

Falstaff-Ranking: Österreichs beste Eissalons 2025 – Diese Betriebe holten sich den Landessieg

Die Community der Zeitschrift Falstaff hat entschieden: Diese Eissalons wurden 2025 zu den beliebtesten in Österreich gewählt – mit starken Betrieben aus Handwerk, Konditorei und Gastronomie.



© Unsplash / Courtney Cook

Die besten Eissalons Österreichs: Das Voting-Ergebnis

Eis ist mehr als nur Sommergegnügen – es ist Handwerkskunst, Geschmackskultur und eine Leidenschaft, die Menschen verbindet. Auch 2025 hat die Community des **Gourmetmagazins Falstaff** über zwei Wochen lang für ihre liebsten Eissalons abgestimmt. Dabei wurden in jedem

Bundesland die Top 10 gekürt – vom kleinen Familienbetrieb bis zur trendigen Eismanufaktur. Wir zeigen Ihnen hier die Top 3.

Für BäckerInnen, KonditorInnen, Cafetiers und LandwirtInnen lohnt sich ein Blick auf die Siegerliste: Sie zeigt nicht nur, welche Betriebe geschmacklich überzeugen, sondern auch, wie vielfältig das Eishandwerk in Österreich aufgestellt ist.



© Unsplash / Courtney Cook

Wien: Klassiker & Kreativität

In der Bundeshauptstadt setzte sich **Gelato Carlo** (1080 Wien) an die Spitze. Der Salon ist bekannt für authentisches, italienisches Gelato mit kreativen Sorten. Platz zwei ging an **Gelati Serafini** im 20. Bezirk, gefolgt von **Surace Gelateria** im 4. Bezirk.

Steiermark: modern regional

Die **Grazer Eisperle** überzeugte erneut und sicherte sich Platz eins. Die nachhaltige Herstellung mit regionalen Zutaten ist hier Programm.

Rang zwei ging an Die **Drogerie Eismanufaktur in Obdach**, gefolgt von der **Gelaterie Reina in Gleisdorf**.

Kärnten: Italienisches Flair in Klagenfurt

Zia Emma Gelateria Artigianale verteidigte ihren Titel in Klagenfurt. Authentisches Handwerk und traditionelle Rezepturen sorgen hier für Eisgenuss auf hohem Niveau. Ebenfalls in Klagenfurt punktete **Morle Eissalon** auf Rang zwei. Auf Platz drei: **Softeis Millonig in Gödersdorf**.

Burgenland: Tropische Vielfalt und regionale Stärke

Tropicale Oberwart eroberte erneut Platz eins im Burgenland – mit ausgefallenen Sorten und stilvollem Ambiente. **Seewinkler Eis Manufaktur** in Gols und **Kaplan am Kurpark** in Bad Tatzmannsdorf komplettierten das Podium.

Vorarlberg: Qualität aus der Eismanufaktur

Eismanufaktur **Kolibri in Wolfurt** wurde erneut Landessieger – der Betrieb steht für fein abgestimmte Sortenvielfalt. Auf Platz zwei: **Linda's Ice Cream in Götzis**. Dritter wurde **Eisprinza z'Bludaz** in Bludenz.



© Unsplash / Courtney Cook

Tirol: Kreatives Eis aus Axams

Eis Leis in Axams konnte sich erneut an die Spitze setzen. Der

innovative Zugang zum Eishandwerk brachte dem Betrieb große Beliebtheit.

Es folgten **Gelateria Tomaselli** in Innsbruck und **eva's eisdeal** in Reutte.

Salzburg: Bio & regional

Alpz Gelato & Café in Salzburg holte sich den Landessieg – mit Fokus auf biologische und regionale Zutaten.

Zweiter wurde die **Eisgrotte in Salzburg-Stadt**. Den dritten Platz erreichte **Hochleitner - Konditorei und Bäckerei in Tamsweg**.

Oberösterreich: Eis-Genuss aus dem Hausruckwald

Die **Café Konditorei Mühlbacher in Ampflwang** wurde zum beliebtesten Eissalon des Bundeslands gewählt.

Die **Coccinella Eissalon in Wels** und **Gelateria Surace in Linz** folgten auf den Plätzen zwei und drei.

Niederösterreich: Dolce Vita in Poysdorf

Der **Dolce Vita Eissalon in Poysdorf** holte den Sieg – ein Erfolg für italienisches Eis in der niederösterreichischen Provinz.

Gelato Battistin in Tulln sicherte sich Platz zwei, **Gelateria Amirado in Laxenburg** erreichte Rang drei.

Handwerkliches Eis hat Zukunft - auch für Bäckerei und Konditorei

Das Ranking zeigt: Qualität, Handwerk und Innovationsgeist sind die Zutaten für ein erfolgreiches Eisgeschäft – auch im bäckerischen Umfeld. Wer als KonditorIn, Chocolatier oder Cafetier neue Absatzwege sucht, kann in hausgemachtem Speiseeis eine wertvolle Ergänzung des Sortiments entdecken – besonders in Verbindung mit regionalen Rohstoffen, handwerklicher Verarbeitung und saisonalem Angebot.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at