

Presseinformation

12. November 2025

Hauben-Regen für NÖ Top-Gastronomie beim Gault Millau – Landhaus Bacher erstes 5-Hauben-Lokal in Niederösterreich

LH Mikl-Leitner: „Niederösterreich ist Heimat für kulinarische Spitzenleistungen“

Insgesamt 99 Hauben-Betriebe in Niederösterreich werden in der neuesten Auflage des renommierten „Gault&Millau“-Restaurantguides angeführt. Heuer erreichte das „Landhaus Bacher“ in Mautern mit Spitzenkoch Thomas Dorfer erstmals 19 Punkte und ist damit eines von nur neun Fünf-Hauben-Lokalen in ganz Österreich. Mit vier Hauben und unter dem Motto „young female power“ wurde Theresia Palmetzhofer vom „Gasthaus zur Palme“ ausgezeichnet. Der Sekt des Jahres 2026 kommt aus dem Keller des Weingut Malat im Kremstal, der heurige „Future Award“ ging an das Naturhotel Steinschalerhof.

„Niederösterreich ist Heimat für kulinarische Spitzenleistungen. 99 Hauben-Betriebe im aktuellen ‘Gault&Millau’-Restaurantguide zeigen die große Dichte an kulinarischer Qualität in unserem Bundesland“, gratuliert Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner. „Herzliche Gratulation allen voran dem Landhaus Bacher in Mautern rund um Spitzenkoch Thomas Dorfer, das mit wohlverdienten 19 Punkten als erstes Fünf-Hauben-Lokal Niederösterreichs Geschichte schreibt.“ Mikl-Leitner unterstreicht: „Unsere Gastronomie überzeugt aber nicht nur Kritikerinnen und Kritiker, sondern vor allem unsere Gäste schätzen die Kreativität, Regionalität und Herzlichkeit, die Niederösterreichs Kulinarik so besonders machen.“

Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung betont: „Die ‘Gault&Millau’-Hauben und -Auszeichnungen verleihen der kulinarischen Landschaft in Niederösterreich zusätzliche Sichtbarkeit und sind gleichzeitig Impulsgeber für die Weiterentwicklung unseres gastronomischen Angebots. Dass sich auch die Besten immer weiterentwickeln können, zeigt Thomas Dorfer und sein Team eindrucksvoll – wir gratulieren herzlich zur fünften Haube. Das Landhaus Bacher und die 98 weiteren Haubenlokale sind der beste Beweis und ein starkes Zeichen für die Attraktivität und Weiterentwicklung der Kulinarik-Destination Niederösterreich.“

Bei der Präsentation des Gault&Millau-Restaurantguides wurden vergangenen

Presseinformation

Montag Auszeichnungen und Preise sowie die vielbeachteten neuen Haubenbewertungen vergeben. Neben der Top-Bewertung für Thomas Dorfer und das Landhaus Bacher gab es noch weitere Erfolge für niederösterreichische Betriebe zu feiern.

Theresia Palmetzhofer vom „Gasthaus zur Palme“ in Neuhofen an der Ybbs holte sich mit 17 Punkten ihre vierte Haube. Außerdem wurde sie heuer in der mit einem von vier Awards unter dem Motto „young female power“ ausgezeichnet und steht damit exemplarisch für eine neue Generation kreativer und selbstbewusster Frauen, die in der Gastronomie Karriere macht.

Ebenfalls mit 17 Punkten und vier Hauben stieg das neu in Waidhofen an der Thaya eröffnete „Zimmerl“ in den Gault&Millau-Restaurantguide ein. Zu den weiteren top-platzierten Neueinsteigern zählen „Wöber – Fine Dining“ in Tulln (3 Hauben – 16,5 Punkte) und „Das Wolf“ in Langenlebarn (3 Hauben – 15 Punkte).

Die kulinarischen Top-Adresse in Niederösterreich laut Gault&Millau:

Landhaus Bacher, Mautern (5 Hauben - 19 Punkte)

MÖRWALD Toni M., Feuersbrunn (4 Hauben - 17,5 Punkte)

Esslokal, Hadersdorf am Kamp (4 Hauben - 17 Punkte)

Gasthaus zur Palme, Neuhofen an der Ybbs (4 Hauben - 17 Punkte)

Zimmerl, Waidhofen an der Thaya (4 Hauben - 17 Punkte)

Triad, Bad Schönau (3 Hauben – 16,5 Punkte)*

Kolm, Arbesbach (3 Hauben – 16,5 Punkte)*

Nährer, Rassing (3 Hauben – 16,5 Punkte)*

Hofmeisterei Hirtzberger, Wösendorf (3 Hauben – 16,5 Punkte)*

Floh, Langenlebarn (3 Hauben – 16,5 Punkte)*

Wöber – Fine Dining (3 Hauben – 16,5 Punkte)

(*Mitgliedsbetriebe der Wirtshauskultur Niederösterreich)

Der Gault&Millau-Guide gibt aber nicht nur Auskunft über die heimischen

Presseinformation

Topadressen in der Gastronomie, sondern auch in der Hotellerie und im Weinbau. So kommt der Sekt des Jahres 2026 aus dem Kremstal, aus dem Keller Michael Malat. Blanc de Blancs Große Reserve 2016 des Weingut Malat wird von Gault Millau als „ein prickelndes Meisterwerk aus 100 Prozent Chardonnay – sechs Jahre Hefelager und pure Eleganz im Glas“ beschrieben.

Bereits zum zweiten Mal verleiht Gault&Millau gemeinsam mit der VERBUND AG außerdem die „Future Awards“ an neun Betriebe in ganz Österreich. Ausgezeichnet werden damit Tourismus-, Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe, die sich in besonderer Weise für Umwelt- und Klimaschutz engagieren und mit innovativen Konzepten eine nachhaltige, zukunftsfähige Wirtschaftsweise vorleben. In Niederösterreich ging dieser Preis heuer an den Steinschalerhof in Rabenstein an der Pielach. Gault&Millau lobte das Naturhotel als einen „Ort, an dem Nachhaltigkeit nicht nur ein Konzept, sondern gelebte Wirklichkeit ist“ und wo „ökolgisches Handeln mit Komfort und Genuss Hand in Hand gehen“.

Alle Informationen im Detail online unter www.gaultmillau.at