## Virtshaus-Wirtshaus-WirtshausSEIT 1994 Kultur Lettung



Ausgabe No 83 HERBST/ WINTER 2019

#### Würze pur

Im Land der Zwiebel.

Martin Weiler kocht in seinem Wirtshaus am liebsten mit Weinviertler Bodenschätzen.

#### **Brotkultur**

Der Wirt als Bäcker.

**Hubert Kalteis stellt in seinem** Wirtshaus vier verschiedene Sorten Brot selbst her.

#### Genussradeln

Kulinarische Routen.

Drei Tage lang durchs Weinrevier genussradeln und sich von drei Top-Wirten verwöhnen lassen.

#### Herzlich willkommen!

Die neuen Mitglieder der Niederösterreichischen Wirtshauskultur:

1 Hirschenwirt Nölling 3392 Nölling

In diesem Familienbetrieb hat man sich ganz der Hagebutte verschrieben, deshalb findet man sie nicht nur auf der Speisekarte. Im hauseigenen "Hetscherlshop" gibt es Marmeladen, Schokolade, Edelbrände u.v.m.

www.hirschenwirt-noelling.at

② Schlosskeller Bockfließ 2213 Bockfließ Seit Jänner 2018 sind Bernadette Hellmer und Samuel Pope die Gastwirte des Schlosskellers und servieren

feine Wirtshausklassiker. www.schlosskeller.at

**3** Gasthof zur Venus 3641 Aggsbach Markt

Inmitten der Wachau, direkt beim Fundort der Venus von Willendorf, liegt dieser schöne Gasthof. Gekocht wird hier regional und saisonal.

www.gasthof-zur-venus.at

**4** Altes Backhaus

2700 Wr. Neustadt Im alten Gewölbe genießt man moderne Wirtshauskultur auf höchstem Niveau.

www.altes-backhaus.at



Schätze Niederösterreichs

Regionaler geht nicht: Doris Schreiber bezieht die Bio-Erdäpfel für ihr Wirtshaus von ihrem Bruder, dessen Felder wiederum gleich neben dem Wirtshaus der Schwester liegen. Zu lesen auf Seite 2.

Niederösterreichs Reichtum an regionaltypischen Spezialitäten

sorgt in der Wirtshauskultur für höchste Gaumenfreuden. Besonders jetzt im Herbst, wenn die Erntezeit für ein üppiges Angebot an feldfrischen Kostbarkeiten sorgt.

Angebot zu schätzen und in schmackhafter Form auf die Speisekarte zu bringen wissen.

Besuchen Sie mit uns in dieser Ausgabe die Kostbarkeiten aus dem Waldviertel (Seite 2), die Bodenschätze des Weinviertels (Seite 3) oder die

experimentierfreudigen Wirte im Mostviertel, die gemeinsam mit ihren Gästen aus den Produkten ihrer unmittelbaren Umgebung kulinarische Feldversuche starten (Seite 5).

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!

### Ihr persönliches Gratisexemplar

#### Mehr zum Wir leben im Jahre THEMA:

wirtshaus kultur.at

2019 n. Chr. Ganz Österreich wird von Großhändlern beliefert. Ganz

Österreich? Nein! Eine Vereinigung von engagierten Wirten in Niederösterreich hört nicht auf, regionale und saisonale Bodenschätze lokaler Produzenten zu

Regionalität ist seit der Gründung vor 25 Jahren eine der Säulen, auf denen die Niederösterreichische Wirtshauskultur ruht. Dass man sich dabei nicht einschränkt, sondern ganz im Gegenteil: bereichert, weiß jeder, der sich in Niederösterreich ein wenig auskennt. Denn kein österreichisches Bundesland verfügt über eine solche landschaftliche Vielfalt wie Niederösterreich. Und weil jede Landschaft ihre eigene Landwirt-

schaft hervorbringt, ist Niederösterreich auch das Bundesland mit der weitaus größten Fülle an landwirtschaftlichen Produkten und Spezialitäten.

Der Reichtum an kulinarischen Schätzen, der auf den Feldern, Weiden und in den Gewässern Niederösterreichs wächst, trifft in der Wirtshauskultur auf eine Vielzahl von Wirten und Köchen, die das





Bodenschätze aus Niederösterreich: Waldviertler Mohn, Mostviertler Dirndln, Weinviertler Zwiebel.



#### **Brunch beim Wirt**

#### (11) "der Halbwax"-Gasthaus zum St. Florian

2493 Lichtenwörth
6. u. 20. Oktober, 3. u. 17.
November: Wild(er) Brunch.
19. Oktober u. 16. November:
Wild(es) Abendbuffet.
8.–10. November:
Martini-Gansl.

#### → www.gasthaus-halbwax.com

#### (12) Gasthaus Weiler

2136 Laa an der Thaya
13. Oktober: Wildbrunch.
10. November: Ganslbrunch.
1. Dezember: Adventbrunch.
25. Dezember:
Weihnachtsbrunch.
26. Dezember: Stefanibrunch.

#### → www.weilerlaa.at

#### ③ Gasthaus mit Gästehaus Bsteh

2064 Wulzeshofen
13. Oktober:
Ganz wild auf Wild.
10. November:
Liebes Federvieh.
1. Dezember:
Advent - besinnliche Zeit.
25. Dezember:
Festliche Weihnacht.
Brunch-Beginn jeweils um
11.30 Uhr.

#### → www.bsteh.at

#### **4** Mörwald "Zur Traube"

3483 Feuersbrunn
27. Oktober, 10. und
24. November, 1. Dezember,
Sonntagsbrunch.
13. und 22. Oktober,
Jazzbrunch mit Wolfgang
Friedrich & der New
Orleans Dixieland Band.
Brunch von 11 bis 14 Uhr.

#### → www.moerwald.at

#### **(IS)** Wirtshaus im Demutsgraben

3910 Zwettl 10. November: Alles vom Waldviertler Weidegansl. Brunch ab 11.30 Uhr.

→ www.demutsgraben.at



#### 16 Dreikönigshof

2000 Stockerau
13. Oktober, 17. November,
1. u. 15. Dezember,
Familienbrunch.
Brunch von 11.30 bis 14 Uhr.
25. Oktober – 17. November:
Knusprige Gans'l zu
fruchtigen Jungweinen.

→ www.hopfeld.at

#### ① Landgasthaus Stockerwirt

2392 Sulz im Wienerwald 20. Oktober, Herbstbrunch. 1. Dezember, Adventbrunch. Brunch von 11.30 bis 14.30 und von 15 bis 18 Uhr.

→ www.stockerwirt.com

**Tipp:** Sichern Sie sich Ihren Wunschtermin – reservieren Sie rechtzeitig!



Bodenständigkeit trifft Bodenschätze: Doris Schreiber weiß in ihrer Waldschenke mit Waldviertler Viktualien umzugehen.



