



NACHGEWÜRZT  
Wolfgang Fassbender

RESTAURANT-TIPPS

## Der Geheimtipp für kulinarische Reisen nach Österreich heisst Kärnten

Nachgewürzt | Wolfgang Fassbender | 19.05.2024



Kärntner Spezialität: Kasnudeln sind mit Topfen und Kartoffeln gefüllte Teigtaschen. (Bild: PD)

Wenn man von österreichischer Kulinarik redet, fallen einem meist Wien und Salzburg ein, die Wachau und das Burgenland oder auch die Steiermark. Doch Kärnten hat ebenfalls einiges zu bieten.



Wein aus Kärnten ist, man muss es zugeben, noch nicht der grosse Exportschlager. Doch er existiert, auf rund 200 Hektaren, und er kann beachtliche Qualitäten erreichen. Getrunken wird er fast ausschliesslich vor Ort, in den überraschend zahlreichen empfehlenswerten Restaurants zwischen Spittal und Klagenfurt.

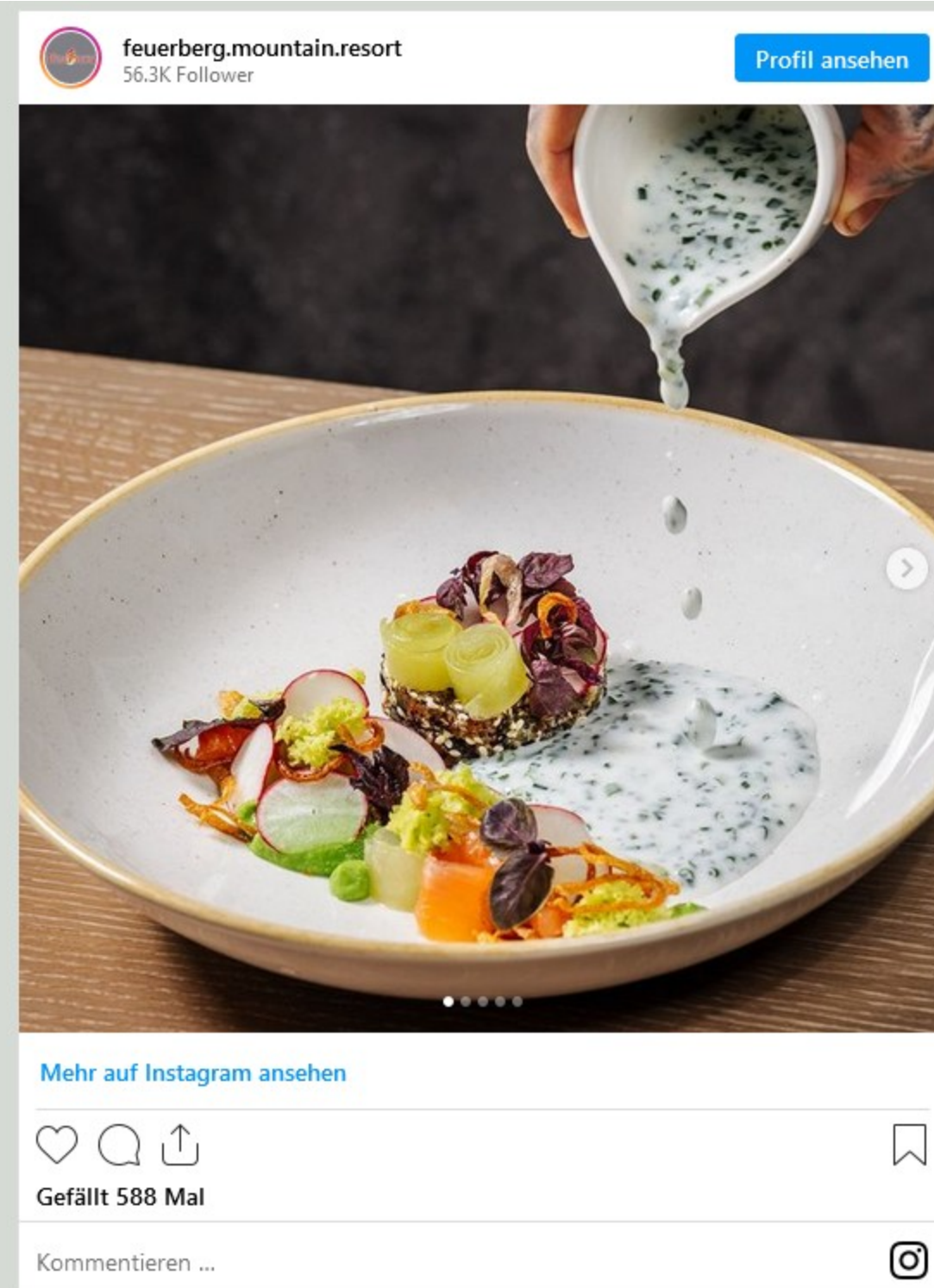
Die traditionellen Rezepte der Kärntner Küche werden hier gern von engagierten Köchinnen und Köchen abgewandelt, die südlichen Nachbarn Italien und Slowenien steuern Ideen und Produkte bei, und das Preis-Leistungs-Verhältnis ist häufig besonders attraktiv. Obwohl die Kreativität gross ist, darf niemand vergessen, sich die klassischen Kärntner Kasnudeln schmecken zu lassen.

