

Inhalt

Vorwort **7**

MÜHLVIERTEL

- 01** Peilstein: Traditionell und modern **10**
- 02** Helfenberg: Ritter der Blutwurst **14**
- 03** Vorderweißenbach: Brauhaustoast zum Geburtstag **18**
- 04** Bad Leonfelden: Backendl à la Sacher **21**
- 05** Bad Leonfelden: Ehrlich und hausgemacht **24**
- 06** Oberneukirchen: Waldinsel mit 3G-Qualität **27**
- 07** Reichenau: Der Bauer als Meisterkoch **30**
- 08** Ottenschlag: Erstkommunion-Ente beim Berger **34**
- 09** Wintersdorf: Keltenturm und Bio-Speisen **38**
- 10** Alberndorf in der Riedmark: Der Raurackl in Stoabäch **41**
- 11** Waldburg: Alte Geschichten, neue Gerichte **44**
- 12** Lasberg: Wandergasthaus im Naturidyll **48**
- 13** Selker: Butterschmalz und Herz **52**
- 14** Gutau: Rehfilet im Engelshaar **55**
- 15** Kaltenberg: Urkraft im Mühlviertel **58**
- 16** Bad Kreuzen: Kraftort Kirchenwirt **63**
- 17** Reichenstein: Rinderfetzen in der Hoftaverne **66**
- 18** Wartberg ob der Aist: Daheim im Wiaz’Haus **70**
- 19** Perg: Flecksuppe im Familienwirtshaus **74**

TRAUNVIERTEL

- 20** Steyr: Gut essen wie bei Freunden **80**
- 21** Garsten: Backendl mit Aussicht **84**
- 22** Schiedlberg: Bierheuriger mit Fußballgolf **87**
- 23** Rohr im Kremstal: Aus Scheune wurde ein Speisetempel **91**
- 24** Kremsmünster: Junges Team erhält die Tradition **94**

- 25** Ternberg: Hüttenschmaus am Schoberstein **97**
- 26** Großraming: Rau, aber herzlich **100**
- 27** Molln: Wirtshausklassiker im Steyrtal **107**
- 28** Roßleithen: Alles Bio am Gleinkersee **112**
- 29** Vorderstoder: Hüttenwirtin mit Charme **116**
- 30** Hinterstoder: Weltküche im Stodertal **119**
- 31** Grünau: Im siebten Forellenhimmel **122**
- 32** Vorchdorf: Essen wie ein Kaiser **125**
- 33** Vorchdorf: Im schönsten Gastraum des Landes **129**

SALZKAMMERGUT

- 34** Bad Aussee: Kulinarisches Wanderziel am Toplitzsee **138**
- 35** Bad Goisern: Lukullischer Spagat gelingt **143**
- 36** Bad Goisern: Hüttenatmosphäre am Weißenbach **147**
- 37** Bad Ischl: Genuss im Herzen des Salzkammerguts **152**
- 38** Bad Ischl: Almidylle im Hochtal **155**
- 39** Feuerkogel: Gaumenschmaus auf 1600 Metern **159**
- 40** Ebensee: Neue Kraft für Mensch und Hund **164**
- 41** Traunkirchen: 700 Jahre nachhaltige Gastlichkeit **168**
- 42** Gmunden: Entspannt beim Hois'n **174**
- 43** Weyregg: Wirtshausbrüder am Attersee **179**
- 44** St. Wolfgang: Schmausen am Schwarzensee **183**
- 45** Unterach: Hüttenidylle mit Schafbergblick **186**

INN- UND HAUSRUCKVIERTEL

- 46** Mattsee: Haubenküche mit Herz **192**
- 47** Handenberg: Gutes Essen macht glücklich **195**
- 48** Waldzell: Kalbfleischpflanzerl und Rieder Weiße **198**
- 49** Utzenaich: Gute alte Esskultur lebt auf **202**
- 50** Engelhartzell: Gehobene Wirtshausküche mit Donaublick **206**
- 51** St. Aegidi: Imma moi wås Neichs **210**
- 52** Neukirchen am Walde: Genuss im Hausruck **214**

- 53 St. Agatha: Bewusst genießen mit Weitblick 217**
- 54 Grieskirchen: Waldoase für Genießer 220**
- 55 Bad Schallerbach: Wasserschnitten aus Omas Küche 226**
- 56 Schmiding: Kathi-Palatschinken als Delikatesse 230**
- 57 Gunskirchen: Tradition mit Pfiff 234**
- 58 Puchberg: Traditionell und bodenständig 236**

ZENTRALRAUM

- 59 Thalheim bei Wels: Qualität aus Tradition 242**
- 60 Schleißheim: Vom Stiermäster zum Wirt 246**
- 61 Ottensheim: Schlutzkrapfen statt Schiffsmühle 250**
- 62 Oftering: Slow Food im Vierkanterland 254**
- 63 Kirchberg-Thening: Kulinarik und erlesene Weine 257**
- 64 Dörnbach: Kraftnahrung beim Fischerwirt 261**
- 65 Pichling: Backhendl mit Eisbad 266**
- 66 Mühlrading: Haubenküche mit Bodenhaftung 269**