### Waldviertler Dreifaltigkeit

#### **Mehr zum** Im Waldviertel ist **THEMA:** es immer ein we-

→ www. wirtshaus kultur.at Im Waldviertel ist es immer ein wenig kühler als im Rest von Österreich. Das wirkt

sich nicht nur auf die Heizkosten aus, sondern auch auf das kulinarische Angebot der Region – hier allerdings positiv. Die traditionellen Erdfrüchte, etwa Mohn oder Erdäpfel, werden nämlich durch die kühlen Sommernächte am allzu schnellen Wachstum gehindert und quittieren dies mit mehr Aroma.

Die regionale Küche verstand es schon immer, aus den aromadichten Viktualien vordergründig einfache, in Wahrheit aber höchst kunstfertige Köstlichkeiten zuzubereiten. Wie beispielsweise den echten, hauptsächlich aus roh geriebenen Erdäpfeln hergestellten Waldviertler Knödel, der ganz heikel und aufwendig in der Zubereitung ist und den es daher in den wenigen Wirtshäusern, die ihn überhaupt führen, nur auf Vorbestellung gibt.

In Doris Schreibers Wirtshaus haben Waldviertler Produkte immer Hauptsaison. Jetzt im Herbst und Winter natürlich besonders Erdäpfel, Mohn und Karpfen.

Wie kaum jemand anderes versteht sich Doris Schreiber, die Wirtin der Waldschenke in Kurzschwarza, nicht nur auf den Waldviertler Knödel, sondern überhaupt auf alle Erdäpfelgerichte. Die Erdfrucht hat nämlich in der Familie eine lange Tradition und wird vom Bruder der Wirtin ins Wirtshaus geliefert. Aus dessen Bio-Landwirtschaft bezieht sie auch noch andere Produkte wie Rind- oder Schweinefleisch.

Der erdäpfelige Favorit von
Doris Schreiber heißt Ditta.
"Eine sehr geschmacksintensive
Sorte mit schöner gelber Farbe
und feiner Stärke", erzählt die
Wirtin, die sie, obwohl Ditta
recht festkochend ist, auch für
Knödel verwendet. Die Erdäpfel
finden in der Waldschenke in

vielerlei Form in die Speisekarte, sowohl in traditionellen Gerichten wie Knödel, Mohnzelten, Puffer, Strudel oder Erdäpfelsuppe als auch in neuen Variationen wie der Erdäpfel-Mohn-Haube, die Doris Schreiber gerne zum Waldviertler Karpfen serviert. Dass in diesem Gericht mit Erdäpfeln, Mohn und Karpfen die Dreifaltigkeit der Waldviertler Küche vereint ist, passt natürlich zu dem Wirtshaus, das einst als Ausschank für die Pilger der benachbarten Wallfahrtskapelle St. Johann gegründet worden ist und heute als Tempel der Waldviertler Kulinarik dient.

#### (5) Waldschenke Schreiber 3944 Pürbach, Kurzschwarza 37

Tel. 0664/403 33 90

→ www.waldschenke-schreiber.at

Waldviertler Bodenschätze:

#### Waldviertler Karpfen

mit Erdäpfel-Mohn-Haube



#### Zutaten für 4 Portionen

4 Karpfenfilets zu je 18 dag, Salz und Zitrone, etwas Mehl zum Wälzen.

Für die Haube 4 mittlere gekochte Erdäpfel, etwas Salz, Mohn nach Belieben, 2 EL Brösel, 2 Eier, Petersilie.

- 1. Karpfen mit Zitronensaft und Salz würzen (mit Salz braucht man beim Karpfen nicht zu sparen), in Mehl wälzen und beiseite stellen.
- 2. Für die Haube die gekochten Erdäpfel pressen, salzen, mit Mohn und Bröseln sowie den Eiern vermengen. Petersilie dazu und bereitstellen.
- 3. Den Karpfen in einer heißen Pfanne mit der Hautseite zuerst anbraten, umdrehen und sofort die Haube auf die obere Seite aufbringen. Der Fisch muss noch nicht fertig gegart sein. Danach auf ein Blech geben und mit starker Hitze im Rohr überbacken. Wenn die Haube leicht braun wird, ist der Fisch fertig.
- **4.** Auf einem Teller anrichten und mit Petersilerdäpfeln und grünem Salat servieren.

#### Waldviertler Genusskultur

#### Wirte mit Spezialitäten aus dem hohen Norden.

#### **6** Nordwaldhof

3972 Bad Großpertholz
Zu den Spezialitäten des Wirtshauses und Mitgliedsbetriebs
der "Erpfiregion Lainsitztal"
zählen unter anderem der
Karpfen im Erdäpfelmantel
oder Erdäpfelschmarrn mit
hausgemachten Blunzen.

→ www.nordwaldhof.at

#### 7 Gasthof Zum Lustigen Bauern

3424 Zeiselmauer Die hausgemachte Erdäpfelmarmelade in verschiedenen Geschmacksrichtungen bildet die Fülle für die Erdäpfel-Schokolade, die beim Konditor Hagmann in Krems geschöpft wird.

→ www.zumlustigenbauern.at

### Www.zumiustigenbauern.aHopferl,Das Stadtwirtshaus

3950 Gmünd
Das Wirtshaus hat immer mindestens zwei Karpfengerichte
auf der Karte und trägt seit
April 2019 die "Karpfenhaube",
die höchste Auszeichnung des
NÖ Teichwirteverbandes.

→ www.hopferl-gmuend.at

#### **9 Auszeit bei Klaus Hölzl**

3852 Gastern Für die neuen Bände der Buchreihe "Die Genüsse des Waldviertels" über den Karpfen und den Mohn steuerte Klaus Hölzl die Rezepte bei. Zu verkosten sind die Gerichte natürlich auch bei ihm im Wirtshaus.

→ www.auszeit-gastern.at

#### 10 Gasthaus Gutmann

3561 Zöbing
Mohn Amour heißt es im
Gasthaus Gutmann in Zöbing:
Der Mohn-Honigschmarrn und
der Mohn-Zwetschkeneisbecher
zählen zu den beliebtesten
Nachspeisen des Waldviertler
Wirtshauses.

→ www.gasthaus-gutmann.com



# Die Würze des Weinviertels

#### **Mehr zum** Das Weinviertel THEMA:

→ www. wirtshaus kultur.at

ist nicht nur - der Name verrät es irgendwie - das größte heimische

Weinrevier, sondern auch Österreichs kulinarische Schatzkammer. Im Land zwischen Manhartsberg und March befinden sich mit Marchfeldspargel, Retzer Land Kürbis, Weinviertler Erdäpfel, Weinviertler Getreide, Laaer Zwiebel, Marchfeld Gemüse, Weinviertler Wild und Weinviertler Schwein acht Genussregionen Österreichs es gibt ganze Bundesländer, die nicht mehr haben.

Martin Weiler gehört zu jenen Weinviertler Wirten, die das regionale Angebot intensiv nutzen, und zwar seit Jahrzehnten. Kein Wunder, dass

bei ihm im Wirtshaus die saisonalen Themen-Wochen besonders frisch schmecken: von Bärlauch und Lamm im April über Spargel im Mai und Juni bis hin zu Schwammerln, Wild und Kürbis im Herbst.

