



Uwe Machreich (»Triad«, Krumbach), Christoph Puchegger (»Puchegger-Wirt«, Winzendorf) und Bernhard Gruber (»Altes Backhaus«, Wr. Neustadt, v.L.) sind allesamt Garanten für Top-Gourmetküche in der Region Wiener Alpen.

DIE WIENER ALPEN

Grammelstrudel, Chili-Reh und manch hochprozentige Geister gehören zum »Genussfest Schnidahahn« in den Wiener Alpen. Aber am Wiener Alpenbogen sorgen auch besondere Wirte für höchsten Genuss. Uwe Machreich im Wirtshaus »Triad« in der Buckligen Welt zum Beispiel. Er hat mit seiner Frau Veronika ein Genussrefugium geschaffen, das mit seiner einfallsreichen regionalen Küche zu den besten Restaurants Österreichs gehört.

In Winzendorf ist einer der regionalen Pioniere zu Hause. Der Junior des Hauses, Christoph Puchegger steht im »Puchegger-Wirt« am Herd und legt bei seiner Küche Wert auf handwerklich perfekte Zubereitung und beste regionale Qualität. Ganz besonders köstlich sind hier die hausgemachten Schinkenspezialitäten.

Und in Wiener Neustadt ist das Restaurant »Altes Backhaus« von Petra und Bernhard Gruber seit 2011 eine erstklassige Genussadresse. Bernhard Gruber ist Koch mit Leib und Seele und seine feinsinnigen Kreationen aus regional-saisonalen Zutaten basieren auf solidem Handwerk und der Lust, sich immer wieder neu zu erfinden. Überraschungen inklusive. >



Uwe Machreich und sein »Triad« sind über die Landesgrenzen hinaus bekannt.



Beim »Puchegger Wirt« steht auch Unkonventionelles wie die »Lasagnette« auf der Karte.



In einem Haus aus dem 14. Jahrhundert befindet sich das Restaurant »Altes Backhaus«. Hier werden erstklassige, saisonale Gerichte serviert.