

Wirtshaus Zeitung

Ausgabe N° 79

HERBST/
WINTER 2017

Extra-Zimmer.

Feiern beim Wirten.

Im Goldenen Löwen wurde für diesen Zweck ein Gartensalettl im alten Stil neu hergerichtet.

Gans oder Ente.

Das liebe Federvieh.

Das Kloostergasthaus Thallern führt auch Wildtauben und Wachteln auf der Speisekarte.

Der Berg ruft.

Wandern mit Genuss.

Der Alpengasthof Enzian in Mönichkirchen liegt am Schnittpunkt zahlreicher Wanderpfade.



Foto: © kurt pinter photography

Wo die Wirte auch Jäger sind

Wirtsfamilie Langthaler. Franz Junior ist auch Waidmann, Tochter Claudia hat nun ebenfalls die Jagdprüfung abgelegt – frisches Wild steht somit auf der Tageskarte.

Herzlich willkommen!

Die neuen Mitglieder der Niederösterreichischen Wirtshauskultur:

- ① **Wirtshaus Alte Schiffstation**
3602 Rossatzbach
Nur wenige Meter von der Donau entfernt, verwöhnt Wirt Markus Roller nicht nur Radfahrer mit Wachauer Kulinarik und Weinen.
→ www.alteschiffstation.com
- ② **Auszeit bei Klaus Hölzl**
3852 Gastern
Hoch oben im Waldviertel kocht Klaus Hölzl radikal regional und geht dabei sehr respektvoll und dankbar mit den Lebensmitteln um.
→ www.auszeit-gastern.at
- ③ **Gasthof Haselberger „Zum Alten Richter“**
3671 Marbach a. d. Donau
Schöne Aussichten auf die Donau, ein vorzüglicher Schweinsbraten und gemütliche Gästezimmer sind längst nicht alle, aber vielleicht die besten Gründe, um bei Haselbergers einzukehren.
→ www.gh-haselberger.at

KURZ & GUT

Ihr persönliches
Gratisexemplar

Mehr zum THEMA:

→ www.wirtshauskultur.at

Ausgedehnte Spaziergänge, die würzigere Luft, die schon etwas frischeren Temperaturen: Solcherart vorbereitet freut man sich im Herbst ganz besonders auf die bodenständige Küche im Wirtshaus. Dort spielen ab September jene Zutaten die Hauptrollen, deren man bei der Wanderung in Wald und Flur vielleicht ansichtig geworden ist – Stichworte: Ernte- und Jagdsaison, Weinherbst Niederösterreich!

Vor allem die herbstliche Jagd hat in Niederösterreichs Wirtshäusern eine große saisonale Bedeutung. Kein Wunder: Dank seiner landschaftlichen Vielfalt und der Qualität des Lebensraums besitzt Österreichs größtes Bundesland auch die größte Vielfalt an Wild. Das

Spektrum reicht von Rehwild und Wildschweinen über Feldhasen und Fasane im Weinviertel, Wildenten in den Flussniederungen und das Rotwild, das in den geschlossenen Waldgebieten im südlichen Niederösterreich sowie in den Donau- und Marchauen zu finden ist, bis

Die Niederösterreichische Wirtshauskultur präsentiert den Herbst am Teller – mit dem vielfältigen Wildbret aus Niederösterreich. Frisch vom Jäger, und erfreulich oft sogar frisch aus dem eigenen Jagdrevier des Wirten.

hin zu Gams im Hochgebirge des alpinen Südens.

Vielfach anzutreffen sind die wilden Genüsse in den Mitgliedsbetrieben der Niederösterreichischen Wirtshauskultur,

die auf edle Interpretationen des zarten Wildfleisches setzen. Der vermehrte Wildwechsel zwischen Küche und Gaststube ist auch ein Zeichen dafür, dass sich Österreichs größte Wirtvereinigung den regionalen und saisonalen Spezialitäten besonders verpflichtet fühlt.

Die große Mehrheit der Wirte lässt sich denn auch von den Jägern der umliegenden Gemeinden mit frischem Wildfleisch versorgen. Und manche Wirte gehen sogar selbst auf die Pirsch und liefern ihrer eigenen Küche ein Wildbret von unvergleichlicher Qualität. Besonders wildaffine Wirte finden Sie auf der nächsten Seite.



Wild im Wirtshaus: Fasanbrust im Speckmantel mit Pistazien auf Selleriepüree.

Foto: © Rita Newman

Wild: Jäger und Sammler

Jagt sein Wildbret selbst und sammelt
Berufe: Das Gasthaus Langthaler
gehört zu den wirtshauskulturellen
Selbstversorgern in Niederösterreich.

Mehr zum THEMA:

→ www.wirtshauskultur.at

Gastwirte wie die Langthalers gibt es heute nur noch sehr selten. Die Familie – von den Großeltern bis zu den Enkelkinder – betreibt ihr Wirtshaus in Pömling bei Emmersdorf auf der Art, wie es die Vorfahren seit 1824 gemacht haben: Im Wirtshaus wird seit acht Generationen das serviert, was in der Landwirtschaft produziert wird.