**Tipps, wo man in Kärnten gut isst:**

### 1. «Feuerberg»: über den Wolken

Hoch über der Wolkendecke befindet sich dieses mit luxuriösen Suiten und einem riesigen Spa-Bereich aufwartende [Resort](#), in dem ich im vergangenen Herbst weilte und das zwar nicht mit Gourmetgastronomie, aber mit einem der besten Buffets Kärntens aufwartet. Selbst die Käseauswahl ist genial, und der Cappuccino am Morgen schmeckt besser als in 99 Prozent aller Fünf-Sterne-Hotels Europas.

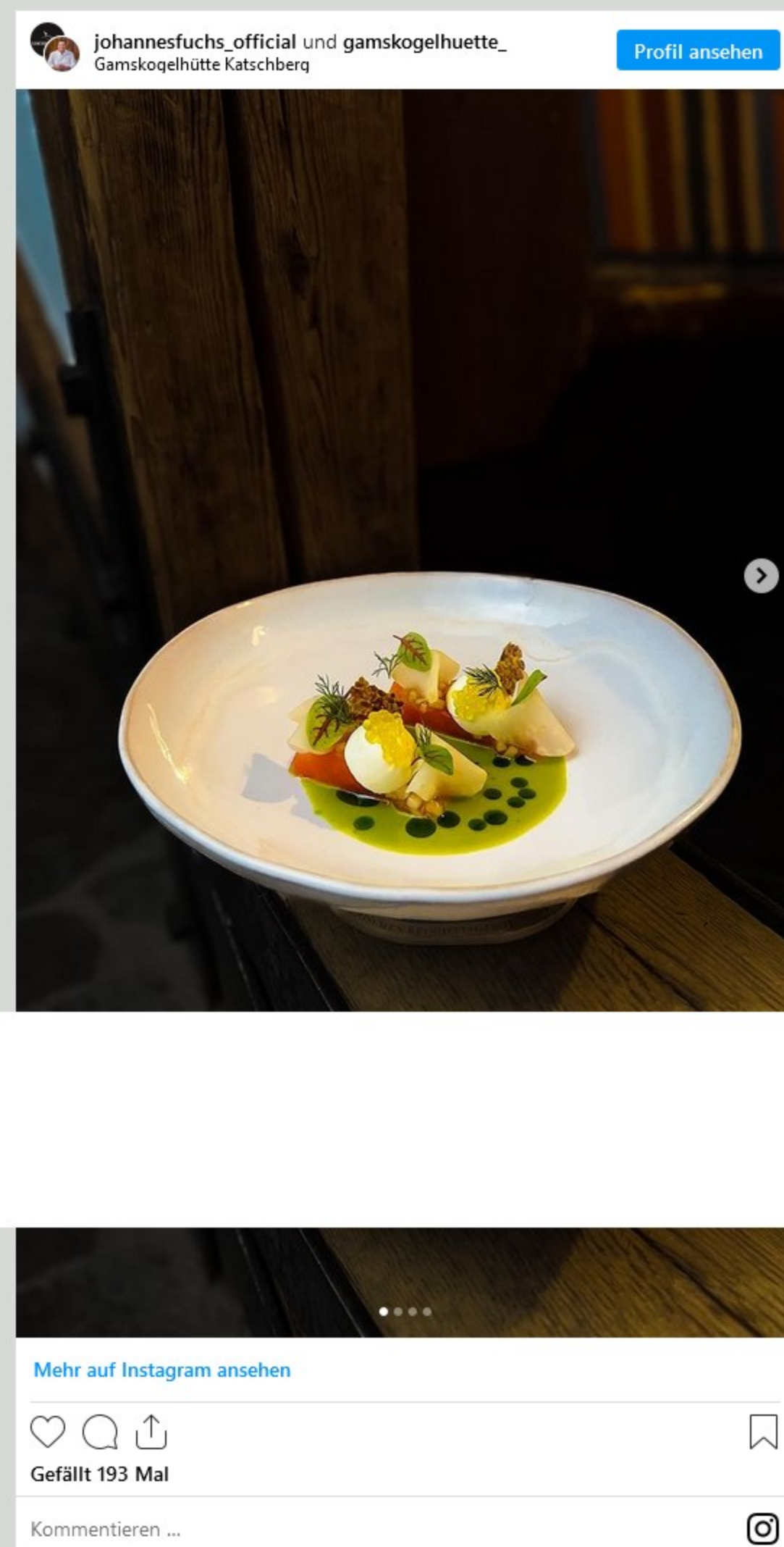




*Mountain Resort Feuerberg, Gerlitzenstrasse 87, 9551 Bodensdorf, Österreich*

## 2. «Gamskogelhütte»: Kaiserschmarrn oder Gourmetmenu?

Die [Gamskogelhütte](#) ist ein Gourmetrestaurant der besonderen Art, unmittelbar an der Grenze der Bundesländer Kärnten und Salzburg. Das Hinkommen verlangt eine gewisse Mühe, und die Saison ist kurz; erst am 18. Mai wurde sie eröffnet. Aber dafür kann man sich ausgezeichnet verpflegen mit Erdäpfel-Speck-Suppe, hausgemachtem Kaiserschmarrn oder, jeweils am Donnerstag und Freitag auf Reservierung, einem authentischen Gourmetmenu.