"Mir ist wichtig, dass ich die Menschen hinter den Produkten kenne und weiß, wie sie

Martin Weiler schwört in seinem Laaer Wirtshaus auf regionale Produkte. Besonders auf die Zwiebel, die im Land um Laa höchste Verehrung genießt.

> arbeiten", erzählt Weiler. Die Zwiebeln beispielsweise bezog er jahrelang von seinem Onkel, bis dieser in Pension ging und von einem lokalen Landwirt ersetzt wurde. Warum die Zwiebel, die brave Begleiterin der heimischen Küche, hier extra hervorgehoben wird? Weil das Wirtshaus von Martin

Weiler seit 111 Jahren in Laa an der Thaya beheimatet ist, dem Mittelpunkt der Genussregion Laaer Zwiebel.

Weiler bezieht die lokalen alten Zwiebelsorten "Gelbe Laaer" (die Haus- und Hofzwiebel sozusagen), "Rote Laaer" (passt gut in den Erdäpfelsalat) und "Schneeweiße Unterstinkenbrunner" (für rohe und marinierte Speisen geeignet, z.B. Wurstsalat). Die treue Nebendarstellerin darf in seiner Küche aber auch die würzige Hauptrolle übernehmen, als Zwiebelcremesuppe etwa, aber auch beim Zwiebelrostbraten oder als gebackene Zwiebel. Da soll noch jemand sagen, dass heimisches Gemüse nicht vielseitig sein kann!

#### **12** Gasthaus Weiler

2136 Laa an der Thaya Staatsbahnstraße 60 Tel. 02522/23 79







Zwiebelcremesuppe und ein Achterl feinen Weins Martin Weiler demonstriert in seinem Wirtshaus die kulinarischen Stärken des Weinviertels.

### Lust auf Schmankerln der Saison und wo man sie jetzt bekommt.

#### Kürbis & Zwiebel

**18 Donauwirt** 

3610 Weißenkirchen Schmankerln vom Kürbis und der Zwiebel nach Verfügbarkeit: Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis, Burrata auf süß-sauer eingelegtem Butternusskürbis, Zanderfilet auf Kürbis-Zartweizen-Risotto, Altwiener Zwiebelrostbraten gedünstet.

- → www.donauwirt.at
- 19 Wirtshaus Hirsch Delikatessen

3920 Groß Gerungs Kürbisspezialitäten aus eigenem Garten, die zu verschiedenen Kürbisgerichten und einem Chutney verarbeitet werden.

→ www.wirtshaushirsch.at

#### **20** Wirtshaus Gafringwirt 3324 Euratsfeld

Schmankerln aus Kürbissen, die aus dem eigenen Garten kommen.

→ www.gafringwirt.at



Kürbis in flüssiger Bestform.

#### Maroni & Mohn

21 Kastanienhof 2632 Grafenbach

Kastanien-Fleischbällchen, glacierte Kastanien, Kastanien-Apfelmostsuppe u.v.m.

- → www.kastanienhof.co.at
- 22 Gasthof "Weißes Rössl" 3622 Mühldorf Maronisuppe, Maroniparfait, karamellisierte Maroni u.v.m. Maroni direkt aus dem Ort!
- www.7handl.at
- **3** Gasthaus Aggsteinerhof 3642 Aggsbach-Dorf

Zwetschkenknödel im Mohnmantel, Mohntorte, Mohnnudeln, Mohnstrudel u.v.m.

www.aggsteinerhof.at

#### **Hagebutte & Dirndl**

**1** Hirschenwirt Nölling

3392 Nölling Marmeladesorten und Gelees rund um die Hagebutte, Chutneys, Hagebuttenlikör, Edelbrand und Weinbrand von der Hagebutte, Hagebuttensirup, handgeschöpfte Hagebuttenschokolade u.v.m.

- → www.hirschenwirt-noelling.at
- **24** Voralpenhof Hofegger

3213 Frankenfels Dirndlchutney, Dirndlmarmelade, Dirndlgelee, Dirndlsaft, Dirndllikör. Die Früchte stammen von den eigenen Dirndlstauden.

→ www.voralpenhof.com

#### Herbstliche Genüsse

25 Bio-Kräuterlandgasthaus "anno1920" 3492 Etsdorf am Kamp September u. Oktober: Rund

um Kürbis, Zucchini und Herbstgenüsse. November u. Dezember: Waldviertler Bio-Gansl und Staubiger.

- www.anno1920.at
- **26** Gasthaus Buchegger 2851 Krumbach 4.-13. Oktober: Mostschank. 6.-8. Dezember: Forellenessen.
- → www.gasthaus-buchegger.at



② Landgasthof Jautschnig

2732 Höflein/Hohe Wand 12. Oktober - 3. November, Sa, So u. Ftg: Wildwochen. 9.-17. November, Sa, So u. Ftg: Gansl und Ente.

- www.jautschnig.com
- 28 Hawlik's Schlemmereck 2540 Bad Vöslau 18. Oktober, ab 19.30 Uhr: Wild-Buffet. 8. November, Wild- und Gansl-Buffet.
- www.schlemmereck.at
- 29 Gasthaus Schreiber 2170 Poysdorf 19. Oktober, 19 Uhr: Umadum-Menü -Das bietet die Heimat. 1.-30.November, Gans'l und andere Fluggeräte.
- www.gasthaus-schreiber.at
- 30 Krumbacherhof

2851 Krumbach 13. Oktober: Traditioneller Wildbrunch. 1.-17. November: Ganslessen. 9. November: Wilddegustationsmenü. 25. und 26. Dezember, Christtagsbrunch-Stefanibrunch.

- Brunch von 11 bis 16 Uhr. www.krumbacherhof.at

**31** Gasthof "Zum Goldenen Löwen"

3672 Maria Taferl 1.-3., 8.-10., 15.-17. und 22.–24. *November:* GANSköstlich. 29. November, 19-22 Uhr: Dinner-Lesung mit einem 3-gangigen Menu.

- www.freyswirtshaus.at
- **32** Wirtshaus Beringer 3240 Mank

3., 10., 17., 24. November u. 1. Dezember, ab 11.30 Uhr: Ganslessen.

- www.beringer-mank.at
- 33 Gerhard's Wiazhaus

3763 Japons 12.-20. Oktober: Wildessen. 9. u. 10. Nov.: Ganslessen.

www.gerhards-wiazhaus.at

**Tipp:** Sichern Sie sich Ihren Wunschtermin - reservieren Sie rechtzeitig!



#### Der Wein im Mittelpunkt

- **43** Landgasthof Fally 2880 Kirchberg/Wechsel 4. Oktober: Weinverkostung mit Menü.
- www.landgasthof-fally.at
- (13) Gasthaus mit Gästehaus Bsteh

2064 Wulzeshofen 5. Oktober, 17.30-20 Uhr: Wild & Zweigelt.

- 2. November, 17.30-20 Uhr: Federvieh & Weinviertel DAC 15. November, ab 18.30 Uhr: Weintaufe.
- www.bsteh.at
- **44** Gasthof Stumpfer 3392 Schönbühel

an der Donau Jeden Freitag: Wine & Dine. 4-gängiges Menü mit korrespondierender Weinbegleitung. Jeden Samstag: Candle Light Dinner. Jeden Sonntag: Sonntagsbraten. Im Oktober: Wild.Wein.Wachau.