Franz Langthaler ist aber nicht nur Gastwirt und Landwirt, sondern übt sogar einen dritten und vierten Berufsstand aus. In der hofeigenen Fleischhauerei veredelt er das Fleisch der selbst aufgezogenen Schweinderln, so wie es seit Generationen am Hof üblich ist. Außerdem ist er Jäger, was aber am Hof noch keine lange Tradition hat, denn die Jagd blieb bis in die jüngere Vergangenheit dem Land- oder Geldadel vorbehalten.

Erst Vater Franz Senior übernahm mit zwei weiteren Waidmännern die 750 ha große Genossenschaftsjagd rund um den Gastbetrieb. Junior und Senior – manchmal auch Enkel/Tochter Claudia, die im September die Jagdprüfung abgelegt hat – versorgen die Wirtshausküche mit frischem Wildbret, hauptsächlich mit Wildschwein, Hase und Rotwild.

Als Jäger, Fleischhauer und Koch weiß Franz junior natürlich um den perfekten Umgang mit Wildfleisch. Bei Langthalers ist man bemüht, das ganze Tier zu verwerten, deshalb wird etwa das Zuputzfleisch zu Brät

weiterverarbeitet, das sich dann in den Hauswürsten und in der Saumaise wiederfindet. Aus den Knochen wird ein aromatisch dichter Fond gewonnen. Im Selchkammerl entstehen kalt geräucherter Schinken und Speck vom Hirsch- und Reh-schlögel. Und auch die Innereien vom Wild, eine kaum mehr zu findende Spezialität, sind auf der Speisekarte anzutreffen – ganz besonders in der Zeit des Weinherbst Niederösterreich,



Seit acht Generationen (1824) führt die Wirtsfamilie Langthaler ihr Gasthaus in Emmersdorf an der Donau.

wenn auch die besten Weine und Weinfeste überall im Land gefeiert werden. Franz Langthaler kann sogar so etwas wie ein Revival des Wildbeuschels ausmachen: „Früher haben das bei uns nur die älteren Gäste gegessen. Inzwischen hat aber das

jüngere Publikum daran Geschmack gefunden!“ Ein schönes Beispiel dafür, wie die jüngere von der älteren Generation lernen kann. Aber das ist man ja im Gasthaus Langthaler seit fast 200 Jahren gewohnt.

⑮ **Gasthaus Langthaler**
Pömling 14, 3644 Emmersdorf an der Donau, Tel. 02752/71 427
14./15. u. 21./22. Oktober ab 11 Uhr: Brunch „Wild auf Wild“; Ganslzeit jeden Samstag und Sonntag im November.
→ www.gasthaus-langthaler.at

Klassiker-Rezept: Hirschkalbsbeuschel

Zutaten für 4 Personen:

Vorbereitung: Hirschkalbsbeuschel (mit Herz, ohne Luft- oder Speiseröhre, ca. 1 kg), Wurzelwerk (geputzt, in Scheiben oder Würfel geschnitten), Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 100g Zwiebeln, Thymian.

Fertigstellung: 60g Schmalz (oder Öl), 2 EL Mehl (glatt), 1 Zwiebel (fein geschnitten), 2-3 Essiggurkerln (mittel, fein gehackt), 1 EL Kapern (möglichst klein, fein gehackt), etwas Weißwein, 1 Liter Beuschelkochen (kalt), Schuss Essig, Salz, Pfeffer, Senf (scharf), Zitronenschale, Majoran, etwas Sauerrahm (mit wenig Mehl und Wasser verrührt).

1. Zunächst den Beuschelsud zubereiten. Das Kalbsbeuschel dafür gut in kaltem Wasser wässern. Lunge mehrmals anstechen und in einem reichlich großen Topf (das Beuschel vergrößert sich am

Anfang beim Kochen) mit kaltem Wasser, Wurzelgemüse, Salz, Lorbeer, Pfefferkörnern, Zwiebeln und Thymian zustellen. Anfangs ca. 30 Minuten nicht zugedeckt, später zugedeckt, langsam kochen. Nach ca. 1 Stunde die

Lunge im Topf wenden und noch ca. 30 Minuten weich kochen lassen. Zunächst Lunge in kaltem Wasser gut auskühlen lassen. Herz weiterkochen, bis es weich ist. Dann ebenfalls kalt abschrecken, damit es nicht dunkel und

trocken wird. Lunge und Herz in feine Streifen schneiden. Beuschelkochen einkochen, abseihen und 1 Liter bereitstellen.

2. Für die Fertigstellung des Beuschels Öl oder Schmalz erhitzen, Mehl einrühren und anrösten. Fein geschnittene Zwiebel, gehackte Essiggurkerln und Kapern dazugeben und kurz mitrösten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit kaltem Beuschelsud aufgießen. Das geschnittene Beuschel einmengen. Mit einem Schuss Essig, Salz, Pfeffer, scharfem Senf, Zitronenschale und Majoran gut abschmecken und mindestens ca. 20-30 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Ist das Beuschel noch nicht sämig genug, etwas Sauerrahm mit wenig Mehl und Wasser an- und einrühren. Nochmals kurz durchkochen. Heiß servieren, als Beilage passen klassische Serviettenknödel.



Wilder Wirtshaus-Klassiker: Hirschbeuschel mit Serviettenknödel.

WANN
& WO

Wirte mit Wild

Wo das Wildfleisch besonders köstlich ist.

