

## FALSTAFF RESTAURANTGUIDE 2017: HOHE AUSZEICHNUNG AN JOHANN LAFER

DER NEUE GUIDE STEHT GANZ IM ZEICHEN DER ERFOLGREICHEN STEIRER JOHANN LAFER, HEINZ REITBAUER, CHRISTIAN ZACH UND HANS PETER FINK. ZU DEN GEWINNERN DES JAHRES GEHÖREN ABER AUCH DIE »GRIGGELER STUBA« IN LECH, DAS »IKARUS HANGAR-7« UND DAS »MRAZ & SOHN«.



Wien, 16. März 2017 – Mehr als 240.000 Votings von rund 16.000 Gästetestern hat die Falstaff-Redaktion heuer erhalten, bewertet wurden die Kategorien Essen, Service, Weinkarte und Ambiente. Souveräne Nummer eins ist auch in diesem Jahr wieder das »Steirereck«. Das Haus im Wiener Stadtpark wurde von den Falstaff-Testern erneut am höchsten bewertet. Ergebnis: 100 Punkte für Patron und Küchenchef Heinz Reitbauer und damit die Maximalwertung. Ein Dauerbrenner der Superlative. Doch auch seine steirischen Kollegen haben im Falstaff Restaurantguide hervorragend abgeschnitten: Der Preis für den »besten internationalen Botschafter« ging an den populären TV-Koch und gebürtigen Steirer Johann Lafer. Christian Zach von der »Weinbank« wurde als »Sommelier des Jahres« geehrt und Hans Peter Fink vom Restaurant »Haberl & Fink's« wurde zum »Wirt des Jahres« gekürt.

In der Gesamtwertung liegen »Döllner« in Golling, das »Landhaus Bacher« in Mautern und das Restaurant »Obauer« in Werfen ex aequo auf Platz zwei und mit 99 Punkten nur einen Hauch hinter dem »Steirereck«. Auf Platz drei liegen die »Griggeler Stuba« in Lech und das »Ikarus Hangar-7« in Salzburg – ebenfalls mit 99 Punkten, allerdings nicht mit der – bei dieser Reihung entscheidenden – Küchenhöchstwertung von 50 Punkten. Dennoch gehören sie zu den Aufsteigern des Jahres, denn trotz der dünnen Luft im kulinarischen Olymp Österreichs konnten sie einen Punkt dazugewinnen. Ebenfalls unter den prominentesten Aufsteigern befindet sich das Restaurant »Mraz & Sohn« in Wien mit eindrucksvollen 97 Punkten (statt 95 im Vorjahr). Auch die »Weinbank« in Ehrenhausen in der Südsteiermark wurde um zwei Punkte aufgewertet, auf 96 Punkte.

Mit Spannung wurde auf das Ergebnis im Burgenland gewartet, denn im Vorjahr hatte das »Gut Purbach« den langjährigen Seriensieger »Taubenkobel« überholt. Das Team des letztgenannten Betriebs hat sich die ernüchternde Beurteilung der Tester offenbar zu Herzen genommen und die Küchenleistung gesteigert: Der »Taubenkobel« liegt wieder auf Platz eins – allerdings gemeinsam mit dem »Gut Purbach« (alle Bundeslandsieger siehe unten).

### DIE SONDERPREISE

Das Ehepaar Sodoma wurde für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Josef »Peppi« Sodoma ist eine lebende Wirtsgeschichte, und wegen Gertrude Sodomas Kochkünsten pilgern Gourmets seit Jahrzehnten nach Tulln. Erstmals wurde auch ein Preis für das »originellste Gasthaus Österreichs« vergeben: Er ging an den »Kleinsasserhof« in Spittal an der Drau in Kärnten. Wer dieses urige Haus nicht kennt, hat etwas versäumt. Denn dort umfängt den Gast eine einzigartige Mischung aus Museum, kunstvollem Gastgarten und einem liebevoll zusammengestellten Sammelsurium skurriler Objekte. Doch alleine die raffinierte, bodenständige Küche ist eine Reise wert.

Den Preis für das beliebteste Wiener Beisl erhielt diesmal der »Gmoakeller« im dritten Wiener Gemeindebezirk. Der Preis für das beste Hotelrestaurant ging an den »Almhof Schneider« in Lech am Arlberg. Über die Eröffnung des Jahres darf sich Harald Brunner vom »Das Spittelberg« freuen, und für die »beste Weinkarte« wurde das »Mraz & Sohn« geehrt.