- www.stumpfer.com
- 28 Hawlik's Schlemmereck 2540 Bad Vöslau Jeden letzten Samstag im

September, Oktober u. November: Weinschmeckermenü mit Weinpräsentation.

www.schlemmereck.at



#### 16 Dreikönigshof

2000 Stockerau 15. November, ab 18.30 Uhr: wine&dine.

- www.hopfeld.at
- 10 Gasthaus Gutmann

3561 Zöbing 19. Oktober, ab 18.30 Uhr: Weinkulinarium.

www.gasthaus-gutmann.com

**Tipp:** Sichern Sie sich Ihren Wunschtermin - reservieren Sie rechtzeitig!

Die schöne herbstliche Landschaft genießen und sich dann mit Schmankerln und Spezialitäten der Niederösterreichischen

Wirtshauskultur verwöhnen lassen machen



**kulinarischen Ausflug** im Land für Genießer!

Petra Bohuslav. Tourismuslandesrätin









Hubert Kalteis überlässt in seinem Wirtshaus nichts dem Zufall. Darum backt er jetzt auch selbst das Brot

## **Brot-Berufung**

#### **Mehr zum** "Drei Bäckereien", THEMA:

wirtshaus kultur.at

erzählt Hubert Kalteis, der mit Gattin Sonia den Gasthof Kalteis in

Kirchberg an der Pielach leitet, "drei Bäckereien hatten wir einst im Ort, die uns mit wunderbarem Brot beliefert haben. Heute sind es null." Das Brot von auswärts, das man sich daraufhin hat liefern lassen, überzeugte das Wirtepaar so gar nicht, und darum beschloss man: "Wir backen selbst!"

Unzählige Versuche folgten, aus Germteig ein Brot herzustellen, das den zugegebenermaßen sehr hohen eigenen Erwartungen entsprach - erfolglos. Bis Hubert Kalteis während eines Urlaubs in Südafrika bei einem aus Österreich ausgewanderten Bäcker in die Geheimnisse des Sauerteigs eingeführt wurde und von diesem eine tennisballgroße Teigkugel mitbekam.

Es folgten weitere, diesmal vielversprechendere Experimente, bis Hubert Kalteis vor gut fünf Jahren den Sauerteig so beherrschte, dass daraus ein Brot gebacken werden konnte, das ihm schmeckte. Heute weiß er, was gute Bäcker auszeichnet: "Viel Erfahrung und noch viel mehr Gefühl!"

Viermal in der Woche wird seitdem in der Küche des Gasthofs Kalteis Brot gebacken, und zwar am Nachmittag, damit die Gäste zum Abendessen das frischeste Brot serviert bekommen. Vier Sorten finden sich im Körberl: Blunznbrot, Dirndlbrot, Paradeiserbrot und ein Waldstaudenbrot für all jene, die unter Weizenunverträglichkeit leiden. Als Lieblingsbrot der Gäste hat sich dabei das Blunznbrot herauskristallisiert. "Die Blunzn ist von Haus aus sehr

Aus der Küche ins Körberl: Im Gasthof Kalteis wird das Brot selbst gebacken - mit Sauerteig, Fingerspitzengefühl und sehr viel Kreativität.



Sauerteig formte dieses Brot: Zum deftigen Blunznbrot passt ein würziger Senf.

geschmeidig und verbindet sich sehr harmonisch mit dem Teig", sagt Hubert Kalteis.

Die Zutaten für seine Brote bezieht er ausnahmslos aus dem Mostviertel. No na net, muss man da hinzufügen, ist das Wirtshaus doch tief in der Region verwurzelt und schon seit Jahrzehnten dafür bekannt, dass es nicht nur Produkte aus der unmittelbaren Umgebung bevorzugt, sondern diese auch auf sehr kreative Weise verarbeitet. Aber das ist eine andere Geschichte - die Sie auf der nächsten Seite lesen können!

#### **34** Gasthof Kalteis

3204 Kirchberg an der Pielach, Melker Straße 10 Tel. 02722/7223

www.kalteis.at

#### Weitere Wirte mit selbst gebackenem Brot.

#### 35 Bärenhof Kolm

3925 Arbesbach Selbst gebackenes Erdäpfel-, Tomaten-, Nuss- und Einkornbrot.

- → www.baerenhof-kolm.at
- 36 Landgasthof s' Mostlandl

3253 Erlauf Hausgemachtes Sauerteigbrot mit selbst angesetztem Sauerteig. Wird in kleinen Mengen auch verkauft.

→ www.mostlandl.com

#### 3 Bauer & Wirt Langthaler

3644 Emmersdorf Der Backbetrieb hat hier lange Tradition. In einer kleinen Backstube wird ein reines Roggenbrot hergestellt, wobei das Getreide aus der eigenen Landwirtschaft stammt.

→ www.gasthaus-langthaler.at

#### 38 Landgasthaus Winkelhofer

3712 Eggendorf am Walde Hausgemachtes Brot ist eine Spezialität des Betriebs. Wöchentlich werden jeweils drei verschiedene Sorten selbst gebacken, wie zum Beispiel Paradeis-, Erdäpfel-, Blunzen-, Sauerteig- oder Spinatbrot.

- → www.derwinkel hofer.at
- 39 Gastwirtschaft Neunläuf 2193 Wilfersdorf-Hobersdorf

Das Hausbrot wird hier selbst gebacken und zu allen Vorspeisen serviert.

→ www.neunlaeuf.at



Brotkultur im Landgasthof zur Linde.

#### **40** Gasthof Teufl

3251 Purgstall Täglich hausgemachtes Brot und 4-6 Sorten Vollkornweckerln (Speck-, Zwiebel-, Kürbiskernweckerl u.v.m.).

 $\rightarrow$  www.gasthof-teufl.at

#### **41** Gasthof Hueber

3282 St. Georgen an der Leys Selbst gebackenes Wirtshausbrot mit eigenem Sauerteig. Spezialität: Hueber's Sauer $teig\hbox{-}Schwarz bier\hbox{-}Brot.$ 

www.gasthof-hueber.at

#### **42** Landgasthof zur Linde

3053 Laaben Im Wirtshaus werden sechs verschiedene Sorten Brot gebacken: Roggen-Ciabatta, Kartoffelnussbrot, Buchweizen-Maisbrot, Kamutfrüchtebrot, Vollkornbrot mit verschiedenen Flocken und Kamuttoastbrot.

www.landgasthof-zur-linde.at



Top-Termine für

**29 Gasthaus Schreiber** 

25. Oktober: 20 Gänge

Weinviertel vom Löffel.

22. November: Dinner &

(51) Gasthof Heissenberger

1.-6. Oktober: Steaktage.

www.gasthof-heissenberger.at

Comedy. Jeweils ab 19 Uhr.

www.gasthaus-schreiber.at

2170 Poysdorf

2851 Krumbach

39 Gastwirtschaft Neunläuf 2193 Hobersdorf

22. November, ab 19 Uhr:

Traditionelle Küchengala

www.neunlaeuf.at 19 Wirtshaus Hirsch

3920 Groß Gerungs 30. November, 7., 14. & 21.

Dezember, 15-18 Uhr:

www.wirtshaushirsch.at

Punschstand im Hof.

