

Gault Millau 2026: Osttirol glänzt mit 28 Hauben

Qualität von innen

Osttirol bestätigt einmal mehr seinen Platz in der österreichischen Spitzenkulinarik. Der neue Restaurantguide Gault Millau 2026 zeichnet gleich zwölf Osttiroler Restaurants mit insgesamt 28 Hauben aus – ein beeindruckendes Ergebnis für eine Region, in der Qualität, Herkunft und Handwerk untrennbar miteinander verbunden sind.

Spitzenküche mit Charakter und regionaler Seele

An der Spitze steht erneut Josef Mühlmann vom traditionsreichen Gannerhof in Innervillgraten. Bereits zum dritten Mal in Folge wurde er mit vier Hauben (17 Punkte) ausgezeichnet – als erster Osttiroler Betrieb überhaupt. Mühlmann setzt auf das Prinzip der kurzen Wege und eine alpine Küche, die Tradition und Innovation genussvoll vereint.

Auf Anhieb 4 Hauben mit 17 Punkten erkochte sich David Senfter, seit heuer stolzer Gastgeber und Koch im Ansitz12 in Lienz. David Senfter war ja schon Aufsteiger des Jahres 2025 im Gault Millau und überzeugt mit regionaler, gehobener Küche und wöchentlich wechselnden Mehr-Gänge-Menüs – gemeinsam mit seiner Frau Anita führt er das trendige Lokal mit viel Leidenschaft und Stil.

Aufsteiger, Klassiker und kreative Querdenker

Der junge Max van Triel holte für die Rauterstube in Matrei drei Hauben (15 Punkte) und sorgt damit für frischen Wind in einem Haus, das bereits seit unglaublichen 43 Jahren ununterbrochen im Gault Millau vertreten ist. Die Rauterstube in Matrei ist weitem bekannt für Osttiroler Klassiker und regionale Feinheiten aus den europäischen Genussregionen, begleitet von einer weit über die Grenzen hinweg beachteten Weinkarte.

Das Saluti in Matrei ist die einzige von Gault Millau mit 3 Hauben und 15 Punkten ausgezeichnete Pizzeria, gepaart mit ausgezeichneter Alpe-Adria-Küche. Dabei spielt Koch Ernst Moser weit mehr Stückerln. Dann ist die Rede von Espuma mit Trüffel oder Taube mit Sellerie-Apfelpüree. Der rührige Gastgeber hat schon im Palais Schwarzenberg sowie im Hotel Imperial gekocht.

Geschichte und Tradition finden im Restaurant „Das Pfleger“ in Anras Einzug in die Küche, befindet sich doch das Anraser Pflegehaus gleich nebenan und liegt direkt an der Pustertaler Höhenstraße. Und überdies sind die Köche Tom Mascher und Michael Rainer auch noch Mitglied bei der Tiroler Wirtshauskultur. Sie haben wieder 3 Hauben und 15 Punkte erkocht.

Erst letztes Jahr in den Kreis der Osttiroler Haubenköche angekommen, konnte Alpinkoch Clemens Gesser heuer noch einen Gang zulegen. Das Hotelrestaurant Gesser ist der neue Treffpunkt für Genießer in Sillian. Clemens Gesser überrascht mit seinem

Chef's Table – ein alpines Überraschungsmenü mit regionalen und respektvoll verarbeiteten Produkten und erkochte sich damit 3 Hauben mit 15 Punkten.

Genuss mit Dolomitenblick und fangfrischer Raffinesse

Ein Ort, an dem sich Kulinarik und Panorama auf einzigartige Weise verbinden, ist das Restaurant Vincena im Dolomitengolf Resort in Lavant. Feinschmecker genießen hier Köstlichkeiten aus der zwei Hauben (13 Punkte) starken Küche – bevorzugt auf der weitläufigen Südterrasse mit Blick über die imposante 27-Loch-Golfanlage und die Lienzer Dolomiten. Die Küche setzt auf frische, saisonale Produkte und vereint mediterrane Leichtigkeit mit alpiner Bodenständigkeit.

Ein weiteres Highlight der Osttiroler Gourmetszene ist das Parkhotel Tristachersee. Das direkt am See gelegene Haubenrestaurant (2 Hauben, 13 Punkte) ist bekannt für seine Fischspezialitäten aus eigenen Quellteichen. Als Geheimtipp gilt der Huchen, der zum kulinarischen Markenzeichen des Hauses geworden ist. Alternativ begeistert die Küche mit Klassikern wie einer feinen Fischconsommé mit Lebernockerl vom Alpenlachs oder Karpfen „blau“ mit frischem Kren – Gerichte, die Frische, Handwerk und Regionalität auf den Punkt bringen.

Regionalität als Erfolgsrezept

Mit 12,5 Punkten und einer Haube wurde auch das Restaurant „Im Stadl“ in Nußdorf-Debant ausgezeichnet. Hier steht gehobene, leichte und regionale Küche im Mittelpunkt. Das engagierte Team um Werner Wibmer kombiniert saisonale Fisch- und Fleischgerichte mit internationalen Einflüssen und begeistert ebenso mit veganen und vegetarischen Kreationen – ein Ort, an dem Genuss und Bewusstsein Hand in Hand gehen.

Ein ebenso beeindruckendes Zusammenspiel von Geschmack und Atmosphäre bietet das Gradonna Mountain Resort in Kals. Nicht nur der Panoramablick auf die Osttiroler Bergwelt, auch das, was Haubenkoch Michael Karl und sein Team auf die Teller zaubern, überzeugt: bodenständige Küche mit internationaler Raffinesse. Mit 12 Punkten und einer Haube hat sich das Resort seinen Platz unter den besten Genussadressen des Landes verdient.

Im traditionsreichen Hotel Strasserwirt in Strassen trifft österreichische Kochkunst auf weltoffene Kreativität. Die eine Haube (12 Punkte) und das besondere, stimmungsvolle Ambiente machen den Strasserwirt zu einem echten Wohlfühlort für Genießer. Küchenchef Werner Gander versteht es, seine Gäste mit leichter, raffinierter Küche zu überraschen und jeden Besuch zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Dem kulinarischen Erbe besonders verbunden ist die Jakobistube im Alpinhotel Jesacherhof in St. Jakob im Defereggental. Hier stehen Tradition, Regionalität und ehrliche Handwerkskunst im Vordergrund. Das Haubenrestaurant (1 Haube, 11 Punkte) überzeugt mit Spezialitäten aus eigener Jagd und Fischzucht, die mit viel Charme und

Bodenständigkeit serviert werden – ein Sinnbild für authentischen Genuss inmitten der Osttiroler Bergwelt.

Regionalität als Erfolgsrezept

Was alle Osttiroler Haubenköche eint, ist ihr kompromissloses Bekenntnis zur Qualität. Verarbeitet werden vorwiegend Produkte aus heimischer, biologischer Landwirtschaft und artgerechter Tierhaltung. So entsteht eine Küche, die fest in der Region verwurzelt ist – und zugleich über ihre Grenzen hinaus begeistert. „In einem so kleinen Radius so viel prämierte Kochkunst – das gibt es nur in Osttirol“, freut sich TVB Obmann Franz Theurl über den kulinarischen Höhenflug der Region. Wer sich durch Osttirols Haubenlandschaft „durchgekostet“ hat, erkennt: Hier kommt Qualität von innen. Und Osttirol bleibt damit, was es schon lange ist – ein echter Geheimtipp für Genießer.