

Wiener Steirereck: Weltklasse-Gastronomie auf Platz 33!

Das Restaurant „Steirereck“ in der Landstraße, Wien, wurde unter die 50 besten der Welt gewählt und begeistert mit regionalen Köstlichkeiten.



Am Heumarkt 2A, 1030 Wien, Österreich - Das Wiener Restaurant „Steirereck“ hat sich erneut ganz weit vorne platziert: In der aktuellen Liste der 50 besten Restaurants der Welt, veröffentlicht vom britischen Verlag „William Reed“, belegt das renommierten Lokal den 33. Platz. Dieses feine Esslokal, das sich in der Landstraße am Heumarkt 2A im Stadtpark befindet, wurde besonders für seine innovative Küche und bemerkenswerte Umweltsensibilität hervorgehoben.

MeinBezirk berichtet von einer feierlichen Auszeichnung, die an Fronleichnam in Turin, Italien, stattfand.

Das „Steirereck“ ist nicht nur für seine hohe Platzierung bekannt, sondern trägt auch stolze drei Michelin-Sterne, die die

Expertise des Küchenchefs Heinz Reitbauer und seiner Partnerin, Restaurantchefin Birgit Reitbauer, belegen. Die beiden sind für ihre Vision und Gastfreundschaft weithin anerkannt. Ihre kulinarische Identität ist forschungsbasiert, nachhaltig und österreichisch – ein Konzept, das regelmäßig auf der internationalen Bühne Beachtung findet. **TheWorlds50Best** hebt hervor, dass Reitbauer das Restaurant inzwischen seit fast zwei Jahrzehnten führt.

Kreativität kombiniert mit Tradition

Was macht das Steirereck so besonders? Die Antwort liegt in der Kombination aus traditioneller österreichischer Küche und innovativen, zeitgenössischen Akzenten. In der stilvollen, hellen Atmosphäre des Lokals – eine gelungene Mischung aus historischem Gebäude und moderner Glas-Erweiterung – können Gäste ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis erwarten. Der Innenraum ist luftig gestaltet und bietet im Sommer die Möglichkeit, Wände zu öffnen und halb-al-fresco zu speisen.

Die Speisekarte ist ein Erlebnis für sich: Von weißem Spargel mit Feigenblatt und Rhabarber bis hin zu Hecht mit jungem Spinat und Ackerbohnen – die Gerichte sind gepflegte Kompositionen, die für Aufsehen sorgen. Ein besonderes Highlight ist der Brotrolley mit 25 verschiedenen heimischen Brotsorten, der das gastronomische Angebot des Hauses perfekt ergänzt.

Nachhaltigkeit im Restaurant

Das Restaurant engagiert sich stark für Nachhaltigkeit. Auf dem Dach des „Steirerecks“ lassen sich nicht nur frische Kräuter und Gemüse aufspüren, sondern auch eigene Bienenstöcke, die zur Produktion hochwertiger Honigsorten beitragen. Dieser Aspekt der Selbstversorgung unterstreicht das Bewusstsein des Hauses für umweltfreundliche Praktiken und gesunde, lokale Zutaten.

Die Liste der besten Restaurants würdigt jährlich kulinarische Spitzenleistungen in 22 Ländern, und das „Steirereck“ ist nicht

das einzige herausragende Restaurant, das in diesem Jahr berücksichtigt wurde. In der Rangliste aus Turin übernahm das „Maido“ aus Lima, Peru, den Platz von „Disfutar“ aus Barcelona, was die sich ständig verändernde Landschaft der internationalen Gastronomie verdeutlicht. Insgesamt wurden 1.120 internationale Experten und Feinschmecker in die Auswahl einbezogen, was die hohe Relevanz dieser Auszeichnung betont.

Das „Steirereck“ bleibt damit ein leuchtendes Beispiel für Spitzenküche in Österreich und zeigt eindrucksvoll, wie Tradition und Innovation Hand in Hand gehen. Ob beim exquisiten Degustationsmenü oder in der liebevollen Präsentation der Gerichte – das Restaurant hat für jeden Feinschmecker etwas zu bieten. **Michelin** berichtet von einem Rekord an Michelin-Sternen im deutschsprachigen Raum, was die steigende Qualität in der Gastronomie unterstreicht.

| Details | |
|----------------|--|
| Ort | Am Heumarkt 2A, 1030 Wien, Österreich |
| Quellen | <ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• www.theworlds50best.com• news.michelin.de |

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at