Delikatessen

mit einem 5-gängigen Menü und Weinbegleitung.

Genießer

## Das große Dreimaldrei

#### Mehr zum THEMA:

www. kultur.at

Mut kann man nicht kaufen, man hat ihn einfach. Und man braucht ihn auch, um eine

kostbare Region kulinarisch weiterzuentwickeln.

Seit diesem Sommer betreten Gastronomen und Produzenten des Mostviertels im Rahmen der Mostviertler Feldversuche neues Terrain und wollen bei eigens dafür konzipierten Veranstaltungen die bisher unbekannten kulinarischen Seiten des Mostviertels zeigen. Gemeinsam mit den Gästen will man Dinge zum ersten Mal tun und die Grenzen des kulinarisch Machbaren ausloten.

Im Rahmen der Feldversuche kochen Hubert Kalteis (Gasthof Kalteis), Stefan Hueber (Gasthof

Hueber) und Erich Mayrhofer (Landgasthof Bärenwirt) an drei Terminen gemeinsam auf. Die drei Wirte haben sich

ordentlich was überlegt und ihre Feldversuche zweigeteilt. Am Nachmittag ab 14 Uhr wird in der Küche mit neun engagierten Hobbyköchen gewerkelt, die den Mostviertler Köchen über die Schulter schauen und ihnen das eine oder andere Geheimnis entlocken dürfen. Am Abend werden die sechs Gänge dann mit weiteren 31 Gästen gemeinsam gegessen.

Die Produkte (alle aus der unmittelbaren Umgebung)

Drei Tage, drei Köche, drei Feldversuche: Gemeinsam mit ihren Gästen experimentieren die Wirte Hubert Kalteis, Stefan **Hueber und Erich Mayrhofer** mit Mostviertler Lebensmitteln.

> und Gerichte sind bis zuletzt ungewiss und werden kurz vor den Veranstaltungen zugelost. So bleibt es spannend und für die Köche eine echte Herausforderung. Sie verlassen damit ihre Komfortzone und lassen sich dabei auch noch über die Schulter blicken. Mehr Risiko geht nicht, mehr experimentelles Mostviertel auch nicht.

Der erste Termin fand am 14. August im Gasthof Kalteis statt. "Spannend und lustig war es, vom Anfang bis zum Schluss", erzählt Hubert Kalteis, der vor allem den neun Hobbyköchen Lob zollt, die erstaunlich professionell mitgearbeitet haben. Und das, obwohl die drei Profis aufgrund des Zeitdrucks extrem improvisieren mussten.

Zwei weitere Termine stehen noch an: Am 4. Oktober beim Bärenwirt und am 6. Jänner im Gasthof Hueber - teilnehmen kann jeder, der sich über den Mostviertel Tourismus ein Ticket sichert. Infos siehe unten.

#### **34** Gasthof Kalteis

3204 Kirchberg an der Pielach, Melker Straße 10 Tel. 02722/72 23

- → www.kalteis.at
- **40** Gasthof Hueber

3282 St. Georgen an der Leys 18 Tel. 07482/462 06

- → www.gasthof-hueber.at
- **45** Landgasthof Bärenwirt 3252 Petzenkirchen, Ybbser Straße 3 Tel. 07416/521 53
- → www.bärenwirt.at



Mostviertler Feldversuche mit Hubert Kalteis, Erich Mayrhofer und Stefan Hueber (v. l. ).

#### Drei Tage, drei Köche, drei Feldversuche

4. Oktober 2019, Landgasthof Bärenwirt, Petzenkirchen

St. Georgen an der Leys

Tickets um € 159,- pro Person (gemeinsames Kochen ab 14 Uhr, ab 18.30 Uhr Abendessen inkl. Getränke) oder € 109,- pro Person (gemeinsames Abendessen inkl. Getränke ab 18.30 Uhr) erhältlich beim Mostviertel Tourismus, Tel. 07482/204 44.

6. Jänner 2020, Gasthof Hueber,

→ www.feldversuche.at

#### 3x 100 Euro-Gutscheine der Niederösterreichischen Wirtshaus-

kultur gewinnen!

Wie heißt die Veranstaltungsreihe, in der man die bislang unbekannten kulinarischen Seiten des Mostviertels entdecken kann?

- **A.** Fluchtversuche
- **B.** Feldversuche
- **C.** Flugversuche

Bitte senden Sie Ihre Antwort (mit E-Mail-Adresse, falls vorhanden) bis 31. 1. 2020 an die Niederösterreich-Information, 3100 St. Pölten, Niederösterreich-Ring 2, Haus C. Oder an gewinnspiel@ wirtshauskultur.at

Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, Barablöse nicht möglich. Daten werden nur für die Verständigung der Gewinner verwendet und nicht an Dritte weitergegeben. Automatisierte Eintragungen werden von der Teilnahme ausgeschlossen und rechtlich verfolgt.

Karin K. aus Steyr gewann im Rahmen unseres letzten Ge-winnspiels ein Essen für zwei Personen im Wirtshaus Grüner Baum in Kirchberg/Wechsel. Wir gratulieren herzlichst!

#### Von Profis lernen. Kochkurse und Schaukochen in der Wirtshauskultur.

#### **46 Triad Wirtshaus**

2853 Krumbach Lernen Sie von Uwe Machreich, wie man Herbstmenüs zubereitet. Termin: 21.11.

→ www.triad-machreich.at

#### **②** Gasthaus Weiler

Martin Weiler kocht gemeinsam mit den Teilnehmern ein Menü in 5 bis 6 Gängen je nach Thema. 17. 10.: Weinviertler Bodenschätze; 21. 11.: Zurück zu den Wurzeln; Männerkochkurs am 1.10.: Wild & Ente. 2136 Laa an der Thaya

→ www.weilerlaa.at

#### 49 Bittermann - Genusswirtshaus und Grillschule

2464 Göttlesbrunn In der 1. Carnuntum Grillschule findet jeder Grillkurs unter der Leitung von Grillweltmeister Adi Bittermann statt.

25. 9.: Basic Grillkurs; 28. 9.: Smoker Spezial; 2.11.: Steaks für Einsteiger; 5. 11.: Wildgrillkurs mit Asador & Grillmeister Jürgen Kernegger und Adi Bittermann.

→ www.bittermann-vinarium.at

#### 14 Mörwald "Zur Traube"

3483 Feuersbrunn Die beliebten Kochseminare unter der Patronanz von Toni Mörwald in der Kochschule "Toni M." finden fast jede Woche statt. 20. 10.: Wildgeflügel & Schwarzwild; 6. 11.: Kreative Ganslgerichte & Maroni; 8. 11.: Kinderkochen; 15. 11.: Feines Wildfleisch Sous vide gegart; 22.11.: Ladieskochen;

11. 12.: Weihnachtliche

Fischgerichte;

16. 12.: Das große Weihnachtsтепй.

