

WALDVIERTLER

Tisch Kultur

brutal lokal | fest verwurzelt

Erdäpfelpuffer
Rohschinken vom heimischen Wildschwein

Karpfenmousse
Karpfen-Kaviar | Kriecherl

Waldbier vom Fass

Sekt Austria Reserve Brut NÖ g.U. NV
Weingut Schloss Gobelsburg
Weinchampion Langenlois 2024

Sekt Austria Reserve Brut Rosé NÖ g.U. NV
Weingut Loimer

Erdäpfelkrustenbrot
Kräuterbutter-Variationen

Roh-mariniertes Bio-Rind
Erdäpfelschaum | Kren | Kapuziner

Ried Redling Kamptal Grüner Veltliner 2022
Weingut Haimerl
Weinchampion Langenlois 2024

Ried Steinmassl Kamptal Riesling 2023
Winzerhof Sax
Salonsieger Österreich 2024

Topinamburcremesuppe
Karpfenkalamari

Wipferlsaft
BB [Dschin] | Fichte

Waldviertler Surf & Turf
Steak vom Reh | gebackener Karpfenmilchner |
Erdäpfel-Kräuter-Roulade | knusprige Zwiebel

Zweigelt Reserve 2021
Weingut Rosner

Pinot Noir 2022
Weingut Steininger
Weinchampion Langenlois 2024

Graumohnmousse
Kriecherl | Lavendel

Ried Kellerberg Grüner Veltliner Eiswein 2022
Weingut am Berg Michael Gruber

Traminer Trockenbeerenauslese 2018
Weingut Rabl
NÖ Landessieger 2022

Pikante Petit-Four
Waldviertler Whiskys



MOHN

Mohananbau gibt es im Waldviertel seit dem Mittelalter und fühlt sich dank sandig-lehmigen, unkrautarmen Böden im trockenen, kontinentalen Klima wohl.



FLEISCH & WILD

Wird traditionell und artgerecht aufgezogen, mit besonderer, naturnaher Nahrung.



KRIECHERL

Ist eine aus Handarbeit geerntete Frucht, die die gelbe Perle des Waldviertels genannt wird.



KARPFEN

Im Waldviertel hat die Teichwirtschaft jahrhundertealte Tradition, die mit artgerechter Zucht und hochwertiger Karpfenqualität überzeugt.



ERDÄPFEL

Auf eine fast 300-jährige Geschichte blickt der „Erpfi“ in der Region zurück und erfreut sich an ungebrochener Beliebtheit in der Waldviertler Küche.



KRÄUTER

Auf Jahrtausende alten Granitböden wächst eine vielfältige, kulturell verankerte Sortenvielfalt mit vielschichtiger Wirkung.



WEIN

Im Kamptal prägen Höhenunterschiede und Luftströmungen das Klima, kombiniert mit vielfältigen Böden machen sie den Wein besonders.



BIER

Gebraut mit weichem Wasser, regionalem Hopfen und streng ökologisch angebaute Braugerste überzeugt das Waldviertel Bier.



EDELBRÄNDE

Waldviertler Edelbrände profitieren von regionalem Obstanbau, überlieferten Destillierverfahren und reichem Aroma der Waldviertler Rohstoffe.



BROT UND KÄSE

Natursauerteige, Holzöfen, reiche Böden, hohe Milchqualität, Handwerk und moderne Technik prägen das die Geschmackseinheit Käse und Brot im Waldviertel.