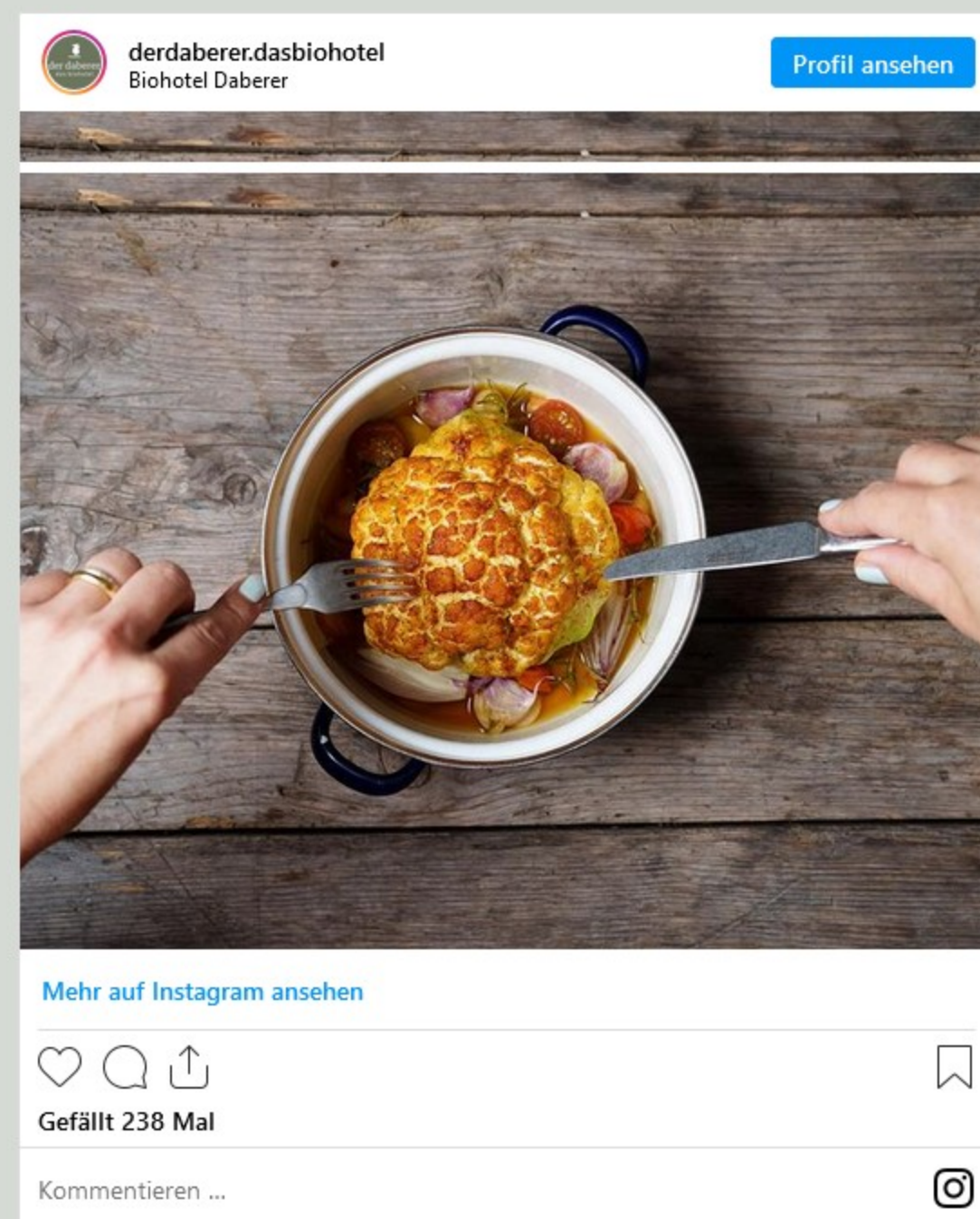


*Gamskogelhütte, Gamskogel - Herzerlweg, Zufahrt über die Mautstrasse, 9863 Katschberg, Österreich*

## 3. «Daberer»: konsequent biologisch



Biologisch geht es bei den [Dabers](#) zu – und das viel konsequenter, als dies in der Gastronomie üblich ist. Das Biohotel backt sein Brot selbst, bereitet die zum Frühstück servierten Marmeladen aus Kärntner Früchten zu und arbeitet bezüglich Käse, Fleisch und Fisch mit lokalen Produzenten zusammen. Perfekt für die besonders nachhaltige Form des Feriaufenthaltes.



[Der Daberer – das Biohotel](#), St. Daniel 32, 9635 Dellach, Österreich

#### 4. «Lilienberg»: Luxus mit Bergblick

Was für eine [Location](#)! Und was es alles gibt! Wein aus dem eigenen Gut, dem südlichsten Österreichs, einen grossartigen Blick auf die Berge und natürlich die seit Jahren renommierte Küche von Thomas Guggenberger, die in einem siebengängigen Menu mit den passenden Weinen gipfelt. Warum nicht Schweinebauch mit Flusskrebse kombinieren? Gewiss ist das alles andere als billig, aber auf einem Niveau zubereitet, das begeistert.



[Weingut Domäne Lilienberg](#), Polzerweg 1, 9121 Tainach, Österreich

#### 5. «Bärenwirt»: Tasmanischer Pfeffer in der Wirtshausküche

Ausserhalb von Kärnten kennt kaum jemand [diesen Betrieb](#), was vielleicht auch daran liegt, dass die einheimischen Stammgäste diese Adresse gern für sich behalten. Wirtshausküche wurde hier neu interpretiert – was sich etwa an den Kasnudeln zeigt, die mit Parmigiano und Amaranth einen zusätzlichen Kick erhalten. Gewürze wie Tasmanischer Pfeffer oder Salzzitrone sowie [Pilze](#) bringen eine persönliche Note ins Essen.