→ www.moerwald.at

#### 48 Pollak's Wirtshaus -Der Retzbacherhof

2074 Unterretzbach Regionale Lebensmittel und frische Zutaten aus dem Weinviertel sind bei den Koch- und Weinkursen im Retzbacherhof die Basis. 23.9.: Gästebuffet für zu Hause; 14. 10.: Wildküche; 4.11.: Bauernente & Co.; 9. 12.: Festtagsmenü.

→ www.retzbacherhof.at



Schaukochen im Haslauerhof.

#### 49 Haslauerhof

2402 Haslau an der Donau Interessierte Gäste haben im Haslauerhof immer wieder die Gelegenheit, bei der Zubereitung ihrer Gerichte live dabei zu sein. Von Oktober bis März findet das Schaukochen am Holzofen statt. Termine: 25. 10. u. 29. 11. 2019 31. 1., 28. 2. u. 27. 3. 2020.

→ www.haslauerhof.at

#### **50** Gasthof Pillgrab "Zur Linde"

4300 St. Valentin Live-Kochen vor den Augen der Gäste: Schauen Sie Profikoch Wolfgang Pillgrab dabei zu, wie er ein mehrgängiges Menü auf seiner mobilen Kochstation zubereitet! Individuelle Termine auf Anfrage.

www.pillgrab.at





#### Die große **Ausfahrt**

#### Ein Top-Wirt auf Radtour zu allen 220 Wirthauskultur-Betrieben

Seit April 2019 rührt Top-Wirt Michael Kolm vom Bärenhof in Arbesbach nicht nur fleißig in seinen Töpfen, sondern tritt auch emsig in die Pedale: Gemeinsam mit seinem Freund, dem Tiroler Kameramann Tobi Rudig, möchte Kolm auf seinem E-Bike alle 220 Wirtshäuser der Niederösterreichischen Wirtshauskultur besuchen. Insgesamt, so schätzen die beiden, werden sie auf ihrer kulinarischen Entdeckungstour so zwischen 2.500 und 3.000 Kilometer zurücklegen. Mitzuverfolgen sind die Ausflüge in den sozialen Medien. Jede Folge stellt mehrere Wirtshauskultur-Wirtshäuser vor, dazu werden auch spannende Anekdoten erzählt.

- www.instagram.com/ diegrosseausfahrt/
- → www.facebook.com/ diegrosseausfahrt



Tobi Rudig filmt, Michael Kolm kennt die Route: Die große Ausfahrt ist in den sozialen Medien bestens dokumentiert.



#### Genuss verschenken!

#### Gutscheine der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

Die Gutscheine sind das passende Geschenk für jeden Anlass. Einlösbar in den 220 besten Wirtshäusern Niederösterreichs! Die Gutscheine werden in einer schönen Kartonhülle gemeinsam mit der Straßenkarte, auf der alle Wirtshauskultur-Betriebe in Niederösterreich verzeichnet sind, verschickt. Der Versand ist gratis.

Bestellungen: Telefonisch unter 02742/9000-9000 oder online: www.wirtshauskultur.at/ gutschein



"Genussradeln von Top-Wirt zu Top-Wirt": Durchs herbstliche Weinviertel touren

# Wir(te) radeln!

Genussradeln lässt es sich in Niederösterreich auf vielerlei Wegen. Immer im Fokus der Radfahrer:

Das Etappenziel Wirtshauskultur!

**Mehr zum** "Der Weg ist das Ziel", sagt das weise Sprichwort, und es hat eh recht. Ist man allerdings in Niederösterreich mit dem Rad unterwegs, lautet die passendere

Wendung: Der Wirt ist das Ziel! Denn gerade in der Wirtshauskultur sind Radfahrer gern gesehene (weil hungrige und durstige) Gäste, denen man mit besonderen Menüs, Lunchpaketen, versperrbaren Räumen für das Rad, Steckdosen für das E-Bike oder Reparaturmitteln aufwartet.

THEMA:

wirtshaus

Kein Wunder also, dass man sich bemüht, die Verbindung von Rad und Wirt noch inniger zu gestalten. Zum Beispiel mit der ersten Genuss-Radtour "Wir(te) radeln", die im Juli in drei sportlichen Etappen und 240 Kilometern von den Wiener Alpen bis ins Waldviertel zu sieben Top-Wirten führte.

Ein für Radler sehr entspanntes und genussvolles Revier ist das Weinviertel mit seinem weitläufigen Radfahrnetz aus familienfreundlichen, überwiegend abseits von Straßen angelegten Wegen ohne längere Steigungen. Hier bieten drei Top-Wirte - der Retzbacherhof in Unterretzbach, das Gasthaus Bsteh in Wulzeshofen und das Gasthaus Zur Linde in Mistelbach - das sehr ausgeklügelte Radpackage "Genussradeln von Top-Wirt zu Top-Wirt" an, bei dem man ganze drei Tage lang Bewegung, Landschaft, Kulinarik und auch Wein fein kombinieren kann.

Am ersten Tag stärkt man sich mittags aus der Weinstadt

Retz kommend im Retzbacherhof und wird abends im Gasthaus Bsteh willkommen geheißen, wo auch übernachtet wird. Mit dem Jausenpackerl von Wirt Markus Bsteh ausgerüstet geht es am nächsten Tag durch Kellergassen hindurch und an Weingärten vorbei nach Mistelbach, dort warten in der Linde zuerst ein dreigängiges Menü und dann die wohlverdiente Ruhe.

Am letzten Tag hat man nach dem Frühstück im Wirtshaus die Wahl: Entweder radelt man entlang des EuroVelo 9 nach

Wien oder aber wählt die öffentliche Abreise per Bahn.

Auf den Geschmack gekommen? Nachschlag gibt es im nächsten Jahr: Für 2020 ist bereits eine weitere "Wir(te)radeln"-Tour von Top-Wirt zu Top-Wirt von den Wiener Alpen über den Wienerwald und die Donau bis ins Weinviertel geplant.

#### 48 Pollak's Wirtshaus -Der Retzbacherhof 2074 Unterretzbach, Bahnstr. 1

Tel. 02942/20171

#### www.retzbacherhof.at

(13) Gasthaus mit Gästehaus Bsteh 2064 Wulzeshofen, Nr. 57/58 Tel. 02527/203

→ www.bsteh.at

#### **52** Gasthaus Zur Linde

2130 Mistelbach, Josef Dunkl-Straße 8 Tel. 02572/24 09

www.zur-linde.at



Etappenziel Wirtshauskultur: Der Bsteh in Wulzeshofen und der Retzbacherhof in Unterretzbach.









#### **Wachauer Advent**

Wenn sich der Reif schützend über die Weinterrassen legt und die Landschaft am Donauufer in zarte Pastelltöne getaucht ist, dann ist der Wachauer Advent nicht mehr weit. Künstlerische Lichtinszenierungen setzen Orte und Gebäude auf stimmungsvolle Art in Szene, idyllische Adventmärkte, Turmblasen, Adventkonzerte und Kinderprogramme sor-

gen für eine sehr entspannte Einstimmung auf das Weihnachtsfest. Die Hotspots des festlichen Treibens sind die Wachauer Schlösser (Rossatz, Spitz, Leiben), Stif-



te (Melk, Göttweig) und Burgruinen (Dürnstein, Aggstein), aber auch die Schiffe auf der Donau, mit denen es sich sanft an den verzauberten Schönheiten vorbeigleiten lässt.

