



KULINARIK
in aller Munde

GENUSSLAND ÖÖ

Gastro-Guide

www.genussland.at





26
WIRT:INNEN

INNVIERTEL

in aller Munde

INNVIERTEL

BEZIRK BRAUNAU

- 1 Gasthaus Englwirt
- 2 Schüdlbauer's
- 3 Gasthof Steinerwirt
- 4 Hotel und Restaurant Seewirt
- 5 Wirtshaus zum Onke Heli
- 6 Wirt z'Weissau
- 7 Gasthof Mattigtalerhof
- 8 Gasthaus Badhaus
- 9 Gasthaus Hofer
- 10 Restaurant Heimatliebe

BEZIRK RIED

- 11 Biergasthof Riedberg
- 12 Weberbräu
- 13 Rieder Wirt
- 14 Die Giesserei
- 15 M2's Platzl
- 16 Uns'a Regionalmarkt

- 17 Loryhof
- 18 Kammer5
- 19 Leitner Gut
- 20 4*S Hotel Spa Resort Geinberg

BEZIRK SCHÄRDING

- 21 Wesenufer Hotel und Seminarkultur an der Donau
- 22 Schloss Zell an der Pram
- 23 Hotel & Restaurant Gasthof Bauböck
- 24 Wirth z'Hareth
- 25 Wirt in Steinbrunn
- 26 Kurhaus Schärding – Orangerie





1 GASTHAUS ENGLWIRT

Josef Burgstaller
St. Laurenz 37, 4950 Altheim
+43 7723 42336
englwirt@icloud.com
www.englwirt.at
Freitag – Dienstag: 9 – 24 Uhr



Im traditionsreichen Gasthof Englwirt wird in einer entspannten Atmosphäre ein saisonal angepasstes Angebot von Speisen und Getränken für Sie bereitgestellt. Dafür werden prinzipiell nur die hochwertigsten Produkte aus der Region verarbeitet, um den Gästen ein volles Geschmackserlebnis bieten zu können. Frisch und mit viel Liebe werden traditionelle Hausmannskost und eine moderne leichte Küche nach Art des Hauses kreiert. Auf der Jausenkarte finden Sie außerdem Heurigenschmankerl wie Brettljause, hausgemachte Reindlsulz oder heißen Leberkäse. Und auch Mittagsmenü und Abendkarte präsentieren vielfältige Gaumenfreuden. Der Englwirt bietet neben vorzüglicher Küche auch genügend Platz für kleine und große Feierlichkeiten oder Veranstaltungen. Hier ist immer was los und so kommt man auch regelmäßig in den Genuss von Musikabenden und anderem launigen Programm.

2 SCHÜDLBAUER'S

Auf der Haiden 76, 5280 Braunau a. Inn
+43 7722 64545
gasthof@schuedlbauers.at
www.schuedlbauers.at
Dienstag – Samstag: 11 – 14 Uhr
und 17 – 24 Uhr



Im Herzen von Braunau am Inn liegt in idyllischer Umgebung dieser Vierkanthof mit alter Tradition und attraktiven „inneren Werten“. Das junge Team des Schüdlbauer's bietet seinen Gästen alles, was es braucht, um Spaß zu haben und lukullische Gelüste zu befriedigen. Die heimelige Atmosphäre der alten Gewölbe sowie der Charme, den das Team seinen Gästen entgegenbringt, vermitteln ein einzigartiges Wohlfühlgefühl. Delikate Vorspeisen, klassische Hausmannskost, knackige Salatvariationen bis hin zu frischem Fisch aus umliegenden Gewässern und Fleisch von bäuerlichen Betrieben der Umgebung runden das Angebot ab und befriedigen verschiedenste Geschmäcker. Beim Frühstücksbuffet kann man frühstücken wie ein Kaiser mit frischem Brot aus der Bäckerei, Wurstwaren vom regionalen Metzger, frisch zubereiteten Eiergerichten mit regionalen Eiern, verschiedenen Joghurts, frischem Obstsalat, Birchermüsli, Säften vom Obstbauern nebenan, sowie laktose- und glutenfreien Produkte.

3 GASTHOF STEINERWIRT

Felix Scharinger
 Revier Heimhausen 7, 5142 Eggelsberg
 +43 7748 2360
 steinerwirt@gmx.at
www.steinerwirt-eggelsberg.at
 Dienstag – Freitag: 14 – 24 Uhr, Samstag: 17 – 24 Uhr
 Sonn- und Feiertag: 10 – 16 Uhr



Die Wirtsleute Franziska und Felix Scharinger umsorgen ihre Gäste, seit sie 1993 das Gasthaus übernommen haben. Mit viel Geschick und persönlichem Einsatz führen sie das Haus und gestalten das Angebot nach den Wünschen des Gastes. Bei rustikal-gemütlicher Atmosphäre zaubert der Wirt echte Hausmannskost und traditionelle, gutbürgerliche Gerichte auf den Tisch. Ein deftiges Bratl in der Rein, eine herzhafte Innviertler Hausplatte für den Riesenhunger finden sich ebenso auf der Karte wie ein feines Raclette. Bei Schönwetter im Sommer können diese Schmankerl unter den Kastanienbäumen im wunderschönen Biergarten genossen werden. Aber auch die urigen Stuben laden zu dem ein oder anderen Getränk ein. Das Gasthaus hat außerdem vier vollautomatische Kegelbahnen, die zu einem Kegelabend motivieren.

