Köstlich wild und „gans“ geschmackvoll

WILD- UND GANSL-SPEZIALITÄTEN BEI DER WIRTSHAUSKULTUR

Der Herbst hat nicht nur landschaftlich, sondern auch kulinarisch viele Besonderheiten zu bieten. Knuspriges Gansl, saftiges Hirschgulasch, dazu herbstliche Raffinessen aus Kürbis, Nuss und Traube machen den Besuch bei Betrieben der Wirtshauskultur Niederösterreich zu einem kulinarischen Höhenflug. Wo Feinschmeckerinnen und -schmecker Wildspezialitäten und das klassische Gansl rund um Martini genießen können.

St. Pölten, 29. Oktober 2026. **Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner** ist überzeugt: „Unsere Wirtshäuser sind Orte, an denen man gut essen, gemeinsam genießen und sich wohlfühlen kann. Viele Zutaten kommen direkt aus unserer Heimat. Die Wild- und Ganslwochen zeigen, wie gut Niederösterreich schmeckt und wie viel unsere Wirtinnen und Wirte zu bieten haben. Wer auf der Suche nach einem guten Wirtshaus ist, wird in Niederösterreich fündig. Ich wünsche allen Gästen schöne Stunden und guten Appetit.“

Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung erklärt: „Noch schöner wird es, wenn die Gaumenfreuden mit Aktivitäten in der Natur verknüpft werden – so wird aus dem Ausflug ein herrlich genussvoller Kurzurlaub im Herbst, und wer sich tagsüber am Rad oder auf dem Wanderweg ausgepowert hat, freut sich umso mehr auf den kulinarischen Genuss im Anschluss daran. Die landschaftlichen Schönheiten kombiniert mit der regionalen Produkt- und Weinkultur bringt nicht nur Genuss, sondern auch unvergessliche Urlaubserlebnisse.“

Hartmuth Rameder, Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich meint: „Vom knusprigen Gansl mit Rotkraut und Knödel über Hirsch-Carpaccio und Fasanenbrust bis zu Rüben-Ravioli und süßen Knödel-Kreationen: Was die Natur uns im Herbst liefert, setzen wir mit Kreativität auf der Speisekarte um. Immer in Kombination mit der gewohnten Gastlichkeit und hohen Qualität, für die die Wirtshauskultur Niederösterreichs steht.“

Wild und Gansl haben Saison

In den kommenden Wochen haben Wildbret und Gansl am Teller Hochsaison. Frisches Wildfleisch ist in der herbstlichen Jagdsaison erhältlich, es punktet bei Feinschmeckerinnen und Feinschmeckern durch niedrigen Fett- und Cholesteringehalt, feinfaserige Muskelstruktur und leicht verdauliches Eiweiß – und natürlich durch den unvergleichlichen Geschmack.

Regional geliefert, bleiben Transportwege kurz. Gleiches gilt für Weide- bzw. Bio-Gänse aus Niederösterreich: Artgerechte Haltung, tierfreundliche Behandlung und kurze Transportwege schaffen besonderen Genuss.

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

Aktuelle Angebote und Besonderheiten

Diese Spezialitäten stehen nun auch in vielen Betrieben der Wirtshauskultur Niederösterreich auf der Speisekarte. Geboten werden nicht nur exklusive Menüs und Buffets, sondern teils auch hauseigene Bio-Weidegänse, vegane Alternativen, Ganslmenü mit feiner Weinbegleitung und vieles mehr.
Tipp: Bei den meisten Lokalen empfiehlt es sich, rechtzeitig zu reservieren!

- **Donau Niederösterreich**

Im Weißen Rössl in Mühldorf gibt es von 30. Oktober bis 22. November am Wochenende Gansl, am 21. November serviert Christian Nothnagl beim Format Wirt & Winzer passende Weine dazu. Gansl und Wild stehen im Alten Zollhaus in Korneuburg, beim Kirchenwirt in Weißenkirchen sowie im Landgasthof zum Goldenen Hirschen in Bierbaum am Kleebühel auf der Speisekarte. In Mörwalds Zur Traube in Feuersbrunn werden zusätzlich zur regulären Speisekarte Wildbuffet und Ganslmenüs angeboten. Freilandgänse, Wildschwein, Reh, Hirsch, Rebhuhn, Fasan und noch mehr werden im Gasthaus Figl in Wolfpassing zu Spezialitäten verarbeitet, die es sonst selten zu kosten gibt.

Im Hotel-Restaurant zur Post in Melk werden Bio-Weidegänse und erstmals auch vegane Gansl-Alternativen angeboten. Gansl in Bio-Qualität gibt es zusätzlich zu Wild und glutenfreien Varianten auch im Wirtshaus Gruber in Weitenegg. Bio-Weidegänse werden außerdem im Hopfeld-Dreikönigshof in Stockerau, beim jungWIRT in Göttlesbrunn und in der Weinstube Nikolaihof in Mautern serviert. Ganslwochen finden zudem im Gasthaus Jell in Krems, beim Goldenen Löwen in Maria Taferl, im Landgasthaus Essl in Rossatz sowie im Restaurant Alexander in Gallbrunn statt.