Und schließlich gab es auch wie im Vorjahr einen Preis für den »besten Service«. Er ging an Michael Kahovec vom »Fabios«, ein Lokal, in dem sich die Wiener VIPs die Klinke in die Hand geben. Kahovec kennt alle und alle kennen ihn. Und mögen ihn, weil er so herrlich ungekünstelt und natürlich wirkt, ausgerechnet in dieser Umgebung.

#### WO GIBT ES DEN GUIDE?

Ab sofort ist der Falstaff Restaurantguide im Buch- und Zeitschriftenhandel und online unter [falstaff.at/guides](http://falstaff.at/guides) zum Preis von € 9,90 erhältlich. Alle Bewertungen sind auch in der kostenlosen Falstaff Restaurantguide-App nachzulesen.

#### DIE HÖCHSTWERTUNGEN

1. Steirereck:	100 Punkte
2. Döllerer:	99 Punkte
2. Landhaus Bacher:	99 Punkte
2. Obauer:	99 Punkte
3. Griggeler Stuba:	99 Punkte
3. Ikarus Hangar-7:	99 Punkte
4. Saag:	98 Punkte
5. Paznauner Stube:	98 Punkte
5. Silvio Nickol:	98 Punkte
6. Johanna Maier & Söhne:	97 Punkte
6. Mraz & Sohn:	97 Punkte
6. Simon Taxacher:	97 Punkte
6. T.O.M. Pfarrhof:	97 Punkte
7. Alexander:	96 Punkte
7. Senns Restaurant:	96 Punkte
7. Verdi:	96 Punkte
8. Almhof Schneider:	96 Punkte
8. Severin's:	96 Punkte
8. Weinbank Restaurant:	96 Punkte

*Alle genannten Betriebe sind mit vier Gabeln ausgezeichnet. Die Reihung ergibt sich aus der Gesamtpunktzahl. Bei Gleichstand entscheidet noch zusätzlich die Küchenwertung.*

#### DIE BUNDESLAND-SIEGER

• Wien:	Steirereck
• Niederösterreich:	Landhaus Bacher
• Burgenland:	Gut Purbach und Taubenkobel (ex aequo)
• Oberösterreich:	Verdi
• Steiermark:	T.O.M. Pfarrhof
• Kärnten:	Seerestaurant Saag
• Salzburg:	Döllerer und Obauer (ex aequo)
• Tirol:	Paznauner Stube
• Vorarlberg:	Griggeler Stuba



# falstaff

# presseausendung

16. MÄRZ 2017

## DIE SONDERPREISE

- Lebenswerk: Gerti und Josef Sodoma
- Sommelier des Jahres: Christian Zach (Weinbank)
- Eröffnung des Jahres: Das Spittelberg
- Bester internationaler Botschafter: Johann Lafer
- Beste Weinkarte: Mraz & Sohn
- Bestes Wiener Beisl: Gmoakeller
- Wirt des Jahres: Hans Peter Fink (Haberl & Fink's)
- Bester Service: Michael Kahovec (Fabios)
- Bestes Hotelrestaurant: Almhof Schneider
- Originellstes Gasthaus: Kleinsasserhof



## ÜBER DEN FALSTAFF-VERLAG

Falstaff ist mit einer Auflage von ca. 140.000 Stück das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein- und Genussportal Österreichs und verzeichnet pro Monat fast 400.000 Besuche und über 1,4 Millionen Seitenaufrufe (laut unabhängiger ÖWA-Messung, Dezember 2016). Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst über 65.000 Weine mit Bewertungen, 10.000 Restaurants, 1.200 Hotels, 700 Cafés, die besten Bars Österreichs und über 2.000 Vinotheken. Auch auf dem Social Media Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit über 60.000 Facebook-Freunden verweisen.

Weitere Informationen unter [www.falstaff.at/restaurantguide2017](http://www.falstaff.at/restaurantguide2017)

**Rückfragehinweis:** Mag. Elisabeth Kamper, Falstaff Geschäftsführung  
Führichgasse 8 1010 Wien  
Telefon: +43 1 9042141 office@falstaff.at