

Paris, le 23 mars 2026

## **Le Guide MICHELIN Autriche brille pour la deuxième année consécutive avec 101 restaurants Étoilés MICHELIN**

- La catégorie des tables trois Étoiles MICHELIN se maintient : Steirereck im Stadtpark et Amador demeurent au sommet
- 19 restaurants deux Étoiles MICHELIN et 80 établissements une Étoile MICHELIN confirment une fois de plus l'excellence de la gastronomie autrichienne
- Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année : à Graz, Genießerei am Markt – Steiermark(t)dinner by Alexander Posch marque les esprits

Dans sa sélection nationale, le Guide MICHELIN Autriche 2026 met une nouvelle fois en lumière l'évolution culinaire remarquable de la République alpine. À travers tout le pays, les cheffes et chefs se distinguent par leur engagement exceptionnel et leur savoir-faire, mais aussi par leurs concepts innovants et leur exigence en matière de qualité. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : la nouvelle sélection compte au total 101 établissements Étoilés MICHELIN, dont 2 restaurants trois Étoiles MICHELIN, 19 adresses deux Étoiles MICHELIN et 80 tables une Étoile MICHELIN. À cela s'ajoutent 61 établissements récompensés par un Bib Gourmand pour leur excellent rapport qualité-prix.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, ainsi que l'équipe d'inspection, se déclarent impressionnés par la qualité et la diversité de la gastronomie autrichienne, une nouvelle fois confirmées par cette deuxième édition nationale. « Les restauratrices et restaurateurs de tout le pays méritent le plus grand respect pour leur dévouement exceptionnel, leur esprit d'innovation et leurs concepts tournés vers l'avenir, grâce auxquels ils créent une scène gastronomique exceptionnelle et offrent des expériences culinaires passionnantes. Sans oublier leur attachement aux produits locaux, souvent issus de leur propre production ou d'exploitations biologiques voisines. L'aspect local et la saisonnalité sont profondément ancrés dans de nombreux établissements et constituent le socle de leur philosophie. Que leur cuisine soit végétale ou à base de poisson et de viande, la qualité des produits reste une priorité absolue. Au fil de leurs voyages, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été séduits par des maisons familiales chaleureuses, où l'hospitalité se vit avec sincérité. Cette réalité se reflète notamment dans les nombreux établissements distingués du Bib Gourmand qui, au-delà de leur excellent rapport qualité-prix, mettent souvent leur terroir à l'honneur. Dans leurs cuisines, les restauratrices et restaurateurs parviennent également à marier avec justesse influences modernes et traditionnelles, tout en développant des concepts accessibles et appréciés par toutes les générations n'attendent plus que la visite de nouveaux gourmets. »

## **Le duo de tête viennois, composé de Steirereck im Stadtpark et Amador, confirme ses trois Étoiles MICHELIN**

Dans le cadre du Guide MICHELIN Autriche 2026, les deux restaurants trois Étoiles MICHELIN récompensés l'année dernière confirment leur distinction. À Vienne, **Steirereck im Stadtpark**, qui avait fait son entrée dans le cercle très fermé des meilleures adresses lors de la dernière édition, brille à nouveau de trois Étoiles MICHELIN. Les inspectrices et inspecteurs saluent le travail de **Heinz Reitbauer** et de l'équipe du chef **Michael Bauböck** pour leurs créations uniques, qui allient élégance et finesse, et mettent volontiers les produits régionaux au premier plan. Toujours à Vienne, **Amador** conserve également la plus haute distinction décernée par le Guide MICHELIN, que l'établissement détient depuis plusieurs années. Dans cet élégant restaurant situé au sein du domaine viticole de Hajszan Neuman, **Juan Amador** séduit ses convives par sa cuisine moderne et créative, qui met en valeur des produits d'exception dans un équilibre parfait.