4 HOTEL UND RESTAURANT SEEWIRT

Gerald Günter Maislinger
 Holzöster 21, 5131 Franking
 +43 6277 8666
 hotel@derseewirt.at
www.derseewirt.at
 Variable Öffnungszeiten –
 Genaueres erfahren Sie auf unserer Website.



Mit dem Seewirt wollen wir Sie in eine Welt voller Ruhe und Entspannung, Aktivität und Natur, Kulinarik und Kultur rund um den Holzöstersee und die Region mitnehmen. Unsere hausgemachten Innviertler Schmankerl und österreichischen Köstlichkeiten, der hauseigene Strand am See, die Seenregion rund um Holzöster, der größte Moorkomplex Österreichs und zwei der wohl schönsten Altstädte Europas machen aus dem kleinem Paradies Holzöstersee ein ganz großes. Lassen Sie sich auf eine unvergessliche Reise ein!

TIPP: Unser Restaurant mit neuer Innviertler Küche.

5 WIRTSHAUS ZUM ONKE HELI

Christian Drack
Kirchberg 3, 5232 Kirchberg b. Mattighofen
+43 7747 5271
info@onkeheli.at
www.onkeheli.at
Montag, Dienstag, Freitag: 16 – 23 Uhr
Samstag: 11 – 23 Uhr, Sonntag: 10 – 21 Uhr



Das aus einem ehemaligen Bauernhof entstandene „Wirtshaus zum Onke Heli“ ermöglicht eine gemütliche Einkehr. Hier kocht der Juniorchef Christian selbst und dies ausgezeichnet, im wahrsten Sinne des Wortes. Die Auszeichnung „Gesunde Küche“ ist ein Markenzeichen für guten Geschmack, regionale und saisonale Küche und ernährungsphysiologische Qualität. Spezialitäten und Highlights des Hauses: saisonale Gerichte der AMA GENUSS REGION, regionale Hausmannskost und Innviertler Schmankerl wie Surspeckknödel oder Bratl auf da Rein (auf Bestellung). Das köstliche Brot wird selbst gebacken. Freitags und samstags kann man beim Onke Heli köstlich frühstücken: Von herzhaft bis vegan ist für jeden was dabei. Bei Schönwetter lädt der Gastgarten zu dem ein oder anderen Getränk ein.

6 WIRT Z'WEISSAU

Daniel Strobl
Oberweissau 3, 5221 Lochen a. See
+43 7745 20125
strobl@wirt-weissau.at
www.wirt-weissau.at
Montag – Donnerstag: 17 – 24 Uhr
Samstag: auf Anfrage, Sonntag: 9 – 15 Uhr



Der Wirt z'Weissau in Lochen ist ein Landgasthaus und heißt Sie mit Innviertler Gastfreundschaft willkommen. Die Küche bietet traditionelle, bodenständige Köstlichkeiten aus ausgewählten regionalen Zutaten – auch die vegetarischen und veganen Gäste finden immer anregende Speisen auf der Speisekarte. Ob im traditionellen Gastzimmer, der eleganten Stube oder im modern gestalteten Stüberl, welches auch für Seminare genutzt werden kann, hier gibt es den idealen Ort für jegliche Veranstaltungen. Auch im Gastgarten kann man entspannt zusammensitzen und mit dem hauseigenen Spielplatz ist auch für die Unterhaltung der kleinsten Gäste gesorgt.

TIPP: Weiters bieten wir die Möglichkeit, den Genuss durch Nächtigungen in einem unserer 33 Zimmer und Wohnungen für mehrere Tage zu erleben. Am Morgen wartet ein reichhaltiges und ebenso regionales Frühstück auf Sie.

7 GASTHOF MATTIGTALERHOF

Franz Schratzenecker
Postgasse 18, 5230 Mattighofen
+43 7742 2562
info@mattigtalerhof.at
www.mattigtalerhof.at
Mittwoch – Freitag: 16 – 24 Uhr
Samstag, Sonntag: 10 – 14 Uhr und 17 – 23 Uhr



Der Mattigtalerhof lädt zu herzlicher Gastfreundschaft und gutem Essen, zum Ausruhen, Verweilen und Genießen ein. In der großen Gaststube herrscht reges Treiben, denn der Mattigtalerhof ist nicht nur für die Ortsansässigen ein beliebter Treffpunkt. In der Küche herrscht emsige Betriebsamkeit, denn jeder Gast soll zufrieden sein. Serviert werden gutbürgerliche, traditionelle und regionale Innviertler Spezialitäten, aber auch köstliche internationale Gerichte. Spezialitätentage animieren zum Schlemmen regionaler Köstlichkeiten. Durch die Verwendung regionaler Produkte gewährleistet der Mattigtalerhof die Frische, Einzigartigkeit und Ursprünglichkeit der Speisen. Der freundliche Gastgarten mit Kinderspielfeld im Innenhof lädt zum gemütlichen Beisammensein ein. Die neu renovierten Zimmer machen Lust, die ein oder andere Nacht im schönen Mattighofen im Innviertel zu genießen.

