

Die Top 5 Eissalons in Niederösterreich 2026

Falstaff führt für Niederösterreich 2026 diese Reihenfolge:

Rang	Eissalon	Ort	Charakter
1	Gelato Battistin	Tulln an der Donau	italienisch-österreichische Gelato-Tradition
2	Eissalon Dolce Vita	Poysdorf	italienisches Gelato im Weinviertel
3	El Sendiony / El Sendiouny Eissalon	Himberg	alteingesessener Familienbetrieb
4	GELATO di Giannini	Pottendorf	kleiner Eissalon mit Café-Charakter
5	Café Konditorei Piaty	Waidhofen an der Ybbs	österreichischer Traditionsbetrieb mit eigener Eiserzeugung

1. Gelato Battistin, Tulln an der Donau

Gelato Battistin ist der klare „italienische Klassiker“ unter den Top-Platzierten. Die Familie beschreibt ihre Gelato-Tradition selbst als **sechs Generationen alt**, beginnend 1896 in Wien.

2. Eissalon Dolce Vita, Poysdorf

Dolce Vita ist in Poysdorf noch relativ neu, aber offenbar sofort sehr erfolgreich. Der Salon wurde 2025 als „italienisches Gelato im Weinviertel“ vorgestellt. Hinter dem Betrieb steht die **Familie Emri**, die zuvor bereits seit acht Jahren einen Eissalon in Wien führte.

3. El Sendiony / El Sendiouny Eissalon, Himberg

Der Himberger Eissalon ist ein echter Traditionsbetrieb. Laut Bericht produziert **Ibrahim El Sendiouny seit 50 Jahren Speiseeis** in Himberg. Begonnen hat alles gemeinsam mit seiner Frau Anna in einem kleinen Kiosk.

4. GELATO di Giannini, Pottendorf

Gelato di Giannini in Pottendorf ist öffentlich als **Eissalon** an der Bahnstraße 40 gelistet. Inhaber **Islam Emimi**

5. Café Konditorei Piaty, Waidhofen an der Ybbs

Piaty ist kein reiner Eissalon, sondern ein **österreichischer Bäckerei- und Konditorei-Traditionsbetrieb** mit eigener Eiserzeugung. Die offizielle Website nennt Waidhofen/Ybbs, hausgemachtes Eis, Naturfruchteis und viele Cremeeisorten aus dem eigenen Haus; bei sommerlichen Temperaturen werden bis zu **16 Eissorten** angeboten.

Die Geschichte reicht weit zurück: Seit mehr als 100 Jahren steht der Name Piaty für Bäcker- und Konditorhandwerk in Waidhofen. Besonders schön: Bereits 1927 wurde bei Piaty Speiseeis erzeugt; 1986 wurde Karl Piaty V. österreichischer Eiscoupsieger, und 1987 wurde die Spezialeiserzeugung „rührgespachteltes“ Speiseeis ausgebaut.

Kurzes Fazit

Die **Top 5** zeigen sehr schön **drei Typen von Eiskultur** in Niederösterreich: **Battistin und Dolce Vita** stehen für italienisch geprägtes Gelato, **El Sendiouny und Giannini** für persönliche Familien- bzw. Ortseissalons, und **Piaty** für die österreichische Konditorei-Tradition, bei der Eis Teil einer viel längeren **Back- und Mehlspeiskultur** ist.