- ④ **Gasthof Stumpfer**
3392 Schönbühel a. d. Donau
Bis 31. Oktober:
Wild.Wein.Wachau.
→ www.stumpfer.com
- ⑤ **Der Halbwax – Gasthaus zum St. Florian**
2493 Lichtenwörth
1./15. Oktober, 5./19. November, ab 11.30 Uhr: Wild(er) Brunch; 14. Oktober u. 18. November ab 18.30 Uhr: Wild(es) Abendbuffet.
→ www.gasthaus-halbwax.com
- ⑥ **Gasthaus Schreiber**
2170 Poysdorf
5.-28. Oktober: Wildwochen.
→ www.gasthaus-schreiber.at
- ⑦ **Gasthof Martinek**
2500 Baden
5.-28. Oktober: Wildwochen.
→ www.gasthofmartinek.at
- ⑧ **Gasthof Teufl**
3251 Purgstall
7. Oktober – 1. November:
Wild und herbstliche Freuden.
→ www.gasthof-teufl.at
- ⑨ **Gasthaus mit Gästehaus Bsteh**
2064 Wulzeshofen
8. Oktober ab 11.30 Uhr:
„Ganz wild auf Wild“.
→ www.bsteh.at
- ⑩ **Gasthof Hubertushof Fromwald**
2721 Bad Fischau-Brunn
15. Oktober ab 11.30 Uhr:
Wild-Brunch.
→ www.fromwald.com
- ⑪ **Gasthaus Weiler**
2136 Laa an der Thaya
15. Oktober, 11.30-14 Uhr:
Wildbrunch.
→ www.weilerlaa.at
- ⑫ **Gasthof Kalteis**
3204 Kirchberg a. d. Pielach
21. Oktober – 2. November:
Wildwochen im Pielachtal.
→ www.kalteis.at
- ⑬ **Die Hochrieß**
3251 Purgstall
Wildpark mit 40 Stück Wild – auch 80 Mostviertler Weidegänse.
→ www.hochriess.at
- ⑭ **Hubertusstube im Stadthotel Eggenburg**
3730 Eggenburg
Wild aus eigenem Revier.
→ www.oppitz.at
- ⑮ **Gasthaus Zu den Linden**
2531 Gaaden
Wild aus dem Wienerwald.
→ www.zu-den-linden.at
- ⑯ **Waldschenke Schreiber**
3944 Kurzschwarza
Die Wirtin ist Jägerin.
→ www.waldschenke-schreiber.at
- ⑰ **Landgasthof Fally**
2880 Kirchberg/Wechsel
Wild aus eigenem Wald.
→ www.landgasthof-fally.at

Bunte Kürbiskultur

Mehr zum THEMA:

→ www.wirtshauskultur.at

Zellerndorf ist Niederösterreichs heimliche Kürbishaupstadt. Zum einen ist der Weinviertler Weinort eines der Hauptanbaugebiete der Genussregion „Retzer Land Kürbis“ – die farbenfrohen Kürbisfelder sind aus der herbstlichen Landschaft nicht mehr wegzudenken. Zum anderen findet in der Maulavert-Kellergasse – einer der schönsten Weinviertler Kellergassen überhaupt – seit 1995 am letzten Samstag im Oktober ein erlesenes Kürbisfest statt.

Auch der Retzerlandhof feiert beim ausgelassenen Treiben rund um den Bluza (so heißt der Kürbis auf Weinviertlerisch) natürlich mit. Als sozialer und kulinarischer Mittelpunkt von Zellerndorf ist das Wirtshaus von Harald und Daniela Graf so

etwas wie ein lukullischer Botschafter der Retzer Kürbiskultur. „Dass der Kürbis bei uns in der Region so eine Karriere gemacht hat, ist eigentlich dem Kürbisfest zu verdanken. Vorher war der Bluza eher ein Nebenprodukt“, erzählt Harald Graf schmunzelnd.

Seit über 20 Jahren bemüht man sich aber auch im Retzerlandhof intensiv um die Rundfrucht. Von September bis Weihnachten steht der Kürbis auf dem Speiseplan, und zwar in vielfältigster Form. Als klassische Suppe und als Kernöl findet er sich in den Vorspeisen, in gebackener Form, als Risotto, Nudelgericht, Panier oder Beilage in den Hauptgerichten sowie als Kürbiskuchen und Kürbisparfait sogar auf der Dessertkarte.

Der Retzerlandhof in Zellerndorf feiert den Bluza nicht nur am Kürbisfest, sondern großzügig auch auf der Speisekarte.

Die Kürbisse bezieht Harald Graf von den Bauern der Umgebung – als bodenständiges Wirtshaus mit Schwerpunkt Weinviertler Zutaten eine Selbstverständlichkeit. Zu seinen Favoriten zählt der Muskatkürbis. „Geschmacklich eine der besten Sorten – ideal für Suppen und Gemüse.“ Für die gebackenen Gerichte schwört er auf den Längen von Neapel, einen vorzüglichen Stangenkürbis mit wenig Kernen und festem, orangem Fruchtfleisch. Der ebenfalls orange Hokkaido findet übrigens nicht oft in die Küche des Retzerlandhofs. „Zu harte Schale, schwer zu verarbeiten“, so Harald Graf.

So schmeckt der Kürbis im Wirtshaus.

