

Sushi mit Alpenblick: Die besten Adressen am Wasser in Österreich

Entdecken Sie die besten Sushi-Adressen am Wörthersee und erfahren Sie mehr über regionale Köstlichkeiten und innovative Gastronomie.



Lindenplatz 3, 9082 Maria Wörth, Österreich - Heute ist das Wasser in Österreich nicht nur blau, sondern auch kulinarisch ein Genuss! In den letzten Jahren hat sich ein wahrer Trend entwickelt: Sushi mit regionalem Fisch an den malerischen Seen des Landes. **Gastro.News** hat die besten Sushi-Adressen am Wasser zusammengestellt, die sich jeder Feinschmecker merken sollte.

Die besten Sushi-Spots am Wasser

Was erwartet uns in der Gastronomie rund um die wunderschönen Seen? Hier ein Blick auf einige Highlights:

- **Das Attersee:** In einem sommerlichen Boho-Stil erstrahlt dieses Lokal. Mit einem jungen Gastro-Konzept und der neuen Bar „Das Bar“ – eröffnet am 1. Juni – können Gäste bei „Sip & Sushi“ frische Sushi-Kreationen, Cocktails und Weine genießen. Die Location: Hauptstraße 2, Landungsplatz 4864 Attersee.
- **SeeSushi in Strobl:** Hier überraschen der Haubenkoch Dominik Edlinger und seine Schwester Viktoria mit regionalem Sushi, das frische Süßwasserfische nutzt. Ihr Mix aus internationalen Erfahrungen und heimischen Produkten macht ein Essen hier besonders. Ihre Weinkarte fokussiert sich auf junge, frische Produzenten. Und das Beste: Das Restaurant hat nun auch einen Standort in Wien!
- **Hotel Linde in Maria Wörth:** Am Südseite des Wörthersees liegt dieses Hotel mit einer vielfältigen Sushikarte. Optimal integriert in eine mediterran-asiatische Speisekarte, kann man hier auch in der eigenen Marina den Sonnenuntergang genießen. Adresse: Lindenplatz 3, 9082 Maria Wörth.
- **Restaurant Rosé in der Villa Bulfon:** In einem idyllischen Parkareal am Wörthersee serviert dieses Restaurant mediterrane Küche und heimischen Bio-Fisch sowie innovative Sushi-Kreationen. Zu finden unter: Am Corso 9-11, 9220 Velden am Wörthersee.
- **Falkenstein Schlosshotel Velden:** Küchenchef Thomas Gruber kooperiert hier mit dem Wiener Top-Japaner Mochi. Das Restaurant wird durch sommerliche Mochi-Gerichte aufgewertet. Adresse: Schlossweg 1, 9220 Velden am Wörthersee.
- **Sol Beach Club in Velden:** Praktisch am Seeufer gelegen, bietet dieser Club ein umfangreiches Angebot an Sushi, Sashimi und Rolls in einem stylischen Boho-Design. Der perfekte Platz für ein elegantes Dinner oder entspannende Stunden auf gemütlichen Beachbeds.

Sushi lernen im Bergrose Hideaway

Interessierte, die tiefer in die Welt des Sushi eintauchen möchten, können an der SeeSushi Masterclass im Bergrose Hideaway teilnehmen. Vom 12. bis 14. April 2024 haben Teilnehmer nicht nur die Möglichkeit, die Sushi-Philosophie kennenzulernen, sondern auch den Prozess hinter diesen köstlichen Kreationen. **SeeSushi** bietet ein umfassendes Programm mit einem Workshop, Fischerführungen und einem Omakase Menü von Dominik Edinger, einem Haubenkoch, der schon große internationale Erfahrungen gesammelt hat.

Das Angebot umfasst die Übernachtung im Bergrose Hideaway sowie den Zugang zum Wellnessbereich und eine exklusive SeeSushi-Schürze. Ein Erlebnis, das nicht nur für leidenschaftliche Feinschmecker, sondern auch für Naturfreunde ein Highlight darstellt.

Der Trend zur Nachhaltigkeit

Was liegt sonst noch im Trend? Die japanische Küche entwickelt sich ständig weiter, und dieser Wandel fokussiert sich mehr denn je auf Nachhaltigkeit. Laut **Miyabi Sushi** setzen immer mehr Restaurants auf nachhaltige Fisch- und Meeresfrüchte-Beschaffung. Kreative Fusionen, die japanische Zutaten mit heimischen Produkten vereinen, erfreuen sich großer Beliebtheit. Gourmet-Sushi wird zunehmend als ein kulinarisches Erlebnis betrachtet, das sich durch hochwertige Zutaten und kunstvolle Präsentation auszeichnet.

Die kulinarische Vielfalt und die dynamischen Trends in der Sushi-Kultur zeigen, dass die Verbindung von traditioneller japanischer Küche mit österreichischen Elementen nicht nur geschmacklich, sondern auch kulturell bereichernd ist. Nachhaltigkeit, Regionalität und Innovation werden immer wichtiger und sind die Zutaten, die das Sushi-Erlebnis im schönen Österreich noch köstlicher machen!

Details	
Ort	Lindenplatz 3, 9082 Maria Wörth, Österreich
Quellen	• www.gastro.news • seesushi.net • miyabisushi.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at