8 GASTHAUS BADHAUS

Monika und Herbert Karer
Moosstraße 28, 5230 Mattighofen
+43 7742 2372
gasthaus@badhaus.at
www.badhaus.at
Mittwoch – Samstag: 10 – 24 Uhr
Sonntag: 9 – 15 Uhr



Auf die angenehme Stimmung im Gasthaus Badhaus ist immer Verlass. Alles wirkt gepflegt und natürlich. Das Badhaus ist ein Gasthaus für jeden, der eine unkomplizierte, traditionsbewusste Gastlichkeit auf der Höhe der Zeit schätzt. Die Wirtsleute Herbert und Monika Karer legen großen Wert auf eine saisonbezogene Küchenphilosophie. Gekocht wird mit viel Liebe und Engagement – von herzhaften Innviertler Schmankerln bis zur gutbürgerlichen Kost. Die Wirtsleute greifen bei der Auswahl ihrer Zutaten ganz bewusst auf ausgesuchte Lieferanten aus der Region zurück. Und wenn die Saison besondere Gustostückerl bietet, dann kommen diese frisch geerntet in den Kochtopf. Im Badhaus wird auch die traditionelle Stammtischkultur hochgehalten. Hier treffen sich alte Bekannte zur ungezwungenen Unterhaltung. Aber auch „Fremde“ finden am Stammtisch, entsprechend alter Sitte, für die Zeit ihrer Einkehr gemütlichen Anschluss und nette Gesprächspartner.

9 GASTHAUS HOFER

Johannes Hofer
Untere Hofmark 11, 5145 Neukirchen a.d. Enknach
+43 7729 2282
hoferwirt@aon.at
www.gasthaus-hofer.com
Mittwoch – Donnerstag: 10 – 14 Uhr und 17 – 24 Uhr
Freitag – Samstag: 10 – 24 Uhr, Sonntag: 10 – 15 Uhr



Eine ehrliche, traditionelle Küche mit regionalen Produkten: Franz Hofer liebt es einfach und bodenständig. Im Gasthaus Hofer steht er als Chef selbst am Herd und legt dabei Wert auf Qualität und Ethik. Einkauft wird für die Küche mit Herz und Verstand – das heißt vor allem „mit den Jahreszeiten“. Deshalb setzt die Familie Hofer in erster Linie auf Hausgemachtes und frische Zutaten. Diese stammen wiederum überwiegend aus der Region oder aus dem eigenen Haus- und Kräutergarten. Im Sommer findet der Gastgarten mit seinen alten Kastanienbäumen große Beliebtheit bei Stammgästen, Radfahrern und Familien mit Kindern. Beim „Hoferwirt“ wird ehrliche und herzliche Gastlichkeit gelebt. Spezialitäten des Hauses sind die Mattigtaler Forelle oder der Innviertler Teller.

10 RESTAURANT HEIMATLIEBE

Carina Egger
Revitalplatz 1, 5252 Aspach
+43 676 6022266
office@restaurant-heimatliebe.at
www.restaurant-heimatliebe.at
Montag, Donnerstag – Freitag: 7:30 – 12 Uhr
und 18 – 23 Uhr, Samstag: 8 – 14 Uhr und 18 – 23 Uhr
Sonntag: 8 – 14 Uhr



Was man im Restaurant Heimatliebe genießen kann? Ganz einfach erklärt: Alles. Einen großen Teil unseres Angebots produzieren wir selbst, daher wechseln unsere Speisen und Getränke je nach Saison. Wir bieten unter der Woche ein umfangreiches Frühstück mit vielen Bio-Produkten, kreativen Eier-Gerichten und einigen Klassikern. Am Wochenende laden wir bis 14 Uhr mit unserem Brunch zum gemütlichen Start in den Tag ein und servieren verschiedene Kreationen, Highlights und traditionelle Gerichte. Am Abend verwöhnen wir unsere Gäste mit hausgemachter Pasta, Steaks, heimischen Fischen, vegetarischen Kreationen und einer süßen Vielfalt. Zwischen den Saisonen findest du gerne ausgefallene Themen in der Speisekarte. Von Fischwochen, Trüffeltagen, Steak & Grillwochen bis hin zur „Das Innviertel reist um die Welt“-Karte – hier wird es nie langweilig. Gepaart mit den besten Weinen, Limonaden, hausgemachten Eistees und Säften laden wir zu einem kulinarischen Spaziergang durch die Region ein. Für Bierliebhaber gibt es eine breite Auswahl an heimischen Brauereien. Von klassischen Spezialitäten bis hin zu ausgefallenen und seltenen Bieren ist alles dabei. Als neues Highlight kannst du dir deinen Heimatliebe Moment auch für deine Feier liefern lassen. Mit einem kleinen Imbissanhänger reist das Team der Heimatliebe quer durch Oberösterreich und noch viel weiter.