- ③⑩ **Retzerlandhof Familie Graf**
2051 Zellerndorf
28. Oktober: Kürbisfest Zellerndorf; 27. u. 28. Oktober: Kürbisfest Retzer Land.
→ www.retzerlandhof.com
- ⑥ **Gasthaus Schreiber**
2170 Poysdorf
Spezialitäten wie Kürbisstrudel oder Kürbispüree als Beilagen zu den Gerichten sind im Herbst selbstverständlich.
→ www.gasthaus-schreiber.at
- ③① **Wirtshaus Hirsch Delikatessen**
3920 Groß Gerungs
Kürbisspezialitäten aus eigenem Anbau. Besonders beliebt ist auch das Kürbis-Chutney.
→ www.wirtshaushirsch.at



Als Zellerndorfer sind Harald und Daniela Graf dem Kürbis besonders verpflichtet. Das schmeckt man in der Kürbiscremesuppe und in vielen Kürbisvariationen.



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

Kraut

- ①⑨ **Gasthaus Buchegger**
2851 Krumbach
Einfach gut: Krautwickler – oder die hausgemachte Bratwurst mit Kartoffelgröstl und gutem, mildem Kraut. Highlight: Krautfest im Oktober!
→ www.gasthaus-buchegger.at
- ②⑩ **Gasthof Zum Lustigen Bauern**
3424 Zeiselmauer
Speisen nach altrömischen Rezepten sind die Spezialität von Norbert Payr. Aber auch hausgemachte Grammelknödel auf Kümmelsauerkraut und gebratene Leberwurst mit Sauerkraut sind Klassiker des Hauses.
→ www.zumlustigenbauern.at

Erdäpfel

- ②① **Gasthof Lang „Zur Post“**
3610 Weinzierl/Walde
Was wäre die berühmte Waldviertler Küche ohne den Waldviertler Erdäpfel? Wirtsfamilie Lang bezieht diesen aus dem eigenen Anbau – frischer geht's nicht!
→ www.gasthoflang.com
- ②② **Gastwirtschaft Neunläuf**
2193 Wilfersdorf-Hobersdorf
Von den Petersil- über saure Erdäpfel bis zu Erdäpfelgnocchi: „Wo Weinviertel draufsteht, sind auch Weinviertler Erdäpfel drin“, weiß Wirt Roland Krammer zu berichten.
→ www.neunlaeuf.at

Maroni

- ②③ **Kastanienhof**
2632 Grafenbach
Das Wirtshaus glänzt nicht nur mit seinem prächtigen Kastaniengarten, sondern auch mit kreativen Kastaniengerichten im Herbst – liebevoll serviert von Wirtin Therese Ellmayer.
→ www.kastanienhof.co.at
- ②④ **Landgasthaus Stockerwirt**
2392 Sulz im Wienerwald
Wie wär's mit Fasanbrust mit Maronifülle im Speckmantel gebraten mit Rahmlinsen und Erdäpfel-Frühlingsrolle (Foto rechts)? Oder doch lieber das Maroni-Tiramisu? Bei Familie Stocker ein Hochgenuss!
→ www.stockerwirt.com

Schwammerln

- ②⑤ **Mayerwirt**
3572 St. Leonhard am Hornerwald
Die frischen Schwammerln bringt die Nachbarschaft ins Wirtshaus, Birgit und Christian Mayer bringen sie delikate auf den Tisch.
→ www.mayerwirt.at



Foto: © Rita Newman

Gansl-Zeit!

Martini und mehr im Wirtshaus.

- ④ **Gasthof Stumpfer**
3392 Schönbüchel a. d. Donau
Ab Oktober Mostviertler Weidegansl.
→ www.stumpfer.com
- ②⑥ **Bonka „Das Wirtshaus im Wienerwald“**
3413 Oberkirchbach
19. Oktober – 26. November: Tullnerfelder Weidegans aus dem Holzofen, nur auf Bestellung, ganztägig.
→ www.bonka.at
- ②⑦ **Mohnwirt Neuwiesinger**
3525 Armschlag
ab 26. Oktober: Martinigansl.
→ www.mohnwirt.at
- ⑦ **Gasthof Martinek**
2500 Baden
1.–18. November: Mostviertler Weidegansl, nur auf Vorbestellung!
→ www.gasthofmartinek.at
- ⑥ **Gasthaus Schreiber**
2170 Poysdorf
2.–19. November: Ganslzeit.
→ www.gasthaus-schreiber.at
- ⑧ **Gasthof Teufl**
3251 Purgstall
4.–26. November: Junge Gansln & Staubiger Grüner Veltliner
→ www.gasthof-teufl.at
- ⑨ **Gasthaus mit Gästehaus Bsteh**
2064 Wulzeshofen
5. November, 11.30 Uhr: Brunch „Liebes Federvieh“; 10.–12. November: Alles vom Martinigansl; 11. November ab 18.30 Uhr: Gansl & Co. Buffet zu St. Martin.
→ www.bsteh.at
- ②⑧ **Wirtshaus Beringer**
3240 Mank
5./12./19./26. November u. 3. Dezember ab 11.30 Uhr: Ganslessen.
→ www.beringer-mank.at
- ②② **Gastwirtschaft Neunläuf**
2193 Wilfersdorf-Hobersdorf
8.–19. November: Ganslzeit!
→ www.neunlaeuf.at
- ⑤ **Der Halbwax – Gasthaus zum St. Florian**
2493 Lichtenwörth
10.–12. November: Martinigansl, nur auf Vorbestellung.
→ www.gasthaus-halbwax.com
- ②⑨ **Gasthaus Figl**
3424 Wolfpassing
10.–19. November: Ganslessen.
→ www.gasthaus-figl.at
- ⑩ **Gasthof Hubertushof Fromwald**
2721 Bad Fischau-Brunn
12. November, 11.30 Uhr: Brunch Martini-Gansl.
→ www.fromwald.com
- ①① **Gasthaus Weiler**
2136 Laa a. d. Thaya
12. November, 11.30–14 Uhr: Ganslbrunch.
→ www.weilerlaa.at

