



Kick-off Pressekonferenz

Die 32. Restaurantwoche: Der neue Anspruch am Tisch

Reservierungsstart: 02. März 2026

32. Restaurantwoche: 16. – 22. März 2026

Presseinformation

32. Restaurantwoche: Kulinarische Vielfalt zwischen alpiner Handschrift und globaler Aromatik

Utl.: Über 115 Restaurants, 58 Haubenbetriebe und ein klares Ziel: Spitzenküche für alle erlebbar machen.

Die 32. Restaurantwoche präsentiert sich 2026 so facettenreich wie nie zuvor. 115 teilnehmende Restaurants – darunter 58 ausgezeichnete Haubenbetriebe – zeigen eindrucksvoll, wie vielfältig, international und zugleich saisonal verwurzelt die österreichische Gastronomieszene ist.

Mit dabei sind über 20 neue Lokale, die erstmals Teil der Restaurantwoche sind, darunter das peruanische Szene-Restaurant Pisqu, das vielfach ausgezeichnete Opus by Nikolaus Engel, Schatz imHof sowie die Taverna by Andreas Flatscher.

Die Restaurantwoche wächst, geografisch, kulinarisch und in ihrem Anspruch.

Was einst als Initiative zur Förderung der gehobenen Küche begann, hat sich längst zum bedeutendsten Kulinarik-Event des Landes entwickelt.

Saisonale Handschrift als Qualitätsversprechen

Im Zentrum der diesjährigen Ausgabe steht eine konsequente Frühlingsausrichtung. Bärlauch, Spargel, junge Kräuter, Rhabarber und zarte Gemüsesorten ziehen sich als roter Faden durch zahlreiche Menüs.

Die Bandbreite reicht von klassisch-österreichischen Interpretationen bis hin zu modernen, international inspirierten Kompositionen. Saisonale Produktorientierung ist dabei kein Trend, sondern Ausdruck eines klaren Qualitätsanspruchs.

Regionalität im Fokus: Fisch und Produzentenpartnerschaften

Auffällig ist die starke Präsenz heimischer Fischarten wie Saibling, Forelle, Zander oder Wolfsbarsch. Viele Küchen setzen bewusst auf regionale Produzenten und verbinden traditionelle Handwerkstechniken mit zeitgemäßen Akzenten.

Auch Rind bleibt fixer Bestandteil der Menüdramaturgie – vom klassischen Beef Tatar bis zum Premium-Steak. Die Restaurantwoche zeigt damit, wie selbstverständlich Regionalität, Herkunft und Handwerk zur Identität moderner Gastronomie gehören.

Vegetarisch auf Augenhöhe

Ein deutlich sichtbarer Trend ist die qualitative Aufwertung vegetarischer und veganer Gerichte. Sellerie, Karfiol, Spitzkraut oder fermentierte Komponenten werden nicht mehr als Alternative gedacht, sondern als eigenständige Hauptdarsteller inszeniert.



Pflanzenbasierte Küche ist heute integraler Bestandteil gehobener Gastronomie – und die Restaurantwoche macht diese Entwicklung sichtbar.

So betont auch **Parvin Razavi, & Flora**:

„Die Restaurantwoche ist für uns die ideale Gelegenheit, neue Gäste für unsere saisonale, gemüsefokussierte Küche zu begeistern. Wir möchten zeigen, wie kraftvoll und eigenständig moderne österreichische Aromatik sein kann. Mittags servieren wir ein 2-Gang-Menü mit Saibling oder ofengeröstetem Spitzkraut, abends ein 3-Gang-Menü mit Karottenraritäten oder Forellen-Ceviche sowie Mangalitza oder Portobello-Pilz. Den Abschluss bildet eine Pavlova mit Blutorange. Wir freuen uns darauf, unsere Handschrift einem breiten Publikum zugänglich zu machen.“

Globale Aromatik trifft österreichische Identität

Neben der klassischen österreichischen Küche prägen internationale Konzepte das Gesamtbild:

Japanische Izakaya-Elemente, peruanische Ceviche-Interpretationen, vietnamesische Suppen, koreanische Bibimbap-Variationen oder brasilianische Aromatik spiegeln die kulturelle Offenheit der heimischen Restaurantszene wider.