→ www.donau.com/advent

#### Adventmarkt auf Schloss Dürnstein.

#### **3 Landgasthaus Essl**

3602 Rossatz Beim Top-Wirt des Jahres 2016 pflegen Franz Essl und Sohn Philipp eine klassische, aber auch neu interpretierte Küchenlinie mit saisonalen und regionalen Zutaten.

- www.winzerstueberl.at
- (54) Wirtshaus Gruber

3652 Weitenegg Liebevoll geführter Landgasthof am Tor zur Wachau mit regionaler Küche und einem eindrucksvollen Blick auf Melk.

www.wirtshausgruber.at

# Lasst uns froh und hungrig sein

Von gemütlich über sportlich bis entspannend: Drei Advent- und Wintertipps und die nahen Wirtshäuser.

#### Schneeschuhwandern in den Wiener Alpen

Die fantastischen Ausblicke über das verschneite Land, der klare Duft von Kälte und Schnee, das Knirschen unter den Schuhen, eine querende Rehspur, weiß staubende Äste und der wolkige Atem - beim Schneeschuhwandern auf dem auf

1.600 m Seehöhe liegenden Raxplateau, am Schneeberg, im Wechselland oder auf dem Semmering spürt man einen Hauch von Alaska. Für geführte Schneeschuh-Wandertouren gibt es in den Wiener Alpen einige Spezialisten. Und wer auf eigene Faust unterwegs sein möchte, aber noch keine Schneeschuhe besitzt, kann sich unkompliziert welche ausleihen.

→ www.wieneralpen.at/schnee schuhwandern



Schneeschuhwandern, Raxalpe.

#### S Der Knappenhof

2651 Reichenau Der Knappenhof liegt am Fuße der Rax und bietet Ruhe in schönster Lage, wo man die Natur noch pur genießen kann.

www.knappenhof.at

#### **56 Gasthof Schwarzer Adler**

2734 Puchberg/Schneeberg Im gemütlichen, im Zentrum von Puchberg gelegenen Betrieb kommt die Region frisch auf den Teller: mit Lamm aus eigener Zucht, Puchberger Weide-Rind oder Pilzen, Kürbis u.v.m.

www.gasthof-schwarzeradler.at

#### Römertherme in Baden

Wenn sich der Winter in Nebel und Eis taucht, taucht der Körper gern ins Warme ein, z.B. ins 36°C temperierte Schwefelthermalwasser der Römertherme Baden. Die Anlage bietet unter einem riesigen freitragenden Glasdach Badespaß für die ganze Familie. Neben Whirlpool und Sportbecken gibt es für die kleinen Gäste auch ein großes Kinderplanschbecken. Im Außenbereich bieten das Kleeblattbecken mit Massagedüsen und das Schwefelwandl gesunden Badegenuss auch im Winter. Im wunderschönen klassizistischen Hauptgebäude befindet sich zudem eine moderne Saunalandschaft mit Tepidarium, Dampfbad und Biosauna.

www.roemertherme.at



#### (5) Gasthof Martinek

2500 Baden Im familiengeführten Gasthof in ruhiger Lage nahe dem Zentrum genießt man traditionelle österreichische Küche und saisonale Spezialitäten mit frischen Produkten aus der Region.

- → www.gasthofmartinek.at
- **28** Hawlik's Schlemmereck

2540 Bad Vöslau Der Familienbetrieb ist für seine frische Küche und seinen besonderen Wein-Schwerpunkt bekannt.

→ www.schlemmereck.at

#### Wirtshauskultur frisch nach Hause geliefert.



Gewünschtes bitte ankreuzen:

- Wirtshaus-Zeitung Zweimal jährlich im Gratis-Abonnement
- **Straßenkarte** mit allen Wirtshauskultur-Wirten Niederösterreichs

Familienname

Vorname

Straße

PLZ/Ort

E-Mail

Bestell-Coupon ausreichend frankiert senden an: Niederösterreich-Information, Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten. Tel. 02742/9000-9000. E-Mail: info@noe.co.at Online-Bestellung: www.wirtshauskultur.at/unser-service Ihre Daten werden ausschließlich zur Zusendung der oben genannten Prospekte gespeichert/ver-wendet und nicht an Dritte weitergegeben. Sie können Ihre Zustimmung für das kostenlose Wirtshaus-Zeitung-Abonnement jederzeit widerrufen unter E-Mail: info@noe.co.at oder Tel. +43 (o) 2742/9000-9000.







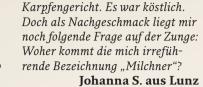
### Fragen Sie Frau Dr. G. Schmack

#### Was Sie schon immer über die Wirtshauskultur wissen wollten.

#### Mehr zum Werte Expertin THEMA:

der kulinarischen Kultur, www. wirtshaus Neugier ist der kultur.at beste Koch. Deshalb

bestellte ich mir neulich einen gebackenen Milchner. Ich war dann doch überrascht, dass man mir keine Mehlspeise mit Topfen servierte - wie ich sie unwissend erwartet hatte -, sondern ein



Sehr verehrte Wirtshauszeitungsleserin, erst einmal herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Lieblingswirten, der solch klassische Köstlichkeit serviert. Es handelt sich beim erwähnten

> Gericht um den gebackenen Samen des männlichen Karpfens, der in der

Konsistenz dem Kalbsbries ähnelt bei dezentem Fischaroma. Der Name ist

schnell erklärt: Während man weibliche Karpfen als Rogner bezeichnet, nennt man die geschlechtsreifen Herren der schuppigen Schöpfung Milchner. Diese Bezeichnung be-

zieht sich auf den

Samen des Fisches, der in der Fischersprache aufgrund seines Aussehens als Milch bezeichnet wird.

Um weitere Missverständnisse zu vermeiden, müsste das von Ihnen genossene Mahl daher genau genommen auch "Gebackene Karpfenmilch" heißen, da ja tatsächlich nicht der Milchner – also der ganze männliche Karpfen - zubereitet und kredenzt wird.

Sehr geehrte Frau Doktor,

ich liebe Vanillerostbraten. Das weiß auch meine Familie, und so versuchte man mich zu meinem Geburtstag mit einem selbst gekochten Braten zu überraschen. Eine schöne Geste, doch schmeckte er leider nur halb so gut wie im Wirtshaus. War vielleicht die Zubereitung fehlerhaft? Auf der Zutatenliste des Rezepts stand die namensgebende Vanille nämlich gar nicht ...?

#### Herbert M. aus Zwettl

Bei der Zubereitung Ihres Festtagsmahles war ich natürlich nicht anwesend. Daher kann ich Ihnen nicht sagen, ob Ihren

Lieben dabei ein Fehler unterlaufen ist. Ich kann Ihnen aber versichern: Mit dem Rezept war alles in Ordnung. In den Vanillerostbraten gehört nämlich wirklich keine Vanille. Dafür aber viel Knoblauch. Selbiger ist es auch, der dem Gericht den Namen gab. In früheren Zeiten wurde Knoblauch nämlich als "Vanille des kleinen Mannes" bezeichnet.