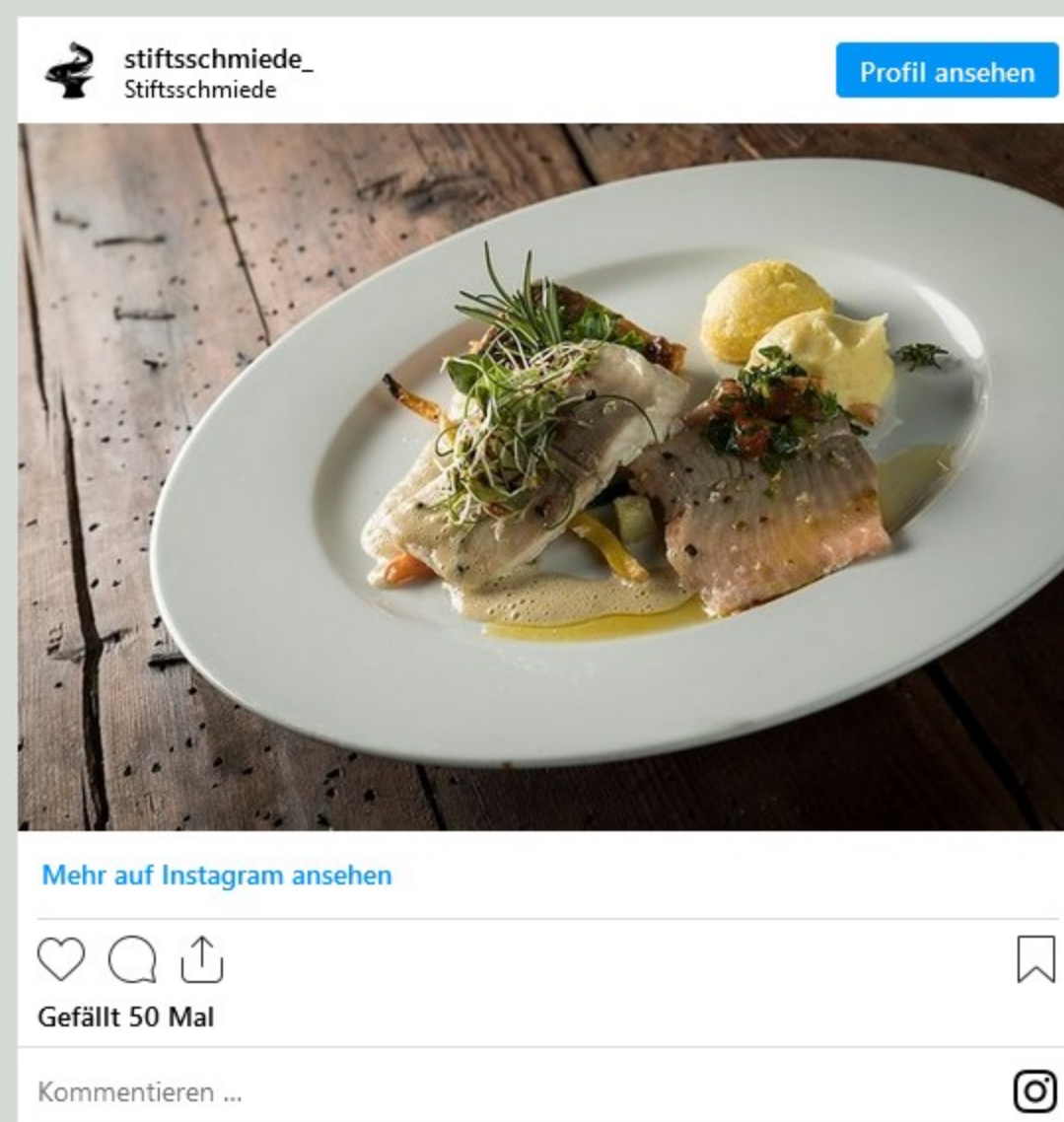


Im «Bärenwirt» gibt es Kärntner Spezialitäten auf hohem Niveau.  
(Bild: PD)

[Gasthaus und Hotel Bärenwirt](#), Hauptstrasse 17, 9620 Hermagor, Österreich

## 6. «Stiftsschmiede»: Fisch, Fisch, Fisch

Gleich neben dem Stift Ossiach, in welchem vergangenes Jahr der [Koch.Campus](#) zum Thema Milch und Butter stattfand, entdeckt man dieses [Lokal](#) mit einer Fokussierung auf Fisch. Seeforelle, Lachsforelle, Saibling, aus Wildfang oder aus der Produktion einer nahe gelegenen Zucht, dazu Kärntner Gemüse, aber auch mal Wild. Dass man hier übernachten kann, mit Seeblick, und beachtlich gute Weine bestellen darf, sei ebenfalls erwähnt.