Ein perfektes Gericht allein reicht heute nicht mehr. Gäste suchen Atmosphäre, Emotion, Inszenierung, kurz: ein Erlebnis.

Laut Zukunftsinstitut entwickelt sich die Spitzengastronomie zunehmend zum „Showgourmet“, einem Format, das alle Sinne anspricht und Erinnerungen schafft.

Die Restaurantwoche entwickelt sich zunehmend zu einer Plattform globaler Geschmackserlebnisse, ohne ihre regionale Verankerung zu verlieren. Sie macht kulinarische Erlebnisse österreichweit zugänglich, vom Haubenrestaurant in der Stadt bis zum kulinarischen Geheimtipp am Land.

Strategisches Instrument für die Branche

Die durchdachte Preisstruktur, von attraktiven Lunch-Angeboten bis hin zu mehrgängigen Premium-Dinner-Menüs, ermöglicht Gästen einen niederschweligen Zugang zur Spitzenküche.

Gleichzeitig nutzen viele Betriebe die Restaurantwoche strategisch. Sei es zur planbaren Auslastung zur Ansprache neuer Zielgruppen, zur Positionierung ihrer kulinarischen Handschrift oder auch zur Inszenierung von Signature-Gerichten.

Die Restaurantwoche schafft damit wirtschaftliche Impulse und stärkt nachhaltig die Sichtbarkeit der österreichischen Gastronomie.



Stimmen zur Restaurantwoche

Franz Bernthaler, geschäftsführender Gesellschafter der Culinarius Gruppe:

„Die Restaurantwoche ist für mich mehr als ein Event – sie ist ein strategisches Instrument zur Stärkung der österreichischen Gastronomie. Wir schaffen planbare Auslastung für Betriebe und gleichzeitig einen niederschweligen Zugang für Gäste. 115 Restaurants, davon 58 Haubenbetriebe, zeigen die enorme Qualität im Land. Unser Anspruch ist klar: Spitzenküche soll erlebbar werden, nicht exklusiv bleiben. Genau dafür steht die Restaurantwoche seit 32 Ausgaben.“

Christian Wukonigg, *Paul & Vitos*:

„Die Restaurantwoche ist für uns ein bewusst gesetzter Impuls im Jahreskalender – sie bringt neue Gäste ins Haus und schafft Aufmerksamkeit über die Stammkundschaft hinaus. Wir nutzen die Bühne, um unsere Küche klar und unverfälscht zu zeigen. Vom Beef Tatar mit Bärlauch-Aioli oder Büffelmozzarella über Kalbstafelspitz oder Seeteufel bis zum hausgemachten Blondie spiegelt das Menü, wofür Paul & Vitos steht: ehrliches Handwerk, starke Aromen und moderne österreichische Küche.“

Veronika Doppler, *Vestibül*:

„Die Restaurantwoche ist für uns eine Chance, unser Haus einem neuen Publikum vorzustellen und Hemmschwellen abzubauen. Wer einmal bei uns gegessen hat, versteht sofort, wofür wir stehen. Im Vestibül widmen wir uns der österreichischen Küche mit Sorgfalt und Tiefe. Von Hummersuppe und Grammelknödel über Flusswels oder Vulkanlandschwein nach Girardi Art bis zur Sacherschnitte entfaltet sich ein Menü, das Vertrautes veredelt und Tradition geschmackvoll weiterdenkt.

