DAS WOLF

Genuss mit Charakter: â€žDAS WOLFâ€œ prÃ¤sentiert die neue Herbstkarte â€“ BILD

ID: LCG25306 | 14.10.2025 | Kunde: DAS WOLF | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

„DAS WOLF" startet in die neue Saison – mit einer Herbstkarte, die saisonale Produktvielfalt, handwerkliche Präzision und kreative Finesse vereint, begleitet von einer fein abgestimmten Wein-und Getränkeselektion.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank

Wien (LCG) – Seit 15 Jahren im Eigentum der Familie Praskac, steht „DAS WOLF" für gelebte Gastfreundschaft und ehrliche Kulinarik. Mit Küchenchef **Sebastian Butzi** , der seine Erfahrung aus dem „Restaurant und Hotel Obauer" sowie dem „Steirereck" einbringt, wurde vor rund einem Jahr ein neues gastronomisches Kapitel aufgeschlagen. Butzis Küche verbindet Fine-Dining-Technik mit regionaler Identität – jedes Gericht erzählt eine Geschichte, geprägt von Kreativität, Präzision und dem Respekt vor der Herkunft der Produkte.

Restaurantleiter **Marco Hofbauer** führt das Serviceteam mit spürbarer Leidenschaft und souveräner Leichtigkeit. Das Ergebnis ist ein harmonisches Zusammenspiel aus kulinarischer Exzellenz und herzlicher Gastlichkeit.

„‚DAS WOLF' ist seit vielen Jahren ein Herzensprojekt unserer Familie. Wir wollten immer einen Ort schaffen, an dem handwerkliche Qualität, ehrliche Küche und echte Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen. Mit **Sebastian Butzi** und**Marco Hofbauer** haben wir zwei Persönlichkeiten an Bord, die diese Philosophie auf beeindruckende Weise weitertragen", so Eigentümer Johannes Praskac.

Herbstliche Aromenvielfalt

Küchenchef **Sebastian Butzi** widmet seine neue Herbstkarte der Balance zwischen Natur, Erinnerung und Handwerk. Seine Inspiration: die charaktervolle Regionalität und das Spiel der Jahreszeiten.

> „Mit der neuen Herbstkarte möchten wir unseren Gästen zeigen, wie facettenreich und inspirierend die Jahreszeit schmecken kann. Dabei bleibt unser Anspruch derselbe: authentische Qualität, gelebte Leidenschaft und ein kulinarisches Erlebnis, das in Erinnerung bleibt", erklärt der Küchenchef.

Regionale Köstlichkeiten mit internationalem Twist

Zu den kulinarischen Höhepunkten der neuen Herbstkarte zählen Kreationen wie Kürbisvielfalt mit Blutorange und Radicchio, Wachtel mit gegrilltem Salatherz und Salzzitrone sowie Lammrücken mit gefüllter Tropea-Zwiebel und Weintraubenjus.

Sous Chef**Elicardo Borges de Queiroz** bringt dabei seine brasilianische Herkunft in die Menüentwicklung ein und erweitert das Geschmacksprofil um subtile, internationale Nuancen – durch den Einsatz von Fermentation, fruchtig-scharfen Komponenten und südamerikanischen Techniken.

Garden to Table

Viele der verwendeten Zutaten stammen direkt aus dem eigenen Garten der Familie Praskac – etwa Kürbisse, Feigen und Zwetschken, die im Einklang mit der Natur reifen. Diese Nähe zur Herkunft prägt den Charakter der Gerichte und verleiht der Küche ihre unverwechselbare Authentizität.

Wein, Pairing und Tischkultur

Die Weinkarte des Hauses legt den Fokus auf österreichische Spitzenweine, ergänzt durch erlesene Raritäten. Für jedes Menü wählt der Sommelier individuelle Pairings, die die Aromen der Küche perfekt begleiten. Auch alkoholfreie Begleitungen werden mit derselben Sorgfalt kuratiert und bieten sensorisch spannende Alternativen.

Öffnungszeiten

„DAS WOLF" ist montags, donnerstags und freitags, jeweils von 18:00 bis 23:00 Uhr, geöffnet, samstags, von 12:00 bis 23:00 Uhr, sowie sonntags, von 12:00 bis 21:00 Uhr. Dienstags und mittwochs bleibt das Restaurant geschlossen.

Über „DAS WOLF"

Das Restaurant „DAS WOLF" befindet sich in Langenlebarn bei Tulln – nur wenige Minuten von der Wiener Stadtgrenze entfernt – und gilt als feste Größe der niederösterreichischen Genusslandschaft. Im Eigentum der Familie Praskac vereint das Haus seit vielen Jahren regionale Verwurzelung mit moderner kulinarischer Handschrift. Küchenchef **Sebastian Butzi** , der zuvor in Spitzenhäusern tätig war, steht für eine Küche, die saisonale Produkte, handwerkliche Präzision und kreative Leichtigkeit miteinander verbindet. Gemeinsam mit Restaurantleiter **Marco Hofbauer** sorgt er für ein stimmiges Gesamterlebnis, das gleichermaßen durch Authentizität, Atmosphäre und Exzellenz geprägt ist. Das Restaurant präsentiert seinen Gästen regelmäßig fein abgestimmte 4-bis 8-Gänge-Menüs, begleitet von einer sorgfältig kuratierten Weinkarte mit Schwerpunkt auf österreichischen Spitzenweinen. Darüber hinaus können Gäste auch à la carte aus einer Auswahl saisonaler Gerichte wählen. Ergänzend dazu finden im „DAS WOLF" immer wieder „WinzerDinner" sowie die beliebten kulinarischen Kulturtreffs statt – Abende, an denen ein kurzes Kulturprogramm mit einem erlesenen 4-Gänge-Menü kombiniert wird. Weitere Informationen auf daswolf.restaurant

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)