dieser Kategorie zu – die im letzten Jahr ausgezeichneten Betriebe [Gaumenkitzel](#) (Kirchberg am Wechsel) und [Floh](#) (Langenlebar) behalten ihre Grünen Sterne auch 2026. Sie sind für Niederösterreich gastronomische Leitbetriebe im Bereich Nachhaltigkeit und Regeneration.

Mehr als ein Drittel der neuen Bib Gourmands gehen an Niederösterreich

Mit den Bib-Gourmand-Awards – kurz „Bib“ – zeichnet der MICHELIN Guide „großartige Küche zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis“ aus. Ein Merkmal, das Niederösterreichs Gastgeberinnen und Gastgebern sichtlich liegt – in dieser Kategorie konnten sie besonders punkten: **Mehr als ein Drittel** der in diesem Jahr österreichweit **neu verliehenen Bibs** befindet sich **in Niederösterreich**. Im

PRESSERÜCKFRAGEN



Bundesländervergleich liegt Niederösterreich mit einer Gesamtzahl von 13 Bib Gourmands ab sofort auf **Platz 2**.

Neu hinzugekommen sind:

- [Wirtshaus Molzbachhof](#), Kirchberg am Wechsel
- [Floh](#), Langenlebarn
- [Goldenes Bründl](#), Oberrohrbach
- [Das Markthof](#), Siegersdorf
- [Sodoma](#), Tulln an der Donau
- [Schlossküche Walpersdorf Blauenstein](#), Walpersdorf
- [Jamek](#), Weißenkirchen in der Wachau
- [Prandtauerhof Gutshofrestaurant](#), Weißenkirchen in der Wachau
- [Puchegger-Wirt](#), Winzendorf

Sie ergänzen damit die **vier bereits bestehenden Bib-Betriebe** in Niederösterreich, die im vergangenen Jahr in die Bib-Gourmand-Selektion aufgenommen wurden: [Landgasthof Hinterleithner](#) (Hofamt Priel), [Hueber der Wirt in Bründl](#) (St. Georgen an der Leys), [Mörwald Grafenegg Restaurant](#) (Grafenegg) und [Landgasthof Haslauerhof](#) (Haslau an der Donau).

Im Rahmen des **Events „The Heart of Food“** werden die Erfolge der heimischen Gastronomie vom 21. bis 23. März in der Region Schladming-Dachstein gefeiert.

Weitere Informationen: guide.michelin.com/at/de/selection/austria/restaurants

Foto (© Daniela Matejschek) v.l.n.r.: Michael Duscher – Geschäftsführer Niederösterreich Werbung und Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner

Weitere Bilder: <https://noew.px.media/share/1773823841Ll1gWApiPowdcl>

Die Fotos dienen ausschließlich der redaktionellen Verwendung in Online- und Printmedien. Bitte beachten Sie die Copyrights!

PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich Werbung, Sophie Seeböck
Tel +43 (0) 2742/9000 19844 Mail sophie.seeboeck@noe.co.at