

Der Kirchenwirt in Leogang: österreichische Denkmalgeschichte gepaart mit gelebter Gastlichkeit

Das Gourmetwirtshaus und historische Hotel in Leogang verbindet 700 Jahre Geschichte mit moderner Gourmetküche – und schreibt unter junger Führung eine außergewöhnliche Erfolgsgeschichte.

Familientradition & gelebtes Kulturerbe

Seit 700 Jahren prägt der Kirchenwirt das Leben in Leogang – und wird heute von der sechsten Generation geführt. Die Geschwister **Barbara Kottke** und **Hans-Jörg Unterrainer** haben aus dem ältesten Wirtshaus im Salzburger Land ein lebendiges Kulturdenkmal werden lassen, das Gästen ein sinnliches Gesamterlebnis bietet. Geschichte wird nicht museal präsentiert, sondern emotional erlebbar gemacht: in Originalräumen mit historischen Materialien und einem Ensemble, das als Kulturerbe Österreichs ausgezeichnet ist.

Historie, Architektur & neue Erlebnisräume

Das denkmalgeschützte Haus – rund um 1326 gemeinsam mit dem Sakralbau in Leogang erstmals urkundlich erwähnt – beeindruckt mit geschichtsträchtigen Gewölben, festungsdicken Mauern und dem unverwechselbaren Blick auf die Leonhardi-Kirche und die Leoganger Steinberge. Die 17 individuell gestalteten Themenzimmer & Suiten erzählen Geschichten aus längst vergangenen Jahrhunderten. Statt Zimmernummern tragen sie Namen wie *Die Knappenstube*, *Die Schreibstube*, *Das Adlernes* oder *Das Kaiserzimmer* und verbinden sorgsam restaurierte Antiquitäten mit moderner Ästhetik. Designerstücke von Flos, ikonische Eames-Schaukelstühle und modernste Loewe-Technik treffen auf jahrhundertealte Substanz – ein stimmiges Zusammenspiel aus Historie und Zeitgeist.

Neben getäfelten Wirtshausstuben, einem original Weinkeller mit Erdboden und einer Hochzeitstube beherbergt das Ensemble auch den kunSTall Leogang im historischen, denkmalgeschützten Samerstall, wo Werke der international bekannten Malerin und Kirchenwirtstante Evi Fersterer ihre permanente Heimat gefunden haben.

Kulinarik: Alpine Küche, die Vergangenheit und Zukunft verbindet

Der Kirchenwirt hat sich in den vergangenen Jahren zu einer der führenden Gourmetadressen des Alpenraums entwickelt. Die Küchenlinie „Alpine Küche“, die auf Produkten, Rezepten und Traditionen des gesamten Alpenbogens basiert, hat dem Haus national wie international höchste Anerkennung eingebracht – unter anderem von Guide Michelin, Gault Millau, Falstaff, A La Carte und Schlemmer Atlas sowie prestigeträchtige Auszeichnungen für eine der besten Weinkarten der Alpen.

Küchenchef Stefan Birnbacher und sein Team schöpft aus den Rohstoffen und Traditionen der gesamten Alpenregion – von Ligurien bis ins Pannonische Becken. So verbindet der Kirchenwirt vergessene Rezepte, rare Produkte, Produzenten mit großem Bewusstsein und handwerkliche Präzision zu einem kulinarischen Mosaik der Extraklasse. Das Gourmetmenü „Alpen Gestalten“ erzählt Geschichten: von Alpengewässer über Alpenpass bis zum Signature Dessert „K1326 Zirbenzapfen“. Die spannenden Weinbegleitungen mit auserwählten, internationalen Raritäten des Patrons und Sommeliers Hans-Jörg Unterrainer - gelagert in zwei unterschiedlichen Kellern mit original Erdboden in den festungsdicken Mauern - begeistern Gäste aus Nah und Fern.

Beherbergung & besondere Auszeichnungen

Als historisches Hotel gehört der Kirchenwirt zu den 100 besten Hotels & Restaurants Europas (GEO Saison), wird als Top-10-Haus in der Kategorie Food geführt und erhielt zudem den internationalen Titel „Wedding Venue of the Year Austria“ – den europäischen „Wedding Oscar“. Mitgliedschaften bei JRE – Jeunes Restaurateurs d’Europe und Pretty Hotels unterstreichen die stilprägende Positionierung des Hauses. Für Gäste, die mehr Raum wünschen, steht zudem die Ferienvilla „Ansitz Wirtsgut“ bereit.

Der Kirchenwirt und seine Auszeichnungen:

- Historische Gaststätte SalzburgerLand
- Denkmalsgeschütztes Gebäude
- Kulturerbe Österreich
- **Restaurant:**
- Guide MICHELIN Austria 2025 – 1 Stern
- Gault Millau (4 Hauben) & „Eine der besten Weinkarten der Alpen“
- A la carte (4 Kronen)
- Falstaff (4 Gabeln)
- Rolling Pin (50 Best Chefs & 50 Best Sommeliers)
- Schlemmer Atlas (50 Best)
- Wine Spectator – Award of Excellence
- World of Fine Wine: The Worlds best Wine Lists ***
- Hans-Jörg Unterrainer: JRE Sommelier of the Year, DP Ambassador

Hotel:

- **GEO SAISON:** der Kirchenwirt ist unter den besten 100 Hotels & Restaurant in Europa gelistet und bei den Top 10 der Kategorie „Food“.
- Internationaler Preis: „**Wedding Venue of the Year**“ in Austria: Europas Wedding Oscar: DIE Hochzeitslocation - DER Kirchenwirt in Leogang.
- Schlummer Atlas (50 Best)

Der Kirchenwirt in Leogang ist stolzes Mitglied der Familie: JRE (Jeunes Restaurateurs d’Europe) www.jre.eu/at und Pretty Hotels www.theprettyhotelsblog.com

Kontakt:

Der KIRCHENWIRT seit 1326

Gourmetwirtshaus & Historisches Hotel

Geschwister Barbara Kottke & Hans-Jörg Unterrainer

5771 Leogang Nr. 3, Salzburgerland, Österreich

Tel. +43 (0)6583 8216, Email: info@k1326.com, www.k1326.com

Follow us on Insta: [kirchenwirt_leogang](https://www.instagram.com/kirchenwirt_leogang)

