

Österreichs Gastronomie zeigt sich so stark, vielfältig und innovativ wie nie zuvor.

Guide Gault&Millau 2025: Auszeichnung für Lebenswerk geht erstmals an drei

Spitzenköche

Sie haben sich um die österreichische Gastronomie verdient gemacht, sie sind renommierte Küchenchefs – aber zugleich auch Väter von jungen Spitzenköchen. Markus Mraz, Helmut Rachinger und Sepp Schellhorn erhalten deshalb vom Gourmetführer Gault&Millau 2025 gemeinsam die Auszeichnung für ihr Lebenswerk.

Auch sonst regnet es Auszeichnungen in der jüngsten Ausgabe des renommierten Guides: „Koch des Jahres“ wird 2025 Hannes Müller (Die Forelle, Weißensee, Kärnten), Newcomer des Jahres ist Joachim Jaud (Restaurant 141 by Joachim Jaud, Mieming, Tirol). Paul Ivíć vom Wiener TIAN erhält die Umwelthaube. Premiere feiert auch die Auszeichnung für die beste Bierkarte Österreichs, die an das Stiegl-Gut Wildshut (Oberösterreich) geht.

Der neue Gault&Millau 2025 ist so umfangreich wie nie zuvor: Neben dem Restaurantguide erscheinen der Hotel- sowie der Weinguide für Österreich, ein Hüttenguide für Tirol, und Südtirol wird mit einem eigenen Restaurant- und Hotelguide abgedeckt.

„Ein weiteres Jahr voller Veränderungen liegt hinter uns, und die österreichische Gastronomie hat einmal mehr bewiesen, dass sie nicht nur widerstandsfähig ist, sondern auch ein beeindruckendes Maß an Kreativität und Anpassungsfähigkeit zeigt.“

Das Resümee, das die Gault&Millau-Herausgeber Martina und Karl Hohenlohe in der 46. Ausgabe ihres renommierten Gourmetführers ziehen, steht für Zuversicht und Optimismus. Sie hatten gewiss kein einfaches Jahr, die Gastgeber:innen und Spitzenköch:innen, die es in den aktuellen Guide geschafft haben. Hohe Energiekosten, Teuerung bei Lebensmitteln, Personalmangel, dazu eine anhaltende Krisenstimmung bei den Gästen – da waren Kreativität und Anpassungsfähigkeit ebenso gefragt wie Innovationsgeist und die Leidenschaft für die tägliche Arbeit.

Die Auszeichnungen zeigen deutlich, wo die Erfolgsgeheimnisse für österreichische Gastronomiebetriebe liegen: **ein lebendiges Bewusstsein für Herkunft und regionale**

Tradition, ein Bekenntnis zur hohen Qualität gepaart mit der einzigartigen Gastfreundschaft, für die man Österreich rund um den Globus so schätzt.

Der viel zitierte Blick über den Tellerrand ist Inspiration und Antrieb zugleich, etwa wenn es um große Zukunftsthemen wie Nachhaltigkeit, Umweltbewusstsein und Digitalisierung geht. Diesem Um- und Weiterdenken trägt Gault&Millau seit vergangenem Jahr mit der Verleihung der **Umwelt-Haube** Rechnung. Sie geht in diesem Jahr an an Paul Ivić vom Wiener vegetarischen Spitzenrestaurant TIAN.

Zudem wurde für die neue Ausgabe der **Future Award** mit neun Bundesland-Siegern in Kooperation mit dem Verbund ins Leben gerufen, mit dem ökologische Visionäre der Branche ausgezeichnet werden.

Dreimal Lebenswerk für die „Healthy Dad Band“

Visionäre im besten Sinne, das sind auch **Markus Mraz**, **Helmut Rachinger** und **Sepp Schellhorn**. Zwar hätte jede einzelne dieser drei Legenden die Auszeichnung fürs Lebenswerk für sich allein verdient, als Trio unter dem Titel „Healthy Dad Band“ – in Anlehnung an die „Healthy Boy Band“ ihrer umtriebigen wie kreativen Söhne – wird die Vergabe aber richtig schlüssig. Aus einer Idee wurde also Ernst und so verleiht der Gault&Millau Österreich den Lifetime Achievement Award erstmals an drei Spitzenköche.

Als Wiener Gasthauskind wurde **Markus Mraz** die Gastronomie in die Wiege gelegt. Der Vollblutgastronom und hochdekorierte Koch machte sich bereits im Alter von 20 Jahren selbstständig, mit seinem Mraz & Sohn ist er heute aus der kulinarischen Geschichte Österreichs nicht mehr wegzudenken. Das gilt auch für **Helmut Rachinger**, der sich in seiner bewegten Laufbahn eine respektable Reputation erarbeitet hat. Stillstand ist ihm ein Fremdwort, und so zeigt er mit seinem tiefenentspannten „Fernruf 7“, wohin sich die Gastronomie entwickeln könnte. Etwas weiterbringen, das will auch **Sepp Schellhorn**. Als Berater und Politiker setzt er sich mitunter lautstark für die Anliegen der Gastronomie ein. Und auf Social Media warten zigtausende Fans darauf, dass er die Frage „Sepp, was machst du?“ immer wieder aufs Neue beantwortet und dabei gewitzt wie pointiert das Bewusstsein seiner Follower für Lebensmittel, Nachhaltigkeit und gutes Essen schärft.

Österreichs Spitze wird immer besser

„Wer heute in Österreich essen geht, findet ein so anspruchsvolles und spannendes Angebot, wie nie zuvor“, ist Martina Hohenlohe begeistert, und die Ergebnisse des neuen Guide Gault&Millau 2025

untermauern das. Im Vergleich zum Vorjahr gibt es noch einmal mehr Haubenbetriebe. Von den insgesamt 1.639 gelisteten Restaurants wurden 816 mit einer oder mehreren Hauben ausgezeichnet:

- 5 Hauben: 8
- 4 Hauben: 62
- 3 Hauben: 160
- 2 Hauben: 286
- 1 Haube: 300

Während Genießer:innen in **Wien die meisten Haubenrestaurants** finden (182), hat **Tirol** erneut die **größte Dichte an Spitzenbetrieben** mit 17 Punkten oder mehr. In der absoluten Top-Riege spielen hier 17 Restaurants mit, das sind drei mehr als im Vorjahr. 126 Betriebe wurden für die neue Ausgabe aufgewertet, die beiden **Aufsteiger des Jahres** konnten jeweils um 2,5 Punkte zulegen: das Wiener **Stern (15/20 Punkte)** und das **Soleo in Krumpendorf** am Kärntner Wörthersee (**14,5/20**). Der Guide Gault&Millau listet **71 neue Restaurants**, höchster Einsteiger ist die **Jagdstube im Boutiquehotel Bergwiesenglück in See (Paznaun, Tirol) mit vier Hauben (18/20 Punkte)**.

So schmeckt die Zukunft

Österreichs Gastronomie ist von einer Dynamik und einem Ideenreichtum geprägt, die jeden Restaurantbesuch zum Erlebnis machen. Dabei hat das Team der Profi-Tester:innen des Gault&Millau, allen voran Jürgen Schmücking, seit 2022 Gault&Millau Chief Inspector, auch in diesem Jahr wieder spannende Erfahrungen und Beobachtungen gemacht, die man als zukunftsweisende Trends zusammenfassen kann.

- Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung nehmen immer weitreichendere Dimensionen an. Pflanzenbasierte Gerichte stehen nicht mehr separat für sich, sie sind integriert in Menüs – mit einer Selbstverständlichkeit, kreativ umgesetzt und in einer Qualität, die schlichtweg begeistert. Echte Geschmackserlebnisse also, die nicht nur dem Gewissen guttun, sondern auch den kulinarischen Horizont erweitern – immer öfter auch in Form von Gemüse-Desserts. Ein Um- und Weiterdenken treibt Österreichs Spitzengastronomie an, Zero Waste und Kreislaufwirtschaft in ihren Betrieben zu realisieren. Ob Nose-to-Tail oder Leaf-to-Root, Tiere

und Pflanzen werden zur Gänze verarbeitet. Und sollte doch Abfall entstehen, so wird dieser im besten Falle selbst kompostiert und in den Kreislauf rückgeführt.

- In der gehobenen Gastronomie wird fermentiert, eingekocht und eingelegt. Dabei geht es den Spitzenköch:innen einerseits um das Mehr an Geschmack und eine neue Bandbreite an spannenden Aromen, andererseits konservieren sie mit diesen Techniken die Jahreszeiten. Gemüse, Früchte, Pilze oder andere mikrolokale Zutaten dafür stammen immer häufiger aus dem direkten Umfeld, dem eigenen Garten, den Wiesen Wäldern und Gewässern der Umgebung oder von nahegelegenen Produzent:innen. „Hyperregionalität“ wird das genannt und bringt uns eine neue Vielfalt auf die Teller.
- Das Bewusstsein für das, was wir essen, schließt auch den gesundheitlichen Aspekt mit ein. Üppigkeit und Völlerei waren gestern, heute geht es um Genuss und Wohlbefinden. Gerichte werden zunehmend und häufig in Zusammenarbeit mit Ernährungsexpert:innen so komponiert, dass sie auch gesundheitliche Vorteile bieten.

Hannes Müller ist „Koch des Jahres 2025“ (Die Forelle, Techendorf am Weißensee, Kärnten)

Der Kärntner Weißensee mit seinem faszinierenden Blau, eingebettet in die Gailtaler Alpen, ist schon ein ganz besonderer Ort. Noch einmal mehr, weil dort im Genießerhotel Die Forelle mit Hannes Müller der Gault&Millau „Koch des Jahres 2025“ werkt und wirkt. Er kennt den See, die umliegenden Gärten, Wiesen, Wälder und Almen wie seine Westentasche. Aus ihnen bezieht Müller die Zutaten für seine präzise „Berg.See.Küche“ – sie ist alpines Kochhandwerk auf höchstem Niveau. Saisonal bekommt bei Hannes Müller eine tiefere Bedeutung, wenn er von „Mikrosaison“ spricht und überzeugt davon ist, dass Zutaten aus der Natur im Mai anders schmecken als im Juni. „Wer derart stark in seiner Region verwurzelt ist und gleichzeitig so einen klaren Blick auf die Zukunft hat, hat die Auszeichnung zum Koch des Jahres mehr als verdient“, so der Gault&Millau.

Beeindruckende Persönlichkeiten und zukunftsweisende Konzepte

Neben den Auszeichnungen für die Lebenswerke sowie den „Koch des Jahres“ vergibt Gault&Millau jedes Jahr Awards für herausragende Leistungen in unterschiedlichen Kategorien.

Pâtissier des Jahres 2025: Jakob Szedonja, Apron, Wien

Mit seinen erst 23 Jahren hat Jakob Szedonja schon bei Granden wie Sven Wassmer, Tim Raue oder im Wiener Traditionshotel Sacher Station gemacht. Seine aktuelle Wirkungsstätte findet man ebenfalls in der Bundeshauptstadt. Im Haubenrestaurant Apron sowie in den Outlets, der Apron Bar und dem „Private Dining“ setzt Szedonja mit seinen Desserts und Petits Fours spannende Akzente. Mit mutigen wie köstlichen Kombinationen, etwa Schokolade mit Kapstachelbeere, Petersilie, Molke und Orange.

Service Award 2025 – Karl-Heinz Pale, Hospiz Alm, St. Anton (Tirol)

Vor mehr als 35 Jahren gründeten Adi und Gerda Werner die Hospiz Alm. Karl-Heinz Pale war als Head Sommelier von der ersten Stunde an mit an Bord, man kann ihn also getrost als Urgestein bezeichnen. Pale ist nicht nur Herr über den legendären Weinkeller, legendär sind auch sein Ruf als passionierter Gastgeber und sein Wissen über Bordeaux. Karl Heinz Pale ist Weinprofi durch und durch, charismatischer Entertainer, empathischer Gesprächspartner und als solcher Inspiration wie Motivation für das gesamte Team der Hospiz Alm.