11 BIERGASTHOF RIEDBERG

Karl Zuser
Südtiroler Straße 11, 4910 Ried i. Innkreis
+43 7752 826100
gasthof@riedberg.at
www.riedberg.at
Montag – Freitag: 16 – 24 Uhr
Samstag: 9 – 12 Uhr



Im Biergasthof Riedberg dreht sich alles um Genuss, Gastlichkeit und Bierkultur. Das engagierte Team rund um Familie Zuser sorgt mit viel Erfahrung und echter Innviertler Herzlichkeit dafür, dass sich Gäste vom ersten Moment an wohlfühlen – im Service ebenso wie in der Küche. Die kleine, aber bewusst feine Speisekarte widmet sich den Innviertler Wirtshausklassikern: von saisonalen Vorspeisen und Suppen über Knödelvariationen bis hin zu Rindsgulasch und Schweinsbraten – Gerichte, die seit Jahren zu den beliebtesten Dauerbrennern zählen. Köstliche Mehlspeisen und ein täglich frisch zubereitetes Tagesgericht ergänzen das Angebot und bringen je nach Saison Spargel, Eierschwammerl oder andere regionale Spezialitäten auf den Teller.

TIPP: Ein besonderes Highlight ist der einzigartige Bierkeller, in dem die Gäste – begleitet von fachkundiger Beratung und spürbarer Leidenschaft – aus mehr als 500 Bieren wählen können.

12 WEBERBRÄU

WB Gastro GmbH – Silvia & Stefan Jetzinger
Weberzeile 1, 4910 Ried i. Innkreis
+43 7752 80296
info@weberbraeu.at
www.weberbraeu.at
Montag – Freitag: 10 – 24 Uhr, Samstag: 10 – 18 Uhr



Für uns ist's nicht nur „S'Innviertel“, sondern eine Lebenseinstellung. Im Weberbräu treffen Tradition und Bodenständigkeit auf modernen Zeitgeist. Du erlebst gepflegte und gemütliche Gastlichkeit mit traditionsbewusster und ideenreicher Hausmannskost, die aus regionalen Zutaten frisch für dich zubereitet wird. Entdecke die große Biervielfalt: Spezialitäten der Brauerei Ried und der Innviertler Bierregion, internationale Kreativbiere oder ein „bieriges“ Mitbringsel aus dem Shop. Im Weberbräu schlägt das Herz eines jeden Bier-Liebhabers höher. Das Team verwöhnt dich im Restaurant, dem Claudi-Stüberl und in der trendigen Bar. Nimm dir eine Auszeit im Herzen des Innviertels!

#proudtoservegmiatlichkeit

Wir bieten dir moderne Küche in rustikalem Ambiente. Bei unseren Gerichten achten wir besonders auf frische und lokale Zutaten, so schmeckt unsere bodenständige Hausmannskost gleich viel besser. Darüber hinaus bieten wir auch immer wieder ungewöhnliche Speisen. Es soll für Geist und Gaumen ja nicht langweilig werden ...

13 RIEDER WIRT

Reinhard und Eva Anibas
Voglweg 3, 4910 Ried i. Innkreis
+43 7752 82573
office@rieder-wirt.at
www.rieder-wirt.at
Montag – Samstag: ab 10 Uhr



Das gemütliche Gasthaus Rieder Wirt ist auch über die Stadtgrenzen hinaus für seine gutbürgerliche Küche bekannt. Dabei achten Reinhard und Eva Anibas vor allem auf die regionale Herkunft und saisonale Abstimmung der verwendeten Produkte. Dank des täglich wechselnden 4-gängigen Mittagbuffets können Sie die vielfältigen Kreationen des Hauses genießen. Neben warmen Klassikern ist auch für kalte Schmankerl wie Brezenjause oder Essigwurst gesorgt. Je nach Saison findet man Eierschwammerl, Spargel oder Wild auf der erweiterten Speisekarte. Für die exzellent zubereiteten Wildgerichte wurde der Rieder Wirt bereits mit der „Plakette des OÖ Jagdverbandes für Wildgerichte“ ausgezeichnet. Sie können sich somit auf ein ausgezeichnetes Fest der Sinne freuen und auf den hauseigenen Kegelbahnen auch Spielfreude erleben.

TIPP: Im Sommer lädt der wunderbare Gastgarten zum Verweilen ein.

14 DIE GIESSEREI

GIESSEREI Gastro GmbH
Rainerstraße 5, 4910 Ried i. Innkreis
+43 7752 21323
office@giesserei-ried.at
www.giesserei-ried.at
Montag – Freitag: 8 – 18 Uhr
Samstag: 8 – 14 Uhr



Wir führen im ersten Stock der GIESSEREI eine Gastronomie und freuen uns auf deinen Besuch. Du findest bei uns leckere, hochwertige Gerichte und Getränke, ein qualitätsvolles Zeitungsangebot und ein stilvolles Ambiente zum Wohlfühlen.