Martin Pichlmaier, *Pichlmaiers zum Herkner*:

„Die Restaurantwoche ist für uns eine Chance, unser Haus einem neuen Publikum vorzustellen und Hemmschwellen abzubauen. Wer einmal bei uns gegessen hat, versteht sofort, wofür wir stehen. Im Pichlmaiers zum Herkner steht der Geschmack der Saison im Mittelpunkt. Von Bärlauchsuppe oder gebeiztem Lachs über Zander, Bärlauch-Teigtaschen oder Iberico-Kotelett bis zu weißer Schokolade mit Rhabarber entsteht ein Menü, das Regionalität, Frische und kreative Akzente vereint.“



Dank an starke Partner

Ein besonderer Dank gilt den langjährigen Partnern **Transgourmet Österreich** und **American Express**, die die Restaurantwoche seit vielen Jahren verlässlich begleiten und maßgeblich zum Erfolg beitragen.

Ihre kontinuierliche Unterstützung unterstreicht die Relevanz der Restaurantwoche als führendes Kulinarik-Event des Landes und setzt ein starkes Signal für Qualität, Innovationskraft und nachhaltige Entwicklung in der Branche.

Fazit

Die 32. Restaurantwoche steht für Qualität, Vielfalt und kulinarische Identität. Sie zeigt eine Gastronomie, die saisonal denkt, international kocht und regional verwurzelt bleibt.

Damit unterstreicht sie einmal mehr ihre Rolle als bedeutendstes Kulinarik-Event Österreichs.

Weitere Informationen und Reservierungen unter: www.dierestaurantwoche.at

Rückfragehinweis:

Culinarius | Leonie Noe
Gastronomieberatung & PR
Singerstraße 27/19-20 | 1010 Wien
leonie.noe@culinarius.at
T +43 (1) 51 22 557 14 | M +43 664 157 03 62
www.culinarius.at



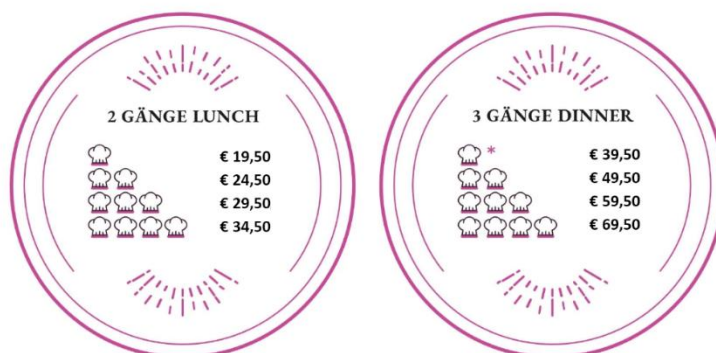
Factsheet

Die **32. Restaurantwoche** findet von **16.03.2026 – 22.03.2026** statt. Der Veranstaltungsort ist immer das teilnehmende Restaurant. Alle teilnehmenden Restaurants befinden sich in den 9 Bundesländern Österreichs.

Die 115 teilnehmenden Spitzenrestaurants bieten ihre Feinschmecker-Menüs zu klar definierten Fixpreisen an – deutlich attraktiver als im regulären À-la-carte-Angebot. Ein Drei-Gänge-Dinner ist bereits ab € 39,50 erhältlich, ein Zwei-Gänge-Lunch ab € 19,50. Restaurants mit mehr als einer Haube können je zusätzlicher Haube einen Aufpreis von € 10 beim Dinner und € 5 beim Lunch verrechnen. Betriebe ohne Haube servieren hingegen zum selben Preis ein erweitertes Angebot mit vier Gängen am Abend und drei Gängen zu Mittag. Damit verbindet die Restaurantwoche höchste Qualität mit transparenter Preisstruktur und fairer Differenzierung.

ANGEBOT

Das Angebot der teilnehmenden Betriebe



* Restaurants ohne Haube servieren ein 3-Gang Mittagsmenü um € 19,50 und 4-Gang Abendmenü um € 39,50

An der "Restaurantwoche" nehmen ausschließlich Spitzenrestaurants teil. Bei unserer Auswahl stützen wir uns unter anderem auf den Gault Millau Guide. Zu den teilnehmenden Restaurants der diesjährigen Restaurantwoche zählen z.B. Vestibül, Pichlmaiers zum Herkner, Motto am Fluss, Nagano, Das Wolf, uvm.