Im Gegensatz zur exotischen Vanilleschote, die sich dereinst nur die vermögendsten oberen Gesellschaftsschichten leisten konnten, war Knoblauch überall erhältlich und vor allem für jedermann erschwinglich. Ganz weit hergeholt war der Ersatzgedanke übrigens nicht: Moderne Köche sehen eine geschmackliche Vergleichbarkeit durchaus gegeben - zumindest zwischen Vanille und schwarzem, fermentiertem Knoblauch.

Wenn auch Sie kulinarischkulturelle Fragen an Frau Dr. G. Schmack haben, schicken Sie sie bitte per E-Mail an g.schmack@ wirtshauskultur.at

#### Silvester im Wirtshaus

**13** Gasthaus mit Gästehaus Bsteh 2064 Wulzeshofen 17-22.30 Uhr: Genießen Sie den Silvester mit Freunden!

www.bsteh.at

**29 Gasthaus Schreiber** 2170 Poysdorf Ab 18 Uhr: Silvester-Gala-Abend mit Silvesterbuffet.

www.gasthaus-schreiber.at

**44** Gasthof Stumpfer 3392 Schönbühel/Donau 18.30-22.30 Uhr: Silent Silvester mit Susis 5-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung.

www.stumpfer.com

30 Krumbacherhof 2851 Krumbach 19-23.55 Uhr: Mehrgängiges Silvester-Gala-Dinner.

www.krumbacherhof.at

32 Wirtshaus Beringer 3240 Mank Ab 18 Uhr: Silvestermenü.

www.beringer-mank.at

33 Gerhard's Wiazhaus 3763 Japons 1. Jänner 2020, 11.30 Uhr: Neujahrskater-Brunch.

www.gerhards-wiazhaus.at

Weitere Tipps unter

www.wirtshauskultur.at

# Frau Dr. G. Schmack

#### Die 57 Wirte dieser Ausgabe

- **1** Hirschenwirt Nölling Nölling → Seite 1, 3
- 2 Schlosskeller Bockfließ Bockfließ → Seite 1
- **3** Gasthof zur Venus Aggsbach Markt → Seite 1
- **4** Altes Backhaus Wiener Neustadt → Seite 1
- (5) Waldschenke Schreiber Pürbach → Seite 2
- **6** Nordwaldhof Bad Großpertholz → Seite 2 7 Gasthof
- **Zum Lustigen Bauern** Zeiselmauer → Seite 2
- **8** Hopferl, Das Stadtwirtshaus Gmünd → Seite 2
- Auszeit bei Klaus Hölzl Gastern → Seite 2
- 10 Gasthaus Gutmann Zöbing → Seite 2, 4
- ① "der Halbwax"-Gasthaus zum St. Florian Lichtenwörth → Seite 2
- 12 Gasthaus Weiler Laa an der Thaya → Seite 2, 3, 5
- **13** Gasthaus mit Gästehaus **Bsteh** Wulzeshofen → Seite 2, 4, 6, 8
- 14 Mörwald "Zur Traube" Feuersbrunn → Seite 2, 5
- (15) Wirtshaus im Demutsgraben Zwettl → Seite 2
- 16 Dreikönigshof Stockerau → Seite 2, 4

- 1 Landgasthaus Stockerwirt Sulz im Wienerwald → Seite 2
- 18 Donauwirt Weißenkirchen → Seite 3
- 19 Wirtshaus Hirsch Delikatessen Groß Gerungs → Seite 3, 5
- 20 Wirtshaus Gafringwirt Euratsfeld  $\rightarrow$  Seite 3
- **21** Kastanienhof  $Grafenbach \rightarrow Seite 3$
- 22 Gasthof "Weißes Rössl" Mühldorf → Seite 3
- 23 Gasthaus Aggsteinerhof *Aggsbach-Dorf* → *Seite* 3
- **24** Voralpenhof Hofegger Frankenfels → Seite 3
- 25 Bio-Kräuterlandgasthaus "anno1920" Etsdorf am Kamp → Seite 3
- **26** Gasthaus Buchegger Krumbach → Seite 3
- 2 Landgasthof Jautschnig Höflein/Hohe Wand → Seite 3
- 28 Hawlik's Schlemmereck Bad Vöslau → Seite 3, 4, 7
- **29 Gasthaus Schreiber** Poysdorf  $\rightarrow$  Seite 3, 5, 8
- **30 Krumbacherhof** Krumbach → Seite 3, 8
- 3 Gasthof "Zum Goldenen Löwen" Maria Taferl → Seite 3
- **32 Wirtshaus Beringer** Mank → Seite 3, 8
- 33 Gerhard's Wiazhaus Japons → Seite 3, 8

- **34** Gasthof Kalteis Kirchberg an der Pielach → Seite 4, 5
- 35 Bärenhof Kolm Arbesbach → Seite 4
- 36 Landgasthof s' Mostlandl Erlauf → Seite 4
- ③ Bauer & Wirt Langthaler Emmersdorf → Seite 4
- 38 Landgasthaus Winkelhofer Eggendorf am Walde → Seite 4
- **39 Gastwirtschaft Neunläuf** Wilfersdorf-Hobersdorf → *Seite* 4, 5

WALDVIERTEL

MOSTVIERTEL

- **40** Gasthof Teufl Purgstall → Seite 4
- **41** Gasthof Hueber St. Georgen an der Leys → Seite 4, 5
- **42** Landgasthof zur Linde Laaben → Seite 4
- **43** Landgasthof Fally Kirchberg/Wechsel → Seite 4
- **44** Gasthof Stumpfer Schönbühel an der Donau → Seite 4, 8
- 45 Landgasthof Bärenwirt Petzenkirchen → Seite 5
- **46** Triad Wirtshaus Krumbach → Seite 5

- 4 Bittermann Genusswirtshaus und Grillschule Göttlesbrunn → Seite 5
- 48 Pollak's Wirtshaus -Der Retzbacherhof *Unterretzbach* → *Seite* 5, 6
- 49 Haslauerhof Haslau an der Donau → Seite 5
- **50** Gasthof Pillgrab "Zur Linde" St. Valentin → Seite 5
- **51** Gasthof Heissenberger Krumbach → Seite 5
- **52** Gasthaus Zur Linde Mistelbach → Seite 6
- (53) Landgasthaus Essl Rossatz → Seite 7
- **54** Wirtshaus Gruber Weitenegg → Seite 7
- **55** Der Knappenhof Reichenau → Seite 7
- **56** Gasthof Schwarzer Adler Puchberg/Schneeberg → Seite 7
- **59** Gasthof Martinek Baden → Seite 7

#### Der Weg zum Wirt

Alle 220 Wirtshauskultur-Wirtshäuser finden Sie auf der Straßenkarte. Bestell-Coupon auf Seite 7. Oder gleich bestellen unter Tel. 02742/9000-9000. Onlinebestellung.

→ www.wirtshauskultur.at