Wir kochen mit biologischen Zutaten, möglichst aus der Region. Auch unsere Getränke sind aus biologischer Erzeugung, ein spezielles „GIESSEREREI-Bier“ wird extra für uns aus biologischen Zutaten gebraut. Den Tag startet man bei uns mit herzhaften oder süßen Frühstücksvariationen. Zu Mittag gibt es verschiedene Gerichte – auch vegan oder vegetarisch – zur Auswahl. In der Kuchenitrine finden sich stets herrlich süße Versuchungen.

15 M2'S PLATZL

Martina Gadermayr
Linzer Gasse 2, 4910 Ried i. Innkreis
+43 7752 62679
m2@platzl-ried.at
www.platzl-ried.at
Sonntag – Donnerstag: 10 – 23 Uhr



An fünf Tagen der Woche sind unsere Türen in der Linzer Gasse 2 (unterer Hauptplatz) für Euch geöffnet und wir freuen uns, Euch von Sonntag bis Donnerstag verwöhnen zu dürfen! Unser Geheimrezept? Saisonale Produkte aus der Region. Wir beziehen alle unsere Zutaten von lokalen Produzenten aus der Umgebung. Frische, Qualität und volles Aroma zeichnen unsere Gerichte aus – und das schmeckt man.

Weiters haben wir ein gemütliches Gewölbe für bis zu 25 Personen, welches abgetrennt vom Gastzimmer ist. Hier richten wir gerne Eure Feiern (Agape, Taufe, Gleichfeier, Geburtstag, Familienfeier ...) aus.

16 UNS'A REGIONALMARKT

Wilhelm Gietl
Hauptplatz 40, 4910 Ried i. Innkreis
+43 676 7119733
info@unsa.at
www.unsa.at
Montag – Donnerstag: 8 – 17 Uhr
Freitag: 8 – 14 Uhr



Regionalität, höchste Qualität und Ehrlichkeit in jeder Hinsicht gelten als unsere Eckpfeiler. Wir möchten mit Lebensmitteln begeistern, die aus der Region stammen, die größtenteils biologisch und umweltschonend hergestellt und ebenso umweltverträglich verpackt werden. Auf die Bedürfnisse der Lebensmittel respektvoll und achtsam einzugehen, ist für uns Ehrensache. Jene unserer Lieferanten und Kunden liegen uns selbstverständlich gleichfalls am Herzen. Handschlagqualität, Fairness und ein freundliches Miteinander auf Augenhöhe sind Werte, die uns leiten und zu denen wir uns kompromisslos bekennen.

Bei uns'a finden Sie ein herzhaftes Frühstücksangebot, liebevoll frisch gekochte Mittagsgerichte, hausgemachte Mehlspeisen sowie jede Menge Service und ein freundliches Lächeln.

17 LORYHOF

Ing. Othmar Zeilinger
Außerguggenberg 4, 4942 Wippenham
+43 7757 6757
office@loryhof.at
www.loryhof.at
Mittwoch – Donnerstag: ab 17 Uhr
Freitag – Samstag: ab 11 Uhr
Restliche Zeit nach Voranmeldung!



Wer ein abwechslungsreiches und genussreiches Programm für seine Familie und seine Freunde sucht, ist am Loryhof genau richtig! Das Restaurant bietet regionale und saisonale Gerichte sowie 100 % pflanzliche Gerichte an. Die Köche lassen sich alle zwei Monate neue Kreationen zu einem bestimmten Thema einfallen. Auf die Qualität der Zutaten wird hier sehr geachtet. Wenn es etwas zu feiern gibt, steht der Veranstaltungsstadl zur Verfügung. Hier werden perfekte Rahmenbedingungen für Traumhochzeit, Firmenfeier oder Geburtstagsfest geboten. Und sollten die Feiern etwas länger dauern, gibt es die Möglichkeit, in einer der vielen originellen Holzhütten am Loryhof zu übernachten. Hier ist man bestens aufgehoben!

18 KAMMER5

ANKLANG Gastro GmbH
Kammer 5, 4974 Ort i. Innkreis
+43 7751 80650
restaurant@kammer5.at
www.kammer5.at
Donnerstag – Samstag: ab 18:30 Uhr
Sonntag: ab 17:30 Uhr



Alte Hülle, neues Leben. Idyllische Umgebung. Verkehrstechnisch top angebunden. Unser Restaurant inmitten des Innviertels. Auf einem ehemaligen Bauernhof. Renoviert. Am Leitner Gut. In einem Gewölbe. Anno dazumal Kuhstall. Jetzt Esszimmer. In Ort im Innkreis. Kammer5. Um genau zu sein. Wir erfinden nicht neu. Wir kopieren auch nicht. Wir machen's so, wie man's immer schon gemacht hat. Nur halt ein bisschen anders. Jedenfalls aber bodenständig, unkompliziert und intensiv im Geschmack wie auch im Service. Österreichische Küche. Französische Basis. Geschmackssinnlich umami. Unser Hauptgaumenmerk liegt auf der ganzheitlichen Verkochung unserer Rohstoffe. Wir wissen, woher diese sind, wir wissen, woher wir kommen und Sie wissen, was Sie bekommen: Klar erkennbare Lebensmittel (am Teller), ein geschmackssinnliches Abenteuer (auf der Zunge) und ein behagliches Gefühl (im Bauch). Wir kochen vor Mut. Für Sie. Für uns. Weil's uns taugt, wenn's Ihnen schmeckt. Kurzum: Bei uns kocht Freude auf. Gleich doppelt.

19 LEITNER GUT

ANKLANG Gastro GmbH
Kammer 5, 4974 Ort i. Innkreis
+43 7751 80651
office@leitnergut.at
www.leitnergut.at
Variable Öffnungszeiten –
Genauerer erfahren Sie auf unserer Website.



Im Herzen des Innviertels. Erreichbar von der Autobahn, aus Deutschland oder Österreich, von hier und von da. Umgeben von Wäldern und Wiesen, umspielt von dem kleinen Fluss namens Antiesen. Ummantelt vom gemütlichen Dorfleben und doch gesegnet mit bester Erreichbarkeit. Das Leitner Gut ist Schauplatz für unzählige Events und kann auch für private Feierlichkeiten gebucht werden. Rundum gut am Leitner Gut.

20 4*S HOTEL SPA RESORT GEINBERG

4*S Hotel Spa Resort Geinberg
Thermenplatz 1, 4943 Geinberg
+43 7723 8500
therme@sparesortgeinberg.at
www.sparesortgeinberg.at
Täglich: 8 – 22 Uhr



Das 4*S Hotel des Spa Resort Geinberg bietet erstklassigen Service und lädt zu einer erholsamen Auszeit ein. Lassen Sie sich kulinarisch vom Frühstücksbuffet bis 12:00 Uhr und dem Abendessen (teils serviert, teils vom Buffet) überzeugen. Drei Wasserwelten mit 3.000 m² Wasserfläche – Thermal-, Frisch- und Salzwasser – sorgen in der Therme für Entspannung. Die Karibische Saunawelt begeistert mit zehn Themensaunen, Dampfbad und vielfältigem Aufgussplan. Für kulinarischen Thermen-Genuss sorgen das Panorama-Café, Sauna-Bistro und Thermen-Restaurant. Im Adults Only SPAplus erwarten Sie Erlebnisaufgüsse in der Dachgarten-Sauna, die Salz-Lounge und das Schaum-Dampfbad, im Vitality Spa vielfältige Anwendungen. Zudem werden ein abwechslungsreiches Sportangebot, Fitness Center und diverse Sportkurse angeboten. Ein exklusives Dinner im Geinberg5 Restaurant rundet den Wohlfühltag krönend ab.

21 WESENUFER HOTEL UND SEMINARKULTUR AN DER DONAU

pro mente OÖ
Wesenufer 1, 4085 Waldkirchen a. Wesen
+43 7718 20090
office@hotel-wesenufer.at
www.hotel-wesenufer.at
Montag – Samstag: 9 – 22 Uhr
Sonntag: 9 – 18 Uhr, Wintersaison: 9 – 16 Uhr



Das stilvolle Schlossrestaurant ist täglich geöffnet und heißt auch Individualgäste herzlich willkommen. Die Küche verwöhnt mit Spezialitäten der klassischen, regionalen Küche sowie mit feinen saisonalen Schmankerln. Perfektes Handwerk, hochwertige Zutaten und eine gesundheitsbewusste Zubereitung zeichnen jedes Gericht aus – ergänzt durch ein vielfältiges Angebot an veganen und vegetarischen Speisen. Ein besonderes Highlight ist die einzigartige Donauterrasse, die mit ihrem unverwechselbaren Flair zu gemütlichen Gesprächen einlädt. Der fantastische Blick auf den imposanten Strom lässt Gedanken frei fließen, während das grüne Donautal zu neuen Ideen inspiriert. Bei einem köstlichen Abendessen und einem abschließenden „Sundowner“ an der Bar können die Gäste den Tag stimmungsvoll ausklingen lassen. Die erlesenen Weine stammen von renommierten Winzern, das herrlich mundende Bier kommt aus der traditionsreichen Brauerei Baumgartner – jener Brauerei, die das Gebäude früher genutzt hat.

22 SCHLOSS ZELL AN DER PRAM

Bildungsschlösser OÖ
Schlossstraße 1, 4755 Zell a. d. Pram
+43 732 772051200
schloss-zell.post@ooe.gv.at
www.bildungsschloesser.at/zell
Variable Öffnungszeiten –
Genauer erfahren Sie auf unserer Website.