Wirtshaus-Rezept: Waldviertler Krautsuppe mit geräuchertem Karpfen



Zutaten für 4–6 Personen:

½ Weißkrautkopf, 4 Jungzwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 40g frischer Ingwer, 4 EL kaltgepresstes Rapsöl, 150g eingelegte Paradeiser, 1 EL Paradeismark, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, 2 l Gemüse- oder Fischfond, Apfelessig, Kümmel, Salz, geräuchertes Karpfenfilet (von der Familie Hofbauer aus Kleinpertholz).

1. Kraut vierteln, Strunk heraus-schneiden, Kraut in feine Streifen schneiden. Von den Jungzwiebeln das Weiße in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und hacken, Ingwer fein reiben.
2. In einem Topf das Öl erhitzen, Jungzwiebel mit Knoblauch anschwitzen. Paradeiser, Paradeismark und Paprikapulver beigegeben und mit einem Schuss Essig ablöschen. Mit Ingwer, Salz und Kümmel würzen, mit Fond aufgießen.
3. Alles ca. eine halbe Stunde köcheln lassen, das Kraut soll weich sein.
4. Jungzwiebelgrün fein schneiden, Karpfenfilet in grobe Stücke zupfen und mit der Suppe servieren.

Wärmend! Wirte mit besonderen Suppen.

- ③④ **Landgasthof Zum goldenen Hirschen**
3462 Bierbaum am Kleebüchel
Familie Solich serviert Wild-püreesuppe, Consommé vom Hirsch, Fischbeuschelsuppe, Ganslsuppe, Kürbissuppe und mehr – je nach Saison.
→ www.dawirt.at
- ③⑤ **Hawlik's Schlemmereck**
2540 Bad Vöslau
Die Hirschleberknödelsuppe ist eine Spezialität des Hauses.
→ www.schlemmereck.at
- ③⑥ **Christophorus Stub'n Gasthaus Reisenbauer**
2831 Scheiblingkirchen
Stets Suppen mit besonderer Einlage, z. B. klare Knoblauchsuppe mit Rehleberpofese oder Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Ziegenkäse-Crostini.
→ www.gasthaus-reisenbauer.at
- ③⑦ **Gasthof zur Post**
3242 Texingtal
Großes Suppenkarussell von der Rindsuppe mit Brennmesselschöberl bis zur Erdäpfelsuppe mit Eierschwammerln.
→ www.gasthofhuber.at

Mit Einkorn und Emmer

Klaus Hölzl kocht in Gastern spielerisch kreativ und konsequent regional. Und das schmeckt man auch – ganz besonders in seinen Suppen.



Klaus Hölzl setzt auf absolute Saisonalität, Regionalität und Transparenz in seinem Wirtshaus in Gastern.

Mehr zum THEMA:

→ www.wirtshauskultur.at

Wenn man Klaus Hölzl nach der Philosophie seines Wirtshauses fragt, hört man vom jungen Koch recht bald den Begriff „Nordic Waldviertel“. Sehr passend! Nicht nur, weil sich die von Hölzls vor fast zwei Jahren eröffnete „Auszeit“ in Gastern und somit ganz im Norden des Waldviertels befindet. Sondern auch, weil im Begriff die „Nordic Cuisine“ mitschwingt, der aus Skandinavien stammende Küchentrend, bei dem Regionales kreativ verarbeitet wird. Nun ist der regionale Zugang für viele Mitgliedsbetriebe der Wirtshauskultur nichts Neues, aber die Konsequenz, mit der Klaus Hölzl seine kulinarische Linie verfolgt, ist doch bemerkenswert. Bis auf wenige Ausnahmen kommen seine Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung. Hölzl, der im Ort auf-

gewachsen ist, kennt alle seine Lieferanten – darunter viele Kleinbetriebe – persönlich. Ein besonderes Anliegen von Hölzl sind alte Getreidesorten wie Waldstauden, Einkorn und Emmer. „Die alten Sorten sind ja fast nur noch bei uns zu bekommen“, erzählt er. „Viele kennen sie nicht, aber sie sind nahrhafter und gesünder als das moderne Industriemehl.“ Zudem würde das fast vergessene Getreide den Speisen einen besonderen Geschmack geben. Einkornmehl etwa ist gelber und süßer als herkömmliches Weizenmehl, dementsprechend intensiver schauen die Suppenfrittaten auch aus und sorgen für ein dichteres Aroma.

Stichwort Suppe. Diese spielt in der Küche der „Auszeit“ eine große Rolle. Herzstück der Hölzl'schen Suppenwirtschaft ist die Rindsuppe, die ein bis zwei Mal in der Woche frisch

aufgesetzt wird und dank des wechselnden Gemüses immer etwas anders schmeckt. Hausgemachte Einlagen wie Leberknödel, Dinkelvollkorngrießknödel und Einkornfrittaten gehören zu den Selbstverständlichkeiten.

