

Sharing erwünscht: Runde 2 für yap&dine

14 WIRTSHÄUSER IN NIEDERÖSTERREICH LADEN ZWEI WOCHEN LANG ZUM GEMEINSAMEN ESSEN UND TEILEN

Sharing Plates in der Tischmitte, Conversation Starter-Karten für zusätzlichen Gesprächsstoff und 14 Wirtshäuser, die gemeinsames Genießen zum Erlebnis machen: Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen März geht „yap&dine“ in die zweite Runde. Von 28. September bis 11. Oktober bringt die Wirtshauskultur Niederösterreich das Format zurück und verlängert den Aktionszeitraum erstmals auf zwei Wochen. Fünf Betriebe sind neu dabei. Serviert werden kreative, saisonale Gerichte zum Teilen, ergänzt um vegetarische, vegane und alkoholfreie Alternativen. Im Mittelpunkt stehen gemeinsames Probieren, ungezwungene Gespräche und ein entspannter Wirtshausabend – ein zeitgemäßer Zugang, der insbesondere auch jüngere Generationen für den Wirtshausbesuch begeistern soll.

St. Pölten, 21. September 2026. **Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner** zu „yap&dine“: „Unsere Wirtshäuser sind seit jeher Orte der Begegnung – hier kommen Menschen zusammen, tauschen sich aus und genießen gemeinsam. Genau diese Stärke greift ‚yap&dine‘ auf und übersetzt sie auf eine zeitgemäße Art und Weise. Damit zeigt die Wirtshauskultur Niederösterreich, dass gelebte Tradition nicht stehen bleibt, sondern sich weiterentwickelt und auch für die nächste Generation attraktiv bleibt.“

Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, fügt hinzu: „Ein Wirtshausbesuch ist weit mehr als gutes Essen. Mit dem Sharing-Konzept schaffen unsere Wirtinnen und Wirte einen unkomplizierten Zugang zur regionalen Küche und sprechen damit ganz bewusst auch neue und jüngere Gäste an. Die zweite Runde bietet nun zwei Wochen lang Gelegenheit, dieses besondere Wirtshauserlebnis auszuprobieren.“

Zweite Runde, 14 Wirtshäuser, fünf neue Betriebe

Die erste Aktionswoche im März zeigte, dass das Konzept gut angenommen wurde: In den 16 teilnehmenden Betrieben waren die Tische gut gebucht, die Rückmeldungen von Gästen sowie Wirtinnen und Wirten fielen sehr positiv aus. Besonders gut funktionierte der gesellschaftliche Gedanke hinter „yap&dine“ – Menschen an einen Tisch zu bringen, gemeinsames Probieren zu fördern und miteinander ins Gespräch zu kommen. Das Format sprach dabei nicht nur die Generation Z, sondern auch ältere Gäste an. Auf Gästewunsch wurde der Aktionszeitraum für die zweite Runde daher von einer auf zwei Wochen ausgeweitet.

VEREIN NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKULTUR
Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten

tel +43 (0)2742 9000 19883

mail wirtshauskultur@noe.co.at
www wirtshauskultur.at

ZVR-Zahl: 463239418, UID: ATU60603369, Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien
IBAN: AT49 3200 0000 0048 2455, BIC/Swift-Code: RLNWATWW

Urlaub in
NIEDERÖSTERREICH



Bei der Fortsetzung sind nun 14 Betriebe der Wirtshauskultur Niederösterreich dabei, fünf davon bieten „yap&dine“ erstmals an. Die einzelnen Wirtshäuser interpretieren das gemeinsame Genusserlebnis mit ihren eigenen Gerichten und kulinarischen Schwerpunkten. Der Name ist dabei Programm: „Yap“ bedeutet so viel wie plaudern oder tratschen, während mehrere Gerichte zum Teilen in die Tischmitte kommen und gemeinsam probiert werden.

Folgende Betriebe der Wirtshauskultur Niederösterreich sind Teil der Fortsetzung ...

... im Mostviertel:

- [Vinzenz Pauli](#), St. Pölten
- [Hotel-Gasthof Graf](#), St. Pölten
- [Gasthof Pils](#), Eschenau
- **NEU:** [Gasthaus Nährer](#), Rassing

... im Waldviertel:

- [Eisenbock's Strasser Hof](#), Straß im Straßertale
- [Stadtwirtshaus Hopferl](#), Gmünd
- **NEU:** [Gasthaus Gutmann](#), Zöbing

... im Weinviertel:

- [Schlosskeller Bockfließ](#), Bockfließ
- [Hopfeld – DREIKÖNIGSHOF](#), Stockerau
- **NEU:** [Gasthaus mit Gästehaus BSTEH](#), Wulzeshofen

... im Raum Donau Niederösterreich:

- [Relais & Châteaux Restaurant „Zur Traube“](#), Feuersbrunn
- **NEU:** [Weißes Rössl, Wirtshaus & Hotel](#), Mühldorf
- **NEU:** [Nikolaihof Wachau](#), Mautern an der Donau

... in den Wiener Alpen:

- [Hotel Post Hönigwirt](#), Kirchschatz in der Buckligen Welt

Hartmuth Rameder, Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich, weiß: „Wenn mehrere Gerichte in der Mitte stehen, wird automatisch gekostet, weitergereicht und diskutiert. Dass bei der zweiten Runde von ‚yap&dine‘ neben bekannten Gastgeberinnen und Gastgebern auch fünf neue Betriebe mitmachen, freut mich besonders – denn jeder von ihnen bringt seine eigene Handschrift in das Konzept ein.“

Die teilnehmenden Betriebe bieten „yap&dine“ an ausgewählten Tagen innerhalb des Aktionszeitraums (28. September bis 11. Oktober) an. Preise, Termine und die jeweiligen

Menüs unterscheiden sich je nach Wirtshaus. Die Tische werden für Gruppen von vier bis maximal sechs Personen ab 18 Jahren gebucht.

Wer das gemeinsame Genusserlebnis verschenken möchte, kann außerdem einen **„yap&dine“-Gutschein** erwerben. Dieser ist bei allen teilnehmenden Mitgliedsbetrieben der Wirtshauskultur Niederösterreich einlösbar.

Alle Details zu Betrieben, Verfügbarkeiten, Reservierungsmöglichkeiten sowie auch zum Gutschein gibt es unter wirtshauskultur.at/yap-and-dine.

Pressefoto 1: © NLK Khittl | v.l.n.r.: Michael Duscher – Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Hartmuth Rameder – Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich

Pressefoto 2: © Niederösterreich Werbung

Weitere Bilder: <https://noew.px.media/share/1789044619mmggguQoXYbYUn>

*Die Fotos dienen ausschließlich der **redaktionellen Verwendung in Online- und Printmedien**. Bitte beachten Sie die **Copyrights**, die nach Klick auf das gewünschte Bild im Informationsbereich (i) rechts oben angezeigt werden.*