Eingebettet in die sanften Hügel des Innviertels und umgeben vom weitläufigen Schlosspark bietet das Schloss Zell eine ruhige Atmosphäre und eine ansprechende Naturkulisse. Das Bildungsschloss schafft einen idealen Rahmen für Seminare, Vorträge, Konzerte und Feste. Mit seinem charakteristischen Ambiente prägt das barocke Schloss aus dem 18. Jahrhundert auch die Veranstaltungsräume. Seit 40 Jahren ist das Schloss Zell ein wichtiger kultureller Nahversorger der Region. Diese regionale Verwurzelung zeigt sich auch in der Küche: Das professionelle und erfahrene Küchenteam verbindet traditionelle Gerichte mit neuen Ideen und verwendet dafür überwiegend regionale Produkte. Gutbürgerliche, kreative Küche und authentische Innviertler Gastlichkeit stehen dabei im Mittelpunkt. In geschichtsträchtiger Umgebung genießen die Gäste eine gelungene Kombination aus Kultur, Kulinarik und herzlicher Atmosphäre. Das Schlossrestaurant ist exklusiv für die Hausgäste, Seminarteilnehmer sowie für geschlossene Gesellschaften geöffnet.

23 HOTEL & RESTAURANT GASTHOF BAUBÖCK

Familie Voglmayr
Gottfried-Schachinger-Weg 2, 4770 Andorf
+43 7766 2279
gasthof@bauboeck.at

www.bauboeck.at

Dienstag – Donnerstag und Samstag: 11 – 24 Uhr
Freitag: 17 – 24 Uhr, Sonntag: 10 – 22 Uhr, Wintersaison: 10 – 15 Uhr



Unser traditionsreicher Familienbetrieb begeistert seit Jahrzehnten mit einer Küche, die zeigt, was das Pramtal zu bieten hat. Saisonal ausgerichtet und tief im Innviertel verwurzelt, spiegeln Gerichte wie geschmorte Rauna, Zwickl-Bierschaumsuppe oder saure Schupfnudeln unsere Philosophie wider: hyperlokal, hausgemacht und mit klarem Fokus auf die Herkunft der Zutaten. Als „Bierrestaurant des Jahres 2025“ begleiten wir Ihre Genussreise mit einer sorgfältig kuratierten Auswahl an charaktervollen Innviertler Bieren – perfekt abgestimmt auf die Aromen des Menüs. Neben vorzüglichen Speisen und Getränken erleben Sie im haubengekrönten Gasthof Bauböck auch, was Wirtshauskultur sonst noch ausmacht: Geselligkeit, Austausch und Gemeinschaft. Am Andorfer Kirchenplatz zeigen wir generationenübergreifend, wie ein Wirtshaus im 21. Jahrhundert aussehen kann. Ein lebendiger Tisch, sei es im sonnigen Gastgarten unter alten Kastanien oder im kühlen Gewölbe.

TIPP: Unser neu interpretiertes Paprikahendl mit Erdäpfel-Langos, Bier-Paprikarahmsauce und viel Wirtshausliebe, das wir saisonal anbieten, ist ein echter Genuss!

24 WIRTH Z'HARETH

Hubert Wirth
Hareth 15, 4785 Freinberg
+43 7713 81150
wirth@hareth.at

wirth.freinberg.at

Mittwoch – Sonntag, Feiertag: 11 – 24 Uhr



2026 feiert das Landgasthaus Wirth z'Hareth 140 Jahre Innviertler Wirtshauskultur. Geprägt von Freundschaft und Nachbarschaft – auch zu unseren bayerischen Freunden – stehen wir seit Jahrzehnten für regionale Produkte aus dem Innviertel. Ein familiäres Verhältnis zu Gästen und Team gehört bei uns genauso dazu wie das, was bei uns seit jeher ausmacht: ein gutes Innviertler Bier und echte Gastfreundschaft. In der Küche sorgen Michaela und Hubert mit viel Herz, Hingabe und Heimatgefühl für den unverwechselbaren Geschmack unseres Hauses.

25 WIRT IN STEINBRUNN

Gasthaus Bauer GmbH & Co. KG
Steinbrunn 2, 4784 Schardenberg
+43 7713 6744

office@wirt-in-steinbrunn.at

www.wirt-in-steinbrunn.at

Montag, Donnerstag – Sonntag: 9 – 2 Uhr



Das Gasthaus Wirt in Steinbrunn wird zurzeit in dritter und vierter Generation geführt. Es ist ein modernes und familiäres Gasthaus, in dem sich sowohl Jung als auch Alt wohlfühlt. Das traditionelle Gasthaus an der Grenze zu Passau kocht Innviertler Hausmannskost und kreiert neue Gerichte aus den Produkten der Saison und Region. Besonders geschätzt wird die täglich neue Tageskarte mit Mittagsmenü. Hier findet man die Saison am Teller. So gibt es Bärlauch-, Spargel- und Wildgerichte sowie viele weitere Speisen der Saison. Besonders bekannt ist das Gasthaus für seine Steaks und Wiener Schnitzel frisch aus der Pfanne.