Klaus Hölzl schaut auch drauf, dass eine nicht alltägliche Suppe auf der Karte steht. Im Sommer war es etwa eine geistige Gemüsesuppe mit Basilikumreis, im Herbst folgt der Enteneinmachsuppe die Gansleinmachsuppe, im Winter wärmt die Gäste eine Krautsuppe mit geräuchertem Karpfen. „Alte Wirtshausklassiker aus lokalen Zutaten mit einem Schuss Innovation serviert – das kommt auch bei traditionsbewussten Gästen sehr gut an“, so Hölzl.

② **Auszeit bei Klaus Hölzl**
3852 Gastern
Tel. 02864/207 00
→ www.auszeit-gastern.at



Zwei Jahre jung: Klaus Hölzls stimungsvolle „Auszeit“ in Gastern.

- ③⑧ **Gasthaus an der Kreuzung**
2042 Guntersdorf
Klassiker wie Kürbiscremesuppe und Rindsuppe mit kreativen Einlagen.
→ www.hausgnost.at



Brunch im Wirtshaus.

- ③② **Gasthof Zum Goldenen Löwen**
3672 Maria Taferl
4. November 12.30 Uhr:
„Die 6te Wilde Wirtshauswanderung“.
1. Dezember 19.30 Uhr:
Literarischer Advent.
→ www.freyswirtshaus.at
- ⑦ **Gasthof Martinek**
2500 Baden
15.–18. November:
Leopoldi-Speis'.
→ www.gasthofmartinek.at
- ②⑧ **Wirtshaus Beringer**
3240 Mank
17. November ab 19 Uhr:
Winterbockanstich;
31. Dezember ab 18 Uhr:
Silvestermenü.
→ www.beringer-mank.at
- ⑧ **Gasthof Teufl**
3251 Purgstall
2.–3. Dezember:
Advent-Bauernbrunch.
→ www.gasthof-teufl.at
- ⑨ **Gasthaus mit Gästehaus Bsteh**
2064 Wulzeshofen
3. Dezember ab 11.30 Uhr:
Brunch „Advent – besinnliche Zeit“.
→ www.bsteh.at
- ⑩ **Gasthof Hubertushof Fromwald**
2721 Bad Fischau-Brunn
10. Dezember ab 11.30 Uhr:
Advent-Brunch.
→ www.fromwald.com
- ⑪ **Gasthaus Weiler**
2136 Laa an der Thaya
25. u. 26. Dezember,
11.30–14 Uhr: Brunch.
→ www.weilerlaa.at
- ④ **Gasthof Stumpfer**
3392 Schönbühel a. d. Donau
31. Dezember ab 18 Uhr:
Silent Silvester.
→ www.stumpfer.com
- ③③ **Buchinger – Das Wirtshaus**
3713 Harmannsdorf
Brunch, jeden Mi, Do und Fr ab 11.30 Uhr.
→ www.gasthofbuchinger.at



Foto: © Rita Newman



Foto: © Rita Newman



Im Gasthof Zum Goldenen Löwen in Maria Taferl kümmert sich Familie Frey nicht nur um die Wallfahrer, sondern auch um die Gäste, die privat im Wirtshaus feiern möchten.

Wirtlich gut Feiern

Mehr zum THEMA:

→ www.wirtshauskultur.at

Mit Tradition kennt sich Andreas Frey, der Wirt des Goldenen Löwen, gut aus. Er

weiß, dass 1660 in Maria Taferl mit dem Bau der Basilika begonnen wurde, die dafür sorgte, dass das aussichtsreich über der Donau liegende Dorf zum meist-besuchten Wallfahrtsort Nieder-österreichs aufblühte. Und dass kaum 30 Jahre nach der Grundsteinlegung auch schon mehrere Gasthäuser eröffnet hatten –

Warum zu Hause für ein Fest unter Freunden oder Familie kochen, wenn es so viele Wirtshäuser mit schönen Extra-

zimmern gibt? Im Goldenen Löwen in Maria Taferl wurde für diesen Zweck ein im alten Stil erbautes Gartensalettl hergerichtet.

darunter der Vorfahre des Goldenen Löwen. 1906 wurde das Wirtshaus von Lambert Frey erworben, und 99 Jahre später nahm sein Urenkel Andreas das Steuer in die Hand.

Wer auf so viel Geschichte sitzt, wird im Umgang mit ihr vielleicht etwas sensibler. Bereits ein Jahr nach seiner Über-

nahme ließ Andreas Frey die Außenfassade des Wirtshauses nach alten Vorlagen behutsam umgestalten.

Die Gaststube zierte noch immer die dunkle Holzlamperie, die der Urgroßvater hat anfertigen lassen, und die alten Thonetstühle und Tischgestelle tun immer noch ihren Dienst. Als ausgewiesener Bierspezialist (er ließ sich als erster niederösterreichischer Wirt zum Bier-Sommelier ausbilden) bevorzugt Andreas Frey ein Getränk mit langer Geschichte.