Newcomer des Jahres 2025: Restaurant 141 by Joachim Jaud, Mieming (Tirol)

Eine Rückkehr als Weiterentwicklung: So könnte man Joachim Jauds Werdegang zusammenfassen. Nach Lehr- und Wanderjahren bei einigen der besten Köche Europas, dazu zählen Praktika im „De Librije“ sowie im „The Fat Duck“ und Stationen im „Steirereck“, bei Christian Bau oder in der „Überfahrt“, kehrte er in jenen Betrieb zurück, in dem alles begann. Im „Restaurant 141 by Joachim Jaud“, im Frühjahr 2024 eröffnet, steht Joachim Jaud erstmals selbst als Chef in der ersten Reihe. Dort verwirklicht er seine von Klarheit geprägte Küche, die Österreich verbunden, zugleich aber auch von Frankreich und Japan beeinflusst ist. „Ein Gewinn für die kulinarische Landschaft Tirols“, ist das Gault&Millau-Team überzeugt.

Gastronomin des Jahres 2025: Ulli Retter, Retter Bio-Natur-Resort, Pöllauberg (Steiermark)

Als Kraftort wird der Pöllauberg oft beschrieben – und mit ihm synonym „der Retter“, heute eines der erfolgreichsten Seminarhotels des Landes, gleichzeitig auch eine Wohlfühloase mit Biorestaurant und eigener Biolandwirtschaft. Ein großer Teil der positiven Energie, die dieses Refugium ausstrahlt, kommt von der Gastgeberin Ulrike (kurz Ulli) Retter. Sie ist nicht nur Vollblutgastronomin mit einer Leidenschaft für Nachhaltigkeit, sie ist auch begnadete Netzwerkerin, wenn es um die besten Bioproduzenten des Landes geht. Ulli Retter weiß ihr Team wie ihre Gäste gleichermaßen zu begeistern und ist deshalb die Gault&Millau „Gastronomin des Jahres“.

Die Umwelt-Haube 2025: Paul Ivić, TIAN Restaurant (Wien)

„Nachhaltigkeit ist eine Bereicherung für uns alle“, sagte Paul Ivić kürzlich im Rahmen einer Podiumsdiskussion. Und fasst damit zusammen, wofür er mit seinem Team im Wiener TIAN steht: für eine enkeltaugliche Gastronomie, in der die pflanzenbasierte Küche nicht nur Trend, sondern Notwendigkeit ist. Mit seiner Philosophie setzt Ivić Maßstäbe und Impulse für die gesamte Branche und hat dafür eine weitere Haube verdient. Sie ist grün, die Umwelt-Haube von Gault&Millau.

Future Awards 2025

Sie sind Leuchttürme, wenn es um nachhaltige Wirtschaftsweise geht. Jene Restaurants oder Hotels, die Gault&Millau 2025 erstmals in Kooperation mit dem Verbund mit dem Future Award auszeichnet – pro Bundesland gibt es einen Preisträger. Das Engagement der Betriebe, Ressourcen sparer oder zumindest schonender einzusetzen, geht dabei weit über das hinaus, was mittlerweile als Branchenstandard gilt. Zentrale Themen sind erneuerbare Energien, Elektromobilität, Vermeidung oder zumindest Begrenzung von Lebensmittelabfällen, aber auch die stabilen Partnerschaften mit nachhaltig agierenden Betrieben. Und manchmal geht es auch um besonders zukunftssträchtige Restaurantkonzepte.

Die ausgezeichneten Betriebe:

- Wien: Restaurant JOLA (3 Hauben / 16,5 Punkte)
- Burgenland: Bio-Landgut Esterhazy
- Kärnten: Hotel zum Weissensee (2 Hauben, 13 Punkte)
- Niederösterreich: Gastwirtschaft Floh (3 Hauben, 16,5 Punkte)
- Oberösterreich: Seebauer Gleinkersee
- Salzburg: Biohotel Rupertus (2 Hauben, 13 Punkte)
- Steiermark: Retter Bio-Natur-Resort (1 Haube, 12 Punkte)
- Tirol: Natur- und Biohotel Bergzeit
- Vorarlberg: Hotel Gasthof Krone Hittisau (3 Hauben, 15 Punkte)

Gault&Millau „Ambassador 2025“: Marchese Piero Antinori

Mit seinem Weingut, das auf eine 600-jährige Geschichte zurückblickt und heute in 26. Generation geführt wird, revolutionierte er vor mehr als 50 Jahren die italienische Weinwelt. Piero Antinoris

Neuinterpretation des Chianti markiert die Geburtsstunde der Super-Tuscans, „Tignanello“ und „Solaia“ wurden zu Welterfolgen und sind heute wahre Ikonen. Mit Österreich und insbesondere mit Wien fühlt sich Piero Antinori seit jeher eng verbunden. Zum Ausdruck kommt das nicht zuletzt in der Cantinetta Antinori (2 Gault&Millau Hauben) in der Wiener City. Seit fast drei Jahrzehnten wird hier italienische Küche auf höchstem Niveau zelebriert. „Es ist unglaublich, wie viel Piero Antinori in seiner langen Karriere bewegt hat“, zeigen sich Martina und Karl Hohenlohe begeistert.

Die weiteren Awards:

„Sommelière des Jahres 2025“ – Katharina Gnigler, Bootshaus, Seehotel Das Traunsee (Oberösterreich)

Nachdem Katharina Gnigler national wie international Erfahrung sammelte – im „Landhaus Bacher“ in Mautern, im „Geranium“ in Kopenhagen und im „Dinner by Heston Blumenthal“ in London –, kehrte sie in ihre Heimat, das Salzkammergut, zurück. Im „Bootshaus“ am Traunsee weiß sie nicht nur die klaren und puristischen Gerichte von Lukas Nagl virtuos zu begleiten, sie gestaltet die Karte, kümmert sich um den Keller für sämtliche Betriebe der Gruppe und ist mit der Führung und Weiterbildung des Serviceteams betraut. Eine Bandbreite an Aufgaben also, die Katharina Gnigler leidenschaftlich und bravourös meistert, was sie zu einem Vorbild für die ganze Branche macht.

„Weinkarte des Jahres 2025“ – Gasthaus Stern, Christian Werner, Wien

Für seine Küche hat Wirt Christian Werner kürzlich Peter Zinter verpflichtet, die Weinkarte hingegen ist die große Bühne für seine Leidenschaft. Und da treten absolute Top-Stars auf, beispielsweise aus der Wachau, aber auch aus Bordeaux und dem Burgund. Man findet hier in der Gastronomie kaum erhältliche Raritäten ebenso wie beeindruckende Großformate und feinste Naturals, die Jahrgänge reichen nicht selten weit zurück – Krutzlers Perwolff gibt es fast lückenlos ab 2001. Für all das gibt es großen Applaus und die Auszeichnung zur „Weinkarte des Jahres 2025“.

„Weinkarte des Jahres mit Österreich–Schwerpunkt 2025“ – Das Bräu, Nußdorf am Attersee (Oberösterreich)

„Das Bräu“ vereint herausragendes Essen und eine tolle Lage an einem der wohl schönsten Seen Österreichs. Doch nicht nur deswegen pilgern Genussmenschen aus Nah und Fern an den Attersee. In den vergangenen Jahren hat sich „Das Bräu“ zu einem Hotspot der Weinkultur entwickelt. Behutsam

und mit viel Leidenschaft kuratieren Andreas Aichinger und sein Sommelier, Philipp Gerbl, Weinkarte und Keller. Die Schwerpunkte liegen auf Österreich und Frankreich und die beeindruckende Bandbreite reicht von Klassikern und großen Namen wie Lagen bis hin zur maischevergorenen Avantgarde und aufstrebenden Youngsters. Und nicht selten überrascht die Schatzkammer mit erstaunlicher Jahrgangstiefe.

„Wirtshaus des Jahres 2025“ – Wirtschaft Traube, Tobias Schöpf, Klösterle (Vorarlberg)

Wer in der „Wirtschaft Traube“ einkehrt, muss sich von der bisherigen Vorstellung eines Wirtshauses lösen. Und das im positiven Sinne. Denn hier ist „alles anders“, verspricht bereits die Website. Tatsächlich findet man in dem zum Restaurant umfunktionierten, ehemaligen Stadel keine „üblichen Verdächtigen“ – also Klassiker wie Schnitzel – auf der Karte. Stattdessen zeigen Tanja und Tobias Schöpf vor, wie Wirtshaus weitergedacht werden kann. Mit den besten Produkten aus der nächsten Umgebung und einem Gesamtkonzept, das einzigartig und vor allem eines ist: erfrischend anders.

„Bierkarte des Jahres 2025“ – Stiegl-Gut Wildshut (Oberösterreich)

Ein Bier, das in georgischen Tonamphoren reift, ein Jahrgangs-Doppelbock aus dem Whiskyfass oder die „Sortenspiel“ genannte und mittlerweile legendäre Cuvée aus Urgetreide – das sind nur drei Beispiele für die Biervielfalt, die in Wildshut gebraut und ausgeschenkt wird. Zu jedem Gericht auf der Karte gibt es eine passende Bierempfehlung. Und während man das Beste aus der Brauerei im Glas hat, spiegelt sich auf den Tellern die nächste Umgebung wider. Denn neben der Brauerei mit Mälzerei sowie Rösterei und Restaurant samt Gästehaus gehört auch eine Biolandwirtschaft zum Gut Wildshut. Regionaler geht's nicht!

„Ambiente Award 2025“ – Moritz, Grafenstein (Kärnten)

Hier wird der Besuch zum sinnlichen Erlebnis – und das nicht nur wegen der hervorragenden Küche. Bereits die Architektur als Symbiose aus Tradition und Moderne strahlt Behaglichkeit aus. Betritt man das Moritz öffnet sich der neue Gastraum und verschmilzt beinahe mit dem umliegenden Garten. „Platz nehmen, wo sich Wiese und Feld begegnen“, nennen das die Gastgeber Anja-Margaretha Moritz und Küchenchef Roman Pichler. Das Spiel aus Licht und Natur in einem so harmonischen Ambiente lässt den Gast mitunter staunend innehalten.

Auszeichnungen als Kunstwerke

„Als renommierter Restaurantführer ist es unsere Aufgabe, nicht nur die besten gastronomischen Betriebe zu würdigen, sondern auch ein sichtbares Zeichen der Anerkennung zu schaffen, das die außergewöhnliche Leistung jedes prämierten Betriebs angemessen reflektiert sowie wertschätzt“, sagt Martina Hohenlohe. Daher arbeitet Gault&Millau für die Gestaltung seiner Urkunden mit renommierten Künstler:innen zusammen. Nach großen Namen wie **Xenia Hausner**, **Franz West** und **Gottfried Helnwein** konnte für die Gestaltung der diesjährigen Urkunden der in Rumänien geborene Schweizer Künstler **Daniel Spoerri** gewonnen werden. Ein besonderes Vermächtnis, denn er verstarb am 6. November, nur wenige Tage vor der Präsentation des Guide Gault&Millau 2025. Daniel Spoerri begründete die Eat Art, bei der Geschmack, Essgewohnheiten und Genuss bzw. das Hinterfragen ebendieser im Mittelpunkt stehen. Eines seiner berühmten Fallenbilder (Tableaux pièges), für die er Momentaufnahmen – etwa eines Abendessens – auf der Tischplatte fixierte, ziert die Gault&Millau-Urkunden 2025. „Spoerris künstlerische Individualität macht die Urkunden zu Sammlerstücken und stellt eine Brücke zwischen Kulinarik und Kunst dar“, so die Gault&Millau-Herausgeberin. Und weiter: „Indem wir die Auszeichnungen auf diese Weise gestalten, schaffen wir ein exklusives und anerkennendes Erlebnis, das den ausgezeichneten Betrieben ermöglicht, ihre Erfolge sichtbar und stolz zu präsentieren.“

Die Gault&Millau-Kunst-Urkunden der vergangenen Jahre:

- 2016: Xenia Hausner
- 2017: Ingrid Brandstetter
- 2018: Hubert Scheibl
- 2019: Arik Brauer
- 2020: Christian Ludwig Attersee
- 2021: Gottfried Helnwein
- 2022: Ma-El Weiher
- 2023: Maria Lassnig
- 2024: Franz West
- 2025: Daniel Spoerri

Die weiteren Genuss-Guides:

Gault&Millau Restaurant- und Hotelguide Südtirol 2025

Gault&Millau bietet Reisenden, Urlauber:innen und Genießer:innen mit einer ganzen Familie von nützlichen Guides kompetente Orientierung und wertvolle Inspiration. Zuwachs bekommt diese Familie nun mit dem Restaurant- und Hotelguide für Südtirol. Nach einer Pause waren die Gault&Millau-Tester:innen wieder südlich des Brenners unterwegs. „Beim ganzen Team herrschte große Vorfreude“, so Martina und Karl Hohenlohe. Und diese wurde nicht enttäuscht, denn Südtirols Kulinarik begeistert mit einem klaren Bekenntnis zur Region und ihren Produkten, mit Weinkarten von unglaublicher Jahrgangstiefe und einer herzlichen Gastlichkeit. Das Gespür für Design und Ambiente lässt Genuss hier zum Gesamterlebnis werden. „Die Lokale werden immer mehr, und sie entwickeln eine Strahlkraft, die Südtirol zu einem Hotspot der Kulinarik machen“, resümiert das Herausgeberpaar.

Die Besten Südtirols – 5 Hauben (19 von 20 Punkten)

- Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, Bruneck
- Castel Fine Dining, Dorf Tirol

Insgesamt 21 Restaurants erhalten vier Hauben, zudem verleiht Gault&Millau in Südtirol drei Sonderauszeichnungen:

„Köchin des Jahres 2025“: Tina Marcelli – Artifex, Brenner

Nachhaltigkeit, Teamarbeit und Tradition – auf diesen drei Säulen fußt Tina Marcellis kreative Kulinarik. Ihre Menüs im Artifex im Feuerstein Nature Family Resort sind dramaturgisch spannend und sensorisch anspruchsvoll, mit beinahe jedem ihrer Gerichte erzählt sie ihre ganz persönliche Geschichte. Dazu gehören auch die selbst verarbeiteten Zutaten aus der hauseigenen Schatzkammer.

„Newcomer des Jahres 2025“: David Senfter, Hebbo Wine & Deli, Toblach

Was aus David Senfters Küche kommt, ist modern, zugleich aber von der kulinarischen DNA der Dolomiten geprägt. Mit seinen knapp 30 Jahren hat der gebürtige Osttiroler bereits bei einigen der besten Köche Österreichs Station gemacht, etwa Heinz Reitbauer, Silvio Nickol oder Andreas Döllner. „Wir werden von diesem jungen Koch noch viel hören“, ist sich das Gault&Millau-Team sicher.

„Hotel des Jahres 2025“: Ottmanngut, Meran

Meran ist berühmt für seine Gärten. In einen der wohl schönsten ist das Hotel des Jahres eingebettet. Wobei: Nach eigener Definition ist das Ottmanngut ein Altmeraner Gästehaus in zentraler Lage. Die elf Zimmer hat Familie Kirchlehner mit antikem Mobiliar ausgestattet, Dinge wie einen Fernseher oder das Telefon am Nachttisch sucht man vergebens. So kann man sich ganz auf den Ort und die wunderbare Atmosphäre ein- und die Seele baumeln lassen.

Gault&Millau Hotelguide Österreich 2025

Unvergessliche Urlaubsmomente sind in den 640 gelisteten Hotels garantiert. Ganz nach dem Motto „Das Gute liegt so nah“ spannt sich der Bogen vom urbanen Design-Hotel bis hin zum familiär geführten Haus im alpinen Bergdorf. Insgesamt bietet der zuverlässige „Reiseführer“ durch Österreichs Tourismusregionen Empfehlungen in 19 Kategorien wie „Wellness“, „Familie“, „Luxus“ oder „Natur“. Für herausragende wie innovative Hotelkonzepte werden auch in dieser Ausgabe wieder Sonderauszeichnungen verliehen. Das Hotel des Jahres 2025 findet man mit dem Mountain Resort Feuerberg auf der Kärntner Gerlitzten, hoch über dem Ossiacher See und als Gastgeber des Jahres wird Roland Hamberger vom Rosewood Vienna geehrt.