## **Un nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN**

La nouvelle sélection autrichienne compte 19 restaurants deux Étoiles MICHELIN, dont une nouveauté. Après avoir été distingué d'une Étoile MICHELIN l'an dernier, **Die Weinbank – Restaurant**, situé à Ehrenhausen (STM), intègre désormais la catégorie des tables qui valent le détour. Le propriétaire et chef **Gerhard Fuchs** propose un menu surprise créatif qui a séduit les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN par sa profondeur gustative, sa finesse et sa cohérence. Ils ont pu apprécier, par exemple, la délicate truite marinée dans un bouillon aux agrumes et épices, accompagnée d'une crème de topinambour onctueuse, de perles de caviar de saké et d'une essence exceptionnelle de citron et de main de Bouddha. Cette assiette illustre parfaitement la façon dont des notes modernes peuvent sublimer un plat classique. Ici, il n'y a pas de place pour le superflu ; l'accent est mis sur des produits d'exception, qui peuvent ainsi exprimer tout leur caractère. À l'excellence de la cuisine s'ajoute celle du vin, géré par le co-propriétaire et sommelier Christian Zach, dont l'expertise lui a valu de remporter le Prix MICHELIN de la Sommellerie.

## **22 nouveaux restaurants décrochent une Étoile MICHELIN**

Parmi les 80 établissements autrichiens récompensés d'une Étoile MICHELIN, 22 font leur entrée dans la sélection, répartis dans tout le pays. On retrouve notamment **Ansitz 12**, dirigé par David et Anita Senfter. Dans ce restaurant chaleureux situé dans une auberge historique à Lienz (TIR), le chef mise sur une cuisine moderne préparée au feu de bois. Chez **RAR Fine Dining** à Maria Alm (SBG), sur le Hochkönig, les convives peuvent savourer la cuisine asiatique-alpine raffinée de Maximilian Reuter, élaborée à partir de produits issus de la production

familiale. **Zimmerl**, installé à Waidhofen an der Thaya (NOE), propose un concept audacieux mêlant influences urbaines et rurales : dans un cadre chic et contemporain, Bernhard Zimmerl combine les saveurs du Weinviertel avec des touches japonaises originales. À Vienne, **JOLA**, dirigé par Jonathan Wittenbrink et Larissa Andres, se distingue par sa cuisine végétalienne créative servie sous forme de menu surprise. Toujours dans la capitale, le chef Jaeho Jung propose chez **Addiert** une immersion en Corée en plein cœur de Vienne, avec une expérience « Chef's Table » exclusive, limitée à quelques convives.

### **8 nouveaux établissements incarnent la gastronomie de demain.**

Huit nouvelles maisons contribuent à dessiner les contours d'une nouvelle approche de la gastronomie. À travers leurs choix, sélection des produits, respect des saisons, relations avec les producteurs, ces restaurants laissent entrevoir une autre manière de cuisiner et de penser la restauration. Ensemble, ils incarnent une gastronomie en pleine évolution : authentique et porteuse de modèles alternatifs pour le secteur.

**KABUFF** à Graz (STM), **Gut Oberstockstall** à Kirchberg am Wagram (NOE), **Wirtshaus Molzbachhof** à Kirchberg am Wechsel (NOE), **Stiftsschmiede Fischrestaurant** à Ossiach (KTN), **Schankkuchl** à Turnau (STM), **Im Garten** à Velden am Wörthersee (KTN), ainsi que **JOLA** et **TIAN Bistro am Spittelberg**, tous deux établis à Vienne (W).

41 établissements sont désormais mis en avant pour ces initiatives engagées.

### **Trois Prix Spéciaux individuels et le Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année**

Le Guide MICHELIN décerne trois distinctions récompensant les performances remarquables de professionnels de talent : le Prix MICHELIN du Service, le Prix MICHELIN du Jeune Chef et le Prix MICHELIN de la Sommellerie. Cette année, une nouvelle adresse reçoit également le Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'année.

La lauréate du **Prix MICHELIN du Service** est **Monika Müller**, du restaurant **Die Forelle** à Weissensee (KTN), récompensé d'une Étoile MICHELIN. Dans ce charmant établissement moderne, niché au cœur d'un décor idyllique entre lac et montagnes, la cheffe et sommelière séduit par son empathie et son attention envers les convives. Toujours présente et extrêmement compétente, elle accompagne avec son équipe parfaitement organisée le voyage culinaire proposé par son mari, Hannes Müller. Il imagine une cuisine respectueuse de la nature et des produits locaux, qui suit une approche « BERG.SEE.KÜCHE », ou « MONTAGNE.LAC.CUISINE » en français. Monika partage également volontiers ses connaissances approfondies sur l'agriculture biologique.