Und dass im Wirtshaus ein mechanisches Alpenpanorama aus dem Jahr 1900 zu bewun-

dern ist, passt auch sehr gut ins Bild. Kein Wunder, dass sich Frey, als es heuer galt, den Speisesaal neu herzurichten, ein historisches Vorbild nahm. „Von 1870 bis 1957 gab es bei uns ein Gartensalettl, das vom Wirtshaus betreten werden konnte und im Sommer als Platz für private Feiern diente“, erzählt er. Das Salettl ist auf alten Fotos gut zu sehen – verblüffend, wie der Nachbau mit den großen Fensterflächen und den weißen Holzschnitzereien auf grünem Grund der Vorlage ähnelt.

Das Salettl ist nun der hintere Teil des Speisesaals und lässt sich von diesem durch mobile Holzverkleidungen zu einem Extrazimmer abtrennen, in dem gut 40 Personen Platz haben. Wie damals wird es heute gern als stimmungsvoller Ort für Familienfeiern genutzt, allerdings jetzt das ganze Jahr über.

③ **Gasthof Zum Goldenen Löwen**
3672 Maria Taferl
Tel. 07413/340
→ www.freyswirtshaus.at

„Feste feiern beim Wirten hat eine lange Tradition, die in der Niederösterreichischen Wirtshauskultur heute noch gelebt wird. Ein unvergessliches Erlebnis für die ganze Familie.“



Foto: zvg

Petra Bohuslav,
Tourismuslandesrätin



Der Speisesaal im Goldenen Löwen wurde nach historischem Vorbild – dem von 1870 bis 1957 bestehenden Gartensalettl, das auf alten Fotos gut zu sehen ist – wieder hergerichtet.

Extrazimmer. Festlich im Wirtshaus. Mehr Tipps unter www.wirtshauskultur.at

- ③ **Landgasthof Mann**
3573 Rosenberg
Sehr beliebt, weil sehr gemütlich: das „Extrazimmer“.
→ www.hotellmann.at
- ④ **Landgasthaus Thaler**
2832 Thernberg
Viel Platz für Feiern im Anna Plochl-Stüberl und im Erzherzog Johann-Stüberl.
→ www.landgasthausthaler.at
- ④ **Gasthaus Kraus**
3382 Schollach
Urig feiern im Gwölb oder im Kaminstüberl.
→ www.gasthaus-kraus.at

- ④ **Gaststätte Figl**
3100 St. Pölten-Ratzersdorf
Prächtiges Holz-Stüberl für maximal 16 Personen.
→ www.gaststaettefigl.at
- ④ **Gasthaus Zum Grünen Baum**
2225 Zistersdorf
Feste feiern im Stüberl oder im Extrazimmer.
→ www.gasthauszumgruenenbaum.at
- ④ **Gablitzerhof**
3003 Gablitz
Besonders schön feiert man im Stüberl für bis zu 34 Personen.
→ www.gablitzerhof.at

TOP-TIPP

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



Fotos: © kurt pinter photography

Gegackertes und Geschnattertes

Mehr zum THEMA:

→ www.wirtshauskultur.at

Als Backhendlstation ist das in den Weinbergen hinter Gumpoldskirchen liegende Klostergasthaus Thallern zu einer Institution geworden. Ein bisserl hatte sich der Wirtshausklassiker im Laufe der langen Zeit seines Bestehens selbst überlebt. Vor acht Jahren aber kam mit dem neuen Patron Florian Fritz wieder Schwung in das zum Freigut Thallern gehörende Klostergasthaus.

Während bei der Renovierung des Anwesens ziemlich grundlegend vorgegangen wurde, war Fritz bei der Überarbeitung der Speisekarte sehr behutsam. Erstklassig zubereitete Klassiker der Wirtshausküche wie Gammelknödel, Kalbsrahmbeuschel, gebackener Kalbskopf oder Zwiebelrostbraten treffen jetzt auf leicht interpretierte Gemüse- und Fischgerichte. Am häufigsten verlässt aber nach wie vor das Henderl die Küche – gebraten und vor allem gebacken, als sautierte Hühnerleber oder als Hühnerlebermehlsuppe.

Im Gefolge der Henderlwirtschaft wurde im Klostergasthaus auch ein Schwerpunkt auf anderes Geflügel gelegt. So steht die ofenfrische Bauernente, die erst am Tisch tranchiert wird, ebenfalls auf der Speisekarte. Zu dieser gesellt sich je nach Saison weiteres Federvieh, darunter auch so edle Vertreter wie das Rebhuhn, die Wachtel oder das Schwarzfederhuhn.

Im Herbst hat natürlich die Gans ihren großen Auftritt. Rund tausend Portionen brau-

Vom Henderl bis zur Ente, von der Wachtel bis zur Wildtaube: Die Vielfalt an köstlichem Federvieh ist im Klostergasthaus Thallern beispieillos. Was besonders im Herbst zu beflügelnden Geschmackserlebnissen führt.

che er für die sechs Wochen rund um Martini, so Florian Fritz – ein klarer Beleg für die Beliebtheit des Klassikers und die ungebrochene Anziehungs-

kraft des Klostergasthauses. Im Spätherbst wird es dann im Flugplan etwas exklusiver: Dann steht nämlich die Wildtaube auf dem Programm: auch



Mit Florian Fritz und Familie kam frischer Wind ins Klostergasthaus Thallern, wo auch ofenfrische Bauernente serviert wird. Als besondere Delikatesse bereichert im Spätherbst die Wildtaube die Speisekarte.

Gans gut Top-Tipps, mehr Termine auf Seite 3.

- ⑩ **Hubertushof Fromwald**
2721 Bad Fischau-Brunn
Gansl-Brunch am 12. November von 11.30 bis 14 Uhr.
→ www.fromwald.com
- ④⑥ **Gasthaus Gutmann**
3561 Zöbing
Gansl mit Waldviertlerknödel, von Oktober bis Dezember.
→ www.gasthaus-gutmann.com

- ④⑦ **Gasthof zur Donaubrücke**
3321 Ardagger
Mostviertler Weidegans rund um die Martinizeit.
→ www.gasthof-froschauer.at
- ④⑧ **Gasthaus Goldenes Bründl**
2105 Oberrohrbach
Ausgezeichnete Wild- & Geflügelgerichte, sonntags Brunch.
→ www.goldenesbruendl.at
- ④⑨ **Landgasthof Mann**
3465 Königsbrunn/Wagram
Erlesene Schmankerln zur Ganszeit.
www.mann.co.at



ein fast vergessener Klassiker, der noch vor gut 120 Jahren seinen fixen Auftritt in jedem besseren Wirtshaus in Niederösterreich hatte.

④⑤ **Klostergasthaus Thallern**
2352 Gumpoldskirchen
Tel. 02236/533 26
→ www.klostergasthaus-thallern.at



Höchste Wanderfreuden

Mehr zum THEMA:

→ www.wirtshauskultur.at

Bergfexe wissen: Der Herbst ist die schönste Zeit zum Wandern! Die Luft ist klarer, das Wetter stabiler, die Thermik ruhiger, die Temperaturen angenehmer, die Farben bunter und die Berge stiller. Freilich nicht überall, im

und die richtige Kost: Im Alpengasthof Enzian in Mönichkirchen weiß man, was Wanderer mögen.

Alpengasthof Enzian geht es beispielsweise recht munter zu. Das von Sabine und Alois Reithofer geführte Wirtshaus liegt mitten im Wechselgebiet auf 1.200 m

Ausgezeichnete Lage auf 1.200 m Seehöhe, umfangreicher Service

Seehöhe und ist nicht nur der am höchsten gelegene Mitgliedsbetrieb der Wirtshauskultur, sondern auch Schnittpunkt zahlreicher Wanderpfade.

Gleich drei Weitwanderwege (Zentralalpenweg Ost, Ostösterreichischer Grenzlandweg und Alpannonia) kreuzen sich hier, zudem liegt der Alpengasthof auch an lokalen Routen, die Familien zum Wandern einladen. Am Schaukelweg mit seinen 13 verschiedenen Schaukeln beispielsweise oder am Themenweg Lebenswasser, auf dem ein Gefühlsfußpfad und ein Salaerium erkundet werden können.

Familie Reithofer kümmert sich mit ganz besonderem Service um die gehfreudigen Gäste. So kann man sich hier Wanderpläne, Wanderstöcke, Rucksäcke (auch für Kinder) und sogar einen geländegängigen Kinderwagen ausleihen. Ein hauseigener Taxibus stellt den Transfer zu entfernteren Routen sicher und einmal die Woche begleitet ein Führer (oder manchmal, wenn es sich zeitlich ausgeht, auch der Chef oder die Chefin) die Gäste auf einer Rundwanderung.

Da im Herbst die meisten Schwaigen (so heißen die bewirtschafteten Almen im Wechselgebiet) geschlossen haben, bereitet Alois Reithofer seinen Wandergästen auch gerne ein Lunchpaket zu. Lieber noch bekocht er die hungrigen Heimkehrer, bei denen Wurzelfleisch, Blutwurst mit Ofenkartoffeln und Sauerkraut sowie das Hirschragout hoch im Kurs stehen. Übrigens nicht nur im Herbst, sondern auch im Winter. Dann werden freilich am Wechsel nicht mehr die Wanderschuhe, sondern die Schneeschuhe geschnürt - welche man sich im Alpengasthof Enzian natürlich auch ausleihen kann.

⑤① Alpengasthof Enzian

2872 Mönichkirchen
Tel. 02649/80 08

→ www.enzianwirt.at

Der Wirt ist das Ziel Wandern mit Genuss.

⑤② Langegger-Hof

3642 Maria Langegg
Von Stift Göttweig bis Stift Melk führt ein Teil des österreichischen Jakobsweges durch den Dunkelsteinerwald. Auf halber Strecke liegt die Wallfahrtskirche Maria Langegg und der Langegger-Hof.

→ www.langegger-hof.at

⑤③ Landgasthof

Zum Schwarzen Adler
2571 Altenmarkt
Via Sacra-Gastgeber am Wiener Wallfahrerweg. Gemeinde mit drei wanderbaren Gipfeln: Peilstein, (Peilsteinweg), Hocheck und Schöpl.

→ www.zumschwarzenadler.at

⑤④ Waldviertler Stuben

3533 Friedersbach
Start- und Zielpunkt für fünf Wanderwege, unter anderem auch entlang des Ottensteiner Stausees.

→ www.waldviertler-stuben.at

⑤⑤ Gasthof Ebner

3180 Lilienfeld
Das Wirtshaus hat den Muckenkogel (1.313 m) vor der Tür, der leicht erklommen werden kann. Im Winter Sesselliftbetrieb für Ski- und Snowboard-