- **Mostviertel**

Das Familienhotel Hochrieß in Purgstall verarbeitet Weidegänse aus eigener Aufzucht. Und auch der Gasthof Kalteis in Kirchberg a. d. Pielach verwendet Fleisch aus dem Ort, das dann als „Erste Dirndltaler Weidegans“ nach Vorbestellung erhältlich ist. Wild- und Ganslwochen werden außerdem beim Gafringwirt in Euratsfeld, bei Hueber – der Wirt in Bründl und im Gasthof Graf in St. Pölten geboten. Ganslgerichte in Bio-Qualität werden beim Langer in Erlauf serviert.

Wildwochen stehen im Gasthaus Dorfschmiede in Zeillern, beim Bärenwirt in Petzenkirchen, im Gasthaus Kraus in Schollach und im Gasthof Teufl Kirchenwirt in Purgstall am Programm.

- **Waldviertel**

Martinigansl in Bio-Qualität werden auch im Wirtshaus Mathe in Etzen serviert, wo zudem viele klassische und auch neuere Wildgerichte auf der Speisekarte zu finden sind. Beim Wirtshaus im Demutsgraben in Zwettl werden Waldviertler Weidegänse beim „Ganslbrunch“ zu Spezialitäten wie Gänseleberterrine oder Ganslbügerl verarbeitet, das Wild auf der Speisekarte stammt aus der eigenen Jagd. Auch das Gasthaus zur Roten Säge in St. Oswald hat nun Gansl auf der Speisekarte.

„Jäger trifft Wild“ heißt es in der Gastwirtschaft Ambrozy in Nondorf, Wild und Gans-Spezialitäten werden auch im Stadtwirtshaus Hopferl in Gmünd, im Gasthof zur Kirche in Kottes, beim Braugasthof Fiakerwirt in Langenlois, im Nordwaldhof in Bad Großpertholz sowie in der Waldviertler Stuben im Faulenzerhotel in Friedersbach serviert.

- **Weinviertel**

Im Retzerlandhof in Zellerndorf stammen die Weidegänse direkt aus dem Ort, gereicht werden sie in mehrgängigen Menüs mit traditionellen Rezepten und hausgemachten Beilagen. „Ganslessen bei Kerzenschein“ heißt es am 13. November im Gasthaus Matthias Herbst in Hanfthal, wo zum Bio-Gansl aus Laa auch die passende Weinbegleitung vom Weingut Körner und musikalische Umrahmung durch Sarah Wendt geboten werden.

Gansl und Ente stehen auch im Schlosskeller Bockfliess auf der Speisekarte, Wild und Gansl direkt aus der Umgebung werden im Gasthaus zum Grünen Baum in Zistersdorf, in der Gastwirtschaft Neunläuf in Hobersdorf oder im Gasthaus Bsteh in Wulzeshofen serviert.

- **Wiener Alpen**

Gansl und Wild werden unter dem Motto „Mit uns ist gut Hirschen essen“ im Alten Backhaus in Wiener Neustadt geboten: Gans und Wild gibt es bis Mitte November. Auch der Hönigwirt in Kirchschlag serviert Weidegansl und Wildgerichte, das Fleisch dafür wird von Jägern aus der Umgebung geliefert.

Auch im Gasthaus Myrastubn in Muggendorf und im Hubertushof Fromwald in Bad Fischau-Brunn gibt es Gansl- und Wildgerichte, beim Puchegger-Wirt in Winzendorf wird köstliches Wild bis Mitte November kredenzt, im Wirtshaus Grüner Baum in Kirchberg a. Wechsel sogar bis Mitte Dezember.

- **Wienerwald**

Hier wird das traditionelle Martinigansl beispielsweise im Richardhof in Gumpoldskirchen serviert, Gansl- und Wildspezialitäten gibt es auch im Markthof in Siegersdorf.

Neu: Der Guide zum nächsten Wirtshauskultur-Betrieb

92 Seiten, rund 200 Wirtshäuser und ebenso viele Tipps für kulinarische Höhenflüge, nützliche Informationen zu Öffnungszeiten, Besonderheiten und Spezialitäten der jeweiligen Häuser, Ausstattung und Platzangebot der Wirtshäuser sowie Rezepte zum Nachkochen - all das liefert der **Wirtshaus-Guide** der Wirtshauskultur Niederösterreich.

Dazu gibt es Angaben zur öffentlichen Erreichbarkeit, Barrierefreiheit, ob eine E-Ladestation verfügbar ist und vieles mehr. Der Wirtshauskultur-Guide Ausgabe 2027 ist ab sofort druckfrisch und kostenlos erhältlich.

Informationen, Adressen und Tipps auf www.wirtshauskultur.at

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

Weitere Bilder: https://noew.px.media/share/1791457534C64G1GNA4488nG

*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.*