



Lokale Gastronomie glänzt: Floh erhält Future Award und Hauben

Im Tullner Bezirk glänzen 15 Gastronomiebetriebe im Gault & Millau 2025. Höchste Auszeichnung für Mörwald „Toni M.“ mit vier Hauben und Future Award für die Gastwirtschaft Floh. Entdecken Sie die besten Adressen!



Das Restaurant Mörwald „Toni M.“ in Feuersbrunn hat sich als das führende Lokal im Tullner Bezirk etabliert und erhielt die Auszeichnung von Gault & Millau mit beeindruckenden vier Hauben. Damit zeigt es eindrucksvoll, dass es an der Spitze der österreichischen Gastronomie steht.

In dieser neuesten Ausgabe des renommierten Restaurantführers finden sich insgesamt 15

Gastronomiebetriebe aus der Region Tulln, die für ihre kulinarischen Qualitäten gewürdigt werden. Dies unterstreicht nicht nur die Vielfalt, sondern auch die hohe Qualität der essbaren Kunstwerke, die in dieser Gegend angeboten werden.

Auszeichnungen und Würdigungen

Besondere Erwähnung verdient auch die Gastwirtschaft Floh in Langenlebarn, die mit dem NÖ Future Award ausgezeichnet wurde. Das Ehepaar Elisabeth und Josef Floh kann sich somit über diesen prestigeträchtigen Preis freuen, der ihrer Leistung in der Gastronomie Anerkennung zollt.

Die Autoren des Gault & Millau, Martina und Karl Hohenlohe, heben im Vorwort der Ausgabe 2025 hervor, wie die österreichische Küche weiterhin Gäste aus aller Welt anzieht. „Mit ehrlicher Handwerkskunst, kreativen Ideen und einer Gastfreundschaft, die ihresgleichen sucht“, beschreiben sie die Gastronomie des Landes. Diese Worte zeigen den Stolz und die Leidenschaft für die heimische Küche.

Im Tullner Bezirk wird Gastronomie nicht nur als Geschäft, sondern auch als Kunstform betrachtet. Der Erfolg von Restaurants wie Mörwald „Toni M.“ und der Gastwirtschaft Floh sind lebendige Belege dafür, dass Qualität und Kreativität in der Küche belohnt werden. Der Einsatz für hervorragende Produkte und ein einzigartiges Geschmackserlebnis zieht nicht nur Einheimische, sondern auch Touristen an, die sich für die regionalen Spezialitäten interessieren.

Diese Auszeichnungen und Wertschätzungen sind nicht nur wichtige Meilensteine für die einzelnen Restaurants, sondern auch ein Zeichen für die gesamte Region. Die gastronomische Landschaft von Tulln zeigt sich als dynamisch und vielversprechend, was die zukünftige Entwicklung und Förderung weiterer Betriebe betrifft. „Mit der richtigen Mischung aus Tradition und Innovation“, so die Autoren, wird die österreichische Küche weiterhin ein fester Bestandteil der

internationalen Kulinarik sein.

Für weitere Informationen zu den ausgezeichneten Restaurants und den Hintergründen der Auszeichnungen, **siehe die aktuelle Berichterstattung auf www.noen.at**.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at