26 KURHAUS SCHÄRDING – ORANGERIE

Hotel Kurhaus Schärding Barmherzige Brüder
Im Eichbüchl 7, 4780 Schärding
+43 7712 90180

orangerie@bbschaerd.at

www.kurhaus-schaerding.at

Montag, Dienstag und Donnerstag: 9 – 18 Uhr

Freitag – Sonntag: 9 – 22 Uhr



Gesund werden, gesund leben. Nach diesem Leitgedanken wird im Kurhaus Schärding gearbeitet und gelebt. Neben körperlicher Betätigung und verschiedenen Kurangeboten sollen Körper, Geist und Seele auch durch ausgewogene und wohltuende Ernährung belebt werden. Die vitale Küche im Kurhaus, angeregt durch Naturheilkunden nach Kneipp, Ayurveda und Traditioneller Chinesischer Medizin, ist bekannt für beste Qualität und wurde bereits mit der Grünen Haube ausgezeichnet. Ein Frühstücksbuffet mit Vollwertkecke bietet große Auswahl für einen gelungenen Start in den Tag. Fantasivolle Kreationen für Vegetarier, Diätkost und Gerichte nach ayurvedischer Tradition werden schmackhaft zubereitet und präsentiert. Saisonale Köstlichkeiten aus der Region prägen die Speisekarte und sorgen rund ums Jahr für Abwechslung. Sämtliche Produkte werden von Nahversorgern bezogen und kommen auch aus dem hauseigenen Gemüsegarten direkt vor der Tür. Für Frische und Qualität wird so garantiert. An Sonntagen lädt das Kurhaus außerdem zu speziell zusammengestellten Sonntagmenüs ein, die für jeden Geschmack etwas bieten.

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber: Genussland Marketing OÖ, Bahnhofplatz 1, 4021 Linz, Telefon +43 732 7720-16169, E-Mail genussland@ooe.gv.at;

Redaktion: DI Margit Steinmetz-Tomala; Daniela Friesenecker, BSc.; DDI Birgit Stockinger;

Fotos: © Land OÖ/Haag, © OÖ Tourismus/Andreas Röbl, © Netzwerk Kulinarik/Rudolf Laesser, © Netzwerk Kulinarik/Martina Siebenhandl, © Netzwerk Kulinarik/wildbild.at, © Netzwerk Kulinarik, © AMA GENUSS REGION/wildbild.at, © Lichtlinien/Alexander Kaiser, © Oberoesterreich Tourismus Urlaubsregion Vitalwelt/Tom Son, © Julia Mühlberger, © Robert Maybach, © Monika Löff, © Gutenthaler Roman, © Gasthof Landhotel Ernst, © Familienhotel Bruckwirt, © Hotel Restaurant Luger, © Spa Hotel Bründl, © Mag. Michael Enzenhofer, © FMTG Services GmbH, © Gasthof Mitten in der Welt, © Roadlhof, © Frellerhof, © Kurt Hörbst, © ADhouse, © Hotel Fürst, © Gasthof zur Post 1559, © Mühlviertler Hof, © Gasthof zur Traube, © Tanja Noel Fotografie, © Die Giesserei, © M2's Platzl, © uns'a Regionalmarkt, © Klaus Mittermayr, © Hotel Wesenufer/Durstberger, © Jan Tiam Dorfer, © Wirth z'Hareth, © Christof Wagner, © Christian Maislinger, © Jagersimmerl KG/Johanna Rohn, © dasFiaker Laarkirchen, © Florianistubn, © Business Class Steyr/Hannes Ecker, © Harald Steiner, © Abraham, © Gasthaus Cagitz, © Backhaus Öftering, © Christian Schneider Photography, © Martina Siebenhandl, © Restaurant TUBAI, © Gasthausbrauerei Zum Alfons, © Gasthof Brandhof, © Gasthof Frodlhof, © Die Schmiede, © Gast-Hof-Laden Schneeweiss, © Restaurant Aichingerwirt, © Hotel Maxlhaid, © DoN Group, © Restaurant Dunkelschwarz, © Hotel Schwarzer Bär, © Monika Nguyen, © Daniel Hinterramskogler, © Wirtshaus Bar Keintzel, © mesic, © Matthias Klugsberger, © Andreas Mühleitner, © BettisPictures, © Privat;

Grafik und Layout: Reichl und Partner Werbeagentur GmbH;

Druck: Druckerei Haider Manuel e.U., 3. Auflage 01/2026

Der Genussland Gastro-Guide wurde im Winter 2025 recherchiert. Er bildet die Genussland Gastro-Partner:innen mit Stand Dezember 2025 ab. Der Guide erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, Fehler können – trotz gründlicher Recherche und Zusammenstellung – nicht ausgeschlossen werden und Daten seit Redaktionsschluss überholt sein.

Hinweis: Aus Gründen der Lesbarkeit wird in diesem Gastro-Guide bei Personenbezeichnungen teilweise nur die männliche Form verwendet. Alle Formulierungen gelten natürlich gleichermaßen für alle Menschen, unabhängig von ihrem Geschlecht.



OBERÖSTERREICH in aller Munde

Wir sind die Initiative für oberösterreichische Esskultur. Unsere Partner:innen aus Direktvermarktung, Lebensmittelgewerbe und Gastronomie begeistern Menschen für heimische Lebensmittel und Kulinarik – von traditionell bis modern. Unsere Marke Genussland steht für geprüfte, regionale Herkunft und Qualität.

www.genussland.at

