



Philip Rachinger macht den Auftakt © Oberösterreich Tourismus / Robert Maybach

Top-Köche aus Oberösterreich starten Projekt in Wien

Vier Wochenenden lang wollen die Spitzenköche Wiener mit Take-Away-Gerichten in der »Hausbar« verwöhnen. Den Auftakt macht Philip Rachinger.

11. März 2021

Zehn Köche, vier Wochenenden, ein Take-Away: Spitzenköche wie Philip Rachinger, Lukas Nagl oder Harald Irka entern die »Hausbar« im Wiener Künstlerhaus (Albertina Modern) und bieten ab 12. März hochkarätiges »#upperstreetfood«.

»Wir wollen in Wien auf die oberösterreichische Küche aufmerksam machen und Liebhaber einer guten, bodenständigen Küche mit unseren Take-Aways verwöhnen«, so Philip Rachinger, Koch vom »Mühlthalhof« in Neufelden sowie Initiator des Pop-Up-Projektes.

Rachinger stellte das Konzept auf die Beine und konnte weitere Spitzenköche als Mitstreiter begeistern. Damit für Abwechslung gesorgt ist, stehen jedes Wochenende nicht nur unterschiedliche Köche hinter dem Herd, sondern auch unterschiedliche Speisen am Plan. Eine gute Möglichkeit für Feinschmecker, Oberösterreichs neu interpretierte Wirtshausküche zu entdecken.

Kulinarische Highlights vom ersten Wochenende (ab 12. März) sind u.a. der berühmte Leberschädl von Philipp Rachinger, den TV-Koch Tim Mälzer bei Kitchen Impossible nachkochen musste, Wollsauburger mit Kürbis & Salzzitrone von Werner Traxler oder »UR.FIX« – ein Langos mit Rahm, Wildkräutersalat und Kas von Harald Irka.

Die Köche und das Programm

12.-14. März

- Philip Rachinger (»Mühlthalhof«)
- Harald Irka (gebürtiger Oberösterreicher, derzeit »Pfarrhof« in St.Andrä-Höch)
- Werner Traxler (Restaurant »Muto« in Linz)

20.-21. März

- Lukas Nagl (»Das Bootshaus« in Traunkirchen)
- Carina Kaiser, Marie Rahofer und Florian Gintenreiter (»Rahofer« in Kronstorf)

26.-28. März

- Clemens Grabmer (»Waldschänke« in Grieskirchen)
- Thomas Hofer (»Bergergut« in Afiesl)
- Marco Barth und Sebastian Rossbach (Restaurant »Rossbarth« in Linz)

2.-4. April (Osterwochenende)

- Lukas Kienbauer (Restaurant »Lukas« in Schärding)
- Lukas Kapeller (Restaurant »Kapeller« in Steyr).

Ihr Gourmet & Wein- Newsletter

Die Zutaten für ein gutes Leben – News zu
Wein gutem Essen und Reisen – jederzeit
und unkompliziert kündbar

Mit dem Anklicken des Feldes „Anmelden“ bin ich damit einverstanden, dass die Falstaff Verlags-Gesellschaft m.b.H. meine E-Mail-Adresse zum Zweck der Zusendung von Newslettern speichern und verarbeiten darf. Ich kann diese Einwilligung jederzeit widerrufen – weitere Informationen zum Widerruf und meinen Betroffenenrechten finden Sie in unserer [Datenschutzerklärung](#).

Die Details

Kosten je Streetfood-Gericht: 13 Euro

Preis für Take-Away im Glas: 7 Euro

Speisekarten:

oberoesterreich.at/upperstreetfood

Bestellung (coronabedingt unbedingt erforderlich):

+43 664 75010417

reservierung@hausbar-wien.at

Abholzeiten:

- Freitag: 11.30 – 17 Uhr
- Samstag: 11.30 – 17 Uhr
- Sonntag: 11.30 – 17 Uhr



MEHR ENTDECKEN



02.03.2020

Nachhaltigkeits-Award für Helmut und Philip Rachinger

Im Rahmen der Falstaff Restaurantguide-Präsentation 2020 wurden die Rachingers vom »Mühlthalhof« in Neufelden mit dem Preis für...



05.12.2019

Harald Irka geht zu Tom Riederer

Paukenschlag in der Steiermark: Zwei der besten Köche des Bundeslandes arbeiten künftig unter einem Dach, im »T.O.M. R Pfarrhof«.



22.08.2017

Internationale Starköche am Mühlthalhof

FOTOS: Beim »Gelinaz!« kochten Größen wie René Redzepi, Magnus Nilsson, Ana Roš und Virgilio Martinez mit den heimischen Topchefs wie Heinz...

Restaurant
Hausbar

1010 Wien, Österreich

Punkte 2 Cocktailgläser
89

Restaurant
Muto

4020 Linz, Oberösterreich, Österreich

Punkte 2 Gabeln
85

Restaurant
Mühlthalhof

4120 Neufelden, Oberösterreich, Österreich

Punkte 4 Gabeln
95