Le **Prix MICHELIN du Jeune Chef** revient à **Sebastian Stock**, chef du restaurant **Bergfried – Chef’s Table**, installé dans l’établissement familial établi de longue date à Tux (TIR), qui décroche sa première Étoile MICHELIN. Dans la cuisine ouverte – un véritable spectacle pour les convives –, Sebastian élabore un menu surprise en 9 services, porté par une approche moderne et des produits de grande qualité. Chaque plat révèle force et saveur, témoignant de la passion évidente du chef pour la cuisine. Malgré son jeune âge, cette énergie et son talent remarquable lui ont valu de décrocher une Étoile MICHELIN ainsi que le Prix MICHELIN du Jeune Chef.

Le **Prix MICHELIN de la Sommellerie** récompense l’impressionnante expertise de **Christian Zach** qui, dans le restaurant **Die Weinbank** à Ehrenhausen (STM) – une adresse au concept double où cohabitent un petit restaurant gastronomique et une auberge –, se révèle comme une véritable bible vivante du vin. Sommelier d’exception, il crée des accords mets et vins avec un niveau d’expertise remarquable, et peut puiser son inspiration dans les plus de 35 000 bouteilles que compte sa cave. Un mariage parfait, tant avec la cuisine créative de son partenaire et chef Gerhard Fuchs, qui a récemment obtenu sa deuxième Étoile MICHELIN, qu’avec les plats régionaux et de saison servis à l’auberge.

Le **Prix MICHELIN de l’Ouverture de l’Année** revient au restaurant **Genießerei am Markt - Steiermark(t)dinner by Alexander Posch**, situé à Graz (STM). Installé dans un lieu atypique, au sein d’une « baraque de marché », l’établissement a séduit les inspectrices et inspecteurs peu après son ouverture grâce à la qualité et à l’originalité de sa cuisine, à la fois très épurée et incroyablement expressive. Cette performance remarquable lui a valu de décrocher une Étoile MICHELIN, ainsi que le Prix MICHELIN de l’Ouverture de l’Année.

## **Le Guide MICHELIN Autriche 2026 en un coup d’œil**

(Au total, 420 restaurants sont recommandés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN)

- 2 restaurants trois Étoiles MICHELIN
- 19 restaurants deux Étoiles MICHELIN (dont une nouveauté)
- 80 restaurants une Étoile MICHELIN (dont 22 nouveautés)
- 61 Bib Gourmand (dont 26 nouveautés)

La liste complète des restaurants d’Autriche est disponible sur la [MICHELIN Newsroom](#) ainsi que gratuitement sur le site internet et l’application du Guide MICHELIN.

Au-delà des restaurants, le Guide MICHELIN propose également une sélection d’hôtels soigneusement élaborée, mettant en avant des établissements uniques en Autriche et à travers le monde. À l’image des Étoiles MICHELIN, qui distinguent les meilleures tables, les Clefs MICHELIN, introduites en 2024, récompensent les

hébergements les plus remarquables du Guide MICHELIN. Tous les hôtels sélectionnés se distinguent par leur design, leur architecture, la qualité de leur service et leur personnalité, la Clef MICHELIN étant synonyme d'expériences exceptionnelles. Chaque établissement peut être réservé directement via le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN est une référence mondiale en matière de gastronomie. Il établit désormais une nouvelle norme dans l'univers de l'hôtellerie.

**Abréviations :**

BGL : Burgenland

KTN : Carinthie

NOE : Basse-Autriche

OOE : Haute-Autriche

SBG : Salzbourg

STM : Styrie

TIR : Tyrol

VBG : Vorarlberg

W : Vienne

**À propos de Michelin**

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

**Suivez toutes nos actualités sur** @Michelin**RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN**