

Betreff:

30.08.25: Philip Rachinger reaktiviert Wirtshäuser: „Ois Wirtshausroas“

Neufelden im Mühlkreis / Oberösterreich

Sterne Koch Philip Rachinger reanimiert leere Wirtshäuser

Einer der besten Köche des Landes – 2-Sterne Koch Philip Rachinger – lädt am 30. August 2025 zur vierten Auflage seiner „Ois Wirtshausroas“ nach Neufelden im Mühlkreis. Angesagt sind internationale Spitzenköch:innen aus New York, Berlin, Zürich und ganz Österreich. Bei dem Kulinarik-Happening geht es nicht nur um die Wiederbelebung leerstehender Wirtshäuser, es ist ein Erlebnis voller Gastfreundschaft, Geschmack und Leidenschaft.

Von leerstehend zu legendär: Die Idee war laut Initiator Philip Rachinger simpel – leerstehende, charmante Wirtshäuser quer über den historischen Markt von Neufelden im Mühlkreis wieder zum Leben erwecken. Für einen Tag übernehmen ausgewählte Top-Köch:innen aus aller Welt samt junger österreichischer Talente die Schauplätze und machen Neufelden zum Place to be für Kulinarik-Aficionados. „Die erste Wirtshausroas vor vier Jahren war ein voller Erfolg. Rund 400 Gäste aus ganz Österreich, wir waren überwältigt, wie leiwand das Ganze geworden ist,“ so Rachinger.

Kulinarik-Happening der Superlative

Aufgetischt wird aber in verschiedenen, meist leerstehenden Lokalen entlang des Markts Neufelden. Die zahlreichen Leerstände im Ort mittels eines Events zu revitalisieren, war für Rachinger die zentrale Überlegung, die ihn auf die „Wirtshausroas“ gebracht hat.

Schauplätze der Wirtshausroas

Von 13 bis 19 Uhr wird am Samstag, 30. August an 7 Stationen gekocht und ausgeschenkt:

- Gusti's Wirtshaus
- Café Fussi
- Heuriger Reblaus
- Hartlschusterhaus
- Sonnenterrasse des ehemaligen Schloss Velden
- Wirtshaus Hopfen und Schmalz
- Biobrauerei Neufelden

Für die musikalische Untermalung sorgen die Vorarlberger „Strawanzer“ mit Polkasound, abends gibt es Club-Vibes an den Turntables von Dzc___ B2B Zanshin, Cher Monsieur aka Luki Schwager und Bogus aus München.

Who's who der Food-Szene

Das kulinarische Line-up setzt sich aus internationalen Top-Chefs sowie der Next Generation aus Österreich zusammen. Alle Winzer:innen sind auf der Weinkarte des Mühlthahofs zu finden und somit auch gute Freunde des Hauses. Spirits kommen von Reisetbauer Brand, dem Shop%Vol. aus Linz und Nouri Berlin.

Chefs:

- Victoria Blamey, New York
- James Lowe, London
- Pinci, Berlin
- Hot Wheels Anton, Stoke / Berlin
- Robin & Benji, Kendl / Wien
- Marius Frehner, Gamper / Zürich
- Mochi, Wien

Winzer:innen:

- Tement, Südsteiermark
- Vogelwaide, Wachau
- Egaló, Südsteiermark
- Viktor Fischer, Traisental
- Pranzegg, Südtirol
- Jurtschitsch, Kamptal
- Zankl's Weine, Salzburg

- Caspar Plautz, München
- Die Donauwirtinnen, Linz
- Joseph Brot, Wien
- I am no Italian, Klagenfurt
- Station 183, Linz
- Hirsch, Kamptal
- Krutzler, Eisenberg
- Wachter Wiesler, Eisenberg
- Grabenwerkstatt, Spitzer Graben
- Antrag & Reither, 18 AR / Perchtoldsdorf
- Hangar 7 Boxenstopp, Salzburg

„Was heuer noch dazu kommt, sind einige Zuckerl von RR Motors“, erzählt Rachinger. „Ein Supercar-Händler aus Unterweikersdorf, der mindestens so scharfe Gefährte hat wie die Messer der Köch:innen.“

Tickets: € 149 Euro (alles inklusive)

<https://www.muehltalhof.at/service/gutscheine/>

Oder Verrechnung nach Konsumation bei den einzelnen Stationen.

Genießerhotel Mühltalhof **** | Familie Rachinger

Unternberg 6, 4120 Neufelden im Mühlkreis | +43 (0)7282 6258

reception@muehltalhof.at, www.muehltalhof.at