Die weiteren Awards:

- Neueröffnung des Jahres 2025: The Hoxton Vienna, Wien
- Entdeckung des Jahres 2025: Belmonte Boutique Hotel, Sillian (Tirol)
- Ambiente Award 2025: Refugium Lunz, Lunz am See (Niederösterreich)

Gault&Millau Hüttenguide Tirol 2025

Das Gault&Millau-Team hat für diesen Guide die schönsten Hütten und Almen in Tirol ausfindig gemacht und weiß, wo der beste Speck in der Selch hängt und wo man frische Almmilch zum Kaiserschmarren bekommt. Neben Empfehlungen für Gourmets findet man auch die besten Familien-Hütten und jene Almen, die ihren Gästen eigene Produkte servieren. Wo sich im Sommer die Rast lohnt und wo man im Winter unbedingt einen Einkehrschwung machen sollte, verrät dieser Führer. Außerdem kürte Gault&Millau wieder die Tiroler Almhütte des Jahres. Für 2025 geht der Titel an die Hämmermoosalm in Leutasch.

Gault&Millau Weinguide 2025

„Die vielen Spitzenbewertungen zeugen von einer herausragenden Qualität quer durch die österreichischen Weinbaugebiete“, zieht die Weinexpertin und redaktionelle Leiterin Daniela Dejnega Bilanz. Außerdem erfreulich: Bereits 42 Prozent der insgesamt 273 gelisteten Weingüter und Sektkellereien sind Bio-Betriebe und mehr als 80 Prozent jener Weine mit der Höchstwertung von 19 oder 19,5 Punkten stammen aus organisch-biologischer oder biologisch-dynamischer Anbauweise. Für das Wein-Standardwerk verkostete die hochkarätig besetzte Jury hunderte Weine blind. Die besten 1905 sowie 65 hervorragende Sekte versammelt der neue Gault&Millau Weinguide 2025.

Sonderpreise & Awards

- Wein des Jahres 2025: Tement SB Ried Zieregg XT 2015 (Südsteiermark, Steiermark)
- Alternativer Wein des Jahres 2025: Birgit Braunstein, Weißburgunder Brigid 2021 (Leithaberg, Burgenland)
- Ausnahmewinzer des Jahres 2025: Stefanie & Alwin Jurtschitsch (Kamptal, Niederösterreich)
- Kollektion des Jahres 2025: Grabenwerkstatt (Wachau, Niederösterreich)
- Entdeckung des Jahres 2025: Andreas Ziniel (Neusiedlersee, Burgenland)
- Sekt des Jahres 2025: Ebner-Ebenauer Cuvée Courage (Weinviertel, Niederösterreich)

Ab sofort erhältlich

Den Gault&Millau Guide 2025 Österreich, bestehend aus Restaurant-, Hotel- und Weinguide gibt es im Paket um 49,- Euro. Der Hotelguide Österreich 2025 (9,90 Euro), der Alm- und Hüttenguide Tirol 2025 (7,90 Euro) sowie der Restaurant- und Hotelguide Südtirol 2025 (14,90 Euro) sind separat zu erwerben.

Gault&Millau Österreich 2025 im Paket (Restaurant- und Hotelguide, sowie der neue Weinguide.): 49,- Euro
Gault&Millau Hotelguide Österreich 2025: 9,90 Euro
Gault&Millau Alm- und Hüttenguide Tirol 2025: 7,90 Euro
Gault&Millau Restaurant- und Hotelguide Südtirol 2025: 14,90 Euro

Weitere Infos finden Sie auf gaultmillau.at.

Gault&Millau bedankt sich bei den Partnern:

Alufix, Anker, Beam Suntory, Bierverbund Österreich, Cafe+Co / Naber, Fachgruppe Gastronomie Wien, Gabriel Glas, GAFA, Hilton, Laurent Perrier, Lohberger, Metro, ÖWM, Rungis Express, Salzburger Land, Schlumberger, Thermomix, Verbund, Vöslauer, Ziegler

WINE+PARTNERS

Presseinformation: Astrid Rauch: +43 676 85 20 92 215 a.rauch@wine-partners.at

Elisabeta Aftin: +43 1 36 97 990 211 e.aftin@wine-partners.at