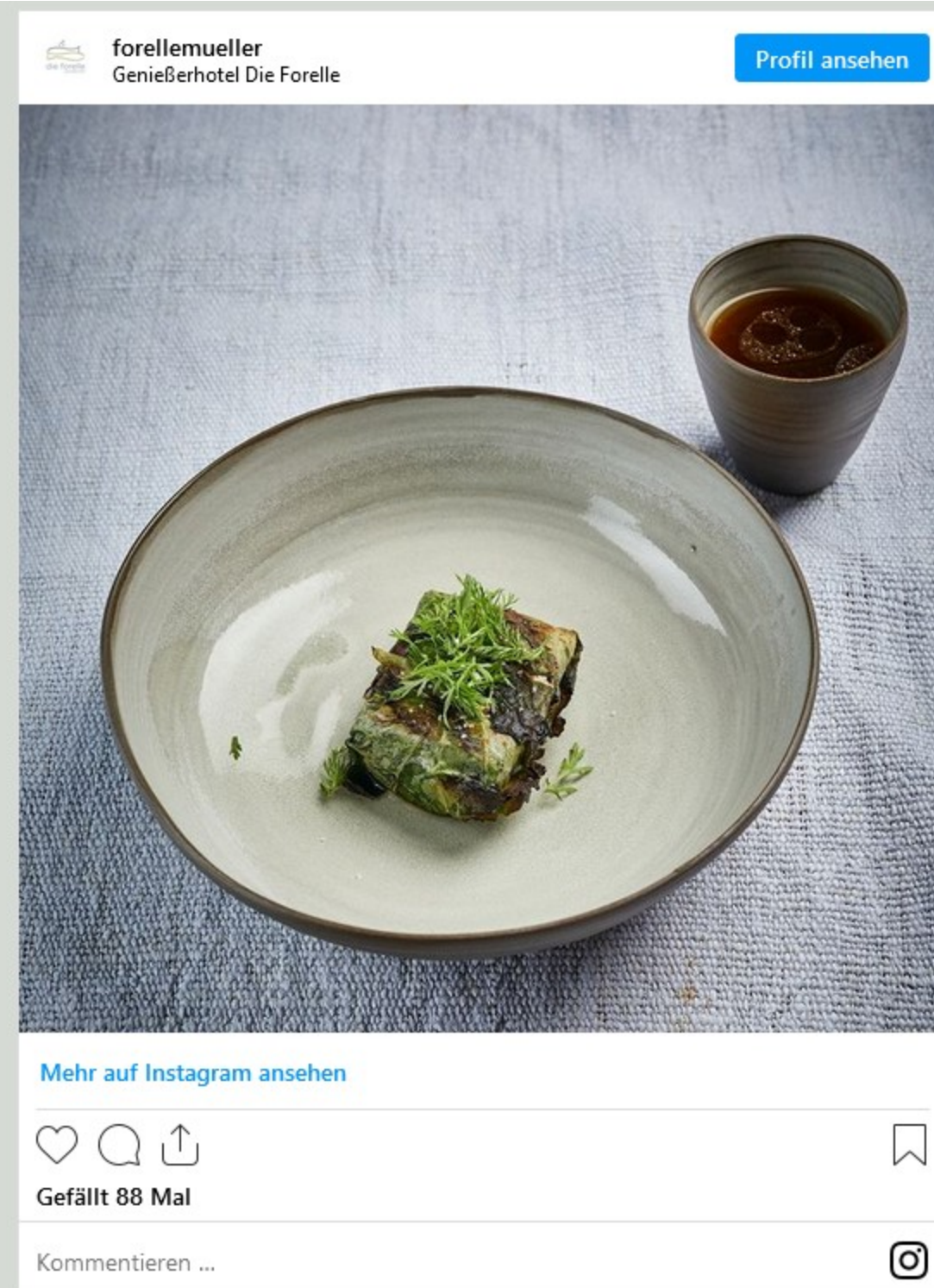
[Stiftsschmiede](#), Ossiach 4, 9570 Ossiach, Österreich

## 7. «Die Forelle»: immer nur ein Menu

Was es in [diesem Restaurant](#) zu essen gibt? Ein einziges Menu, immer wechselnd und an die Gegebenheiten der Saison angepasst. Man muss sich darauf einlassen, wird dann aber einen vertieften Einblick in die Kärntner Genusswelt erhalten.

Auch Angus Beef kann auf den Tisch kommen, aber Forellen aus dem Weissensee schmecken hier wohl am besten. Und was den Käse angeht: Einige der besten Sorten Kärntens stammen [vom Hof der Familie Nuart](#).





Genießerhotel [Die Forelle](#), Techendorf 80, 9762 Techendorf, Österreich

## 8. «Enotega»: Zusammenarbeit für Geniesser

Das Besondere in diesem [Restaurant](#) im eher verschlafenen wirkenden Villach? Es gibt erstens jede Menge guten Wein und zweitens vor allem Speisen mit jenen Zutaten, die im Bauernhof der Familie erzeugt werden. Der Tschudl-Hof liefert den Grundstock, damit ein Tatar vom Dry Aged Angus oder die gerösteten Spinatknödel in überdurchschnittlicher Güte auf den Tisch kommen können. Tipp: der Topfen-Ei-Aufstrich.



[Enotega](#) by Tschudlhof, Hausergasse 15, 9500 Villach, Österreich

## 9. «Sternberg»: kein Restaurant, aber jede Menge guter Wein

In Kärnten Wein anzubauen, muss man sich trauen. [Am Sternberg](#) traute man es sich und erzeugt seit 2009 in einem architektonisch gelungenen Keller spritzigen Frizzante, aber auch sehr ernsthaften Traminer und beachtlich guten Rotwein. Zu haben sind die Weine vor Ort, erläutert vom Chef Alexander Egger, oder [da](#), wo es auch die legendären Kärntner Kasnudeln gibt.





[Sternberg Weingut Egger](#), Feldweg 6, 9241 Wernberg, Österreich

## 10. «Hubert Wallner»: der Promi-Koch

Er gilt als [prominentester Koch](#) Kärntens und als der, dessen Restaurant die schönste Aussicht am See bietet. Letztes Jahr sass ich hier bis zum späten Abend auf der Terrasse, trank Wachauer Riesling und ass ausser Taube auch ein Filet vom Bio-Rind.

Die Weinkarte ist in ganz Kärnten unschlagbar, was Jahrgangstiefe angeht. Und vor dem Essen im Wörthersee zu schwimmen, bietet sich an; direkt am Steg existiert sogar ein schickes Ausflugslokal, das sich für den Apéritif eignet.



Hubert Wallner gilt als bekanntester Koch Kärntens. (Bild: PD)

Gourmet-Restaurant [Hubert Wallner](#), Wörthersee-Süduferstrasse 258, 9082 Maria Wörth, Österreich



STÄDTE, RESTAURANTS UND HOTELS  
**8 kulinarische Tipps für Palermo und den Norden Siziliens**



FERIENTIPPS  
**Sechs Hotels mit eigener Produktionsstätte – hier werden Yuzu-Salz, Balsamico-Essig oder Apfel-Enzym-Peeling selbst hergestellt**

## Kulinarik-Newsletter

Wir schicken Ihnen die besten Rezepte, Gastro-Trends und Weintipps aus «NZZ Bellevue» einmal pro Woche per E-Mail: [Jetzt kostenlos abonnieren.](#)



## Kochen und Geniessen

TIPPS

### Nicht nur Bier zu schar-



TIPPS

### Nicht nur Bier zu scharfem Essen: Die Gastroszene Bangkoks traut sich was

Wie gut sich asiatische Aromen mit Riesling, Bordeaux und Champagner verbinden lassen, kann man in diesen Restaurants in Bangkok überprüfen.



WIR GRATULIEREN

### Sonnenuntergang im Glas – der Aperol Spritz wird 105 Jahre alt

Der Sommer wird mit Aperol Spritz gefeiert. Was man früher skeptisch beäugte, ist heute ein Verkaufsschlager.



MALLORCA UND SEINE WEINE

### Wenn Weine von der Ferieninsel auch zu Hause schmecken

Mallorca ist eine sehr beliebte Tourismusdestination – und eine Anbauregion mit unterschiedlichsten Weinen. Diese lassen sich am Ferienort besonders gut genießen. Ambitionierte Crus machen indessen auch im Alltag eine Figur.



EMPFEHLUNGEN

### Diese besonderen Rebsorten prägen die Neue Welt

Weltweit gibt es unzählige Rebsorten. In der Neuen Welt haben sich im Laufe der Zeit zahlreiche Spezialitäten etabliert. Wir stellen drei besonders interessante Trauben vor: Pinotage aus Südafrika, Carménère aus Chile und Malbec aus Argentinien.

PROMOTED CONTENT

### Zu Besuch in Ebbs

Alte Gemäuer, ein verwunschener Garten und Haubenküche auf den Tellern.

VORBEI SCHAUEN

## Reisen und Entdecken

Verlagsserie Zeit fürs Klima

#ZEITFÜRSKLIMA (03)

### Im Einsatz für die Affen Westafrikas

Der Ivorer Inza Koné ist der erste Primatenforscher der Elfenbeinküste und Träger des «Rolex Award for Enterprise». Er setzt sich dafür ein, dass der Tanoé-Ehy-Wald, einer der letzten Urwälder Westafrikas, bestehen bleibt – er ist von grosser Bedeutung, leben dort doch mehrere bedrohte Tierarten.

SPONSORED CONTENT

### Zeitloses Keramikgeschirr

Stil und Nachhaltigkeit gehen bei Pöramesa Hand in Hand

ZUM ARTIKEL



REISE-TIPPS

### Wohin in Paris? Die besten Tipps für den nächsten Städtetrip

Die französische Hauptstadt ist im Olympiafieber. Während andere sich im Stadion drängeln, kann man selbst Paris geniessen. Dabei hilft es, ein paar gute Tipps in der Tasche zu haben.



REISETIPPS

### Keine Spur von Hektik: Auf Flussfahrten wird die Langsamkeit zelebriert

Flusskreuzfahrtschiffe haben kaum etwas mit den gigantischen schwimmenden Hotelpalästen zu tun, die weltweit die Meere durchpflügen und dabei jede Menge Entertainment bieten. Wer auf der Donau, dem Rhein oder dem Nil unterwegs ist, erlebt eine Reise, die friedlich und entspannt ist.



SPONSORED CONTENT

### Mittelmeerinsel Korsika

Napoleon machte sie berühmt, ihre Natur sie zum Sehnsuchtsort.

ZUM ARTIKEL



CITY-GUIDE

### Das wahre Valencia: Welche Ecken der Stadt Sie besuchen sollten

Valencia lockt im Süden Spaniens als eine der entspanntesten und vielseitigsten Städte Europas. Neben vielen Sehenswürdigkeiten und Grünflächen präsentiert sich das einstige Drogenviertel Ruzafa als buntes Herzstück mit viel Lokalkolorit.



## Mode & Beauty



AUFGEFALLEN

### Einst galten sie als spießig, heute gehören Perlen zu den Lieblingsstücken modeaffiner Menschen

Perlen schmücken nicht nur Hals, Ohren und Arme, sondern auch Kleider und Accessoires. Vier Lieblingsstücke, inszeniert und fotografiert von Yvonne Wigger.



BESUCHEN UND BESORGEN

### Ein T-Shirt von Sebastian Vettel – und weitere Dinge, die das Leben bereichern

Jede Woche zeigen wir hier ausgewählte Konsumfreuden für einen inspirierten Sonntag.



PROMOTED CONTENT

### Zu Besuch in Ebbs

Alte Gemäuer, ein verwunschener Garten und Haubenküche auf den Tellern.

VORBEI SCHAUEN



«THE GARDEN OF TIME»

### Die besten Looks der Met Gala 2024 – so blumig wie in diesem Jahr war es noch nie

3-D-Blumen, Naked Dressing, Kleider mit Geschichte und (fast) keine langweiligen Anzüge: Das waren die grössten Trends an der Met Gala 2024, getragen von Zendaya, Kim Kardashian, Lana Del Rey und weiteren Stars.



MODE-PHÄNOMEN

### Überall sind Schleifen dran: was der «Coquette Style» über moderne Frauen aussagt

Ein Tiktok-Trend macht Lust auf betont mädchenhafte Kleidung. Überhaupt wird es gerade wieder gefeiert, ein «Girl» zu sein. Warum das kein Rückschritt ist.



PROMOTED CONTENT

### Zu Besuch in Ebbs

Alte Gemäuer, ein verwunschener Garten und Haubenküche auf den Tellern.

VORBEI SCHAUEN

## Uhren und Schmuck



NEWS

### LVMH schliesst die Über-



PROMOTED CONTENT

### Zu Besuch in Ebbs

Alte Gemäuer, ein verwunschener Garten und Haubenküche auf den Tellern.



IM GESPRÄCH

### Yann Sommer: «Ich würde