Presseinformation

29. Oktober 2026

Wild- und Ganslspezialitäten bei der Wirtshauskultur Niederösterreich

LH Mikl-Leitne: „Unsere Wirtshäuser sind Orte, an denen man gut essen, gemeinsam genießen und sich wohlfühlen kann“

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.

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.“

In den kommenden Wochen haben Wildbret und Gansl am Teller Hochsaison.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Doris Zöger
Tel.: 02742/9005-13314
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

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.

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.

Alle Informationen, Adressen und Tipps auf www.wirtshauskultur.at

Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner mit (li.) Michael Duscher, Geschäftsführer Niederösterreich Werbung, und (re.) Hartmuth Rameder, Obmann Wirtshauskultur Niederösterreich.

© NLK Khittl

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Doris Zöger
Tel.: 02742/9005-13314
E-Mail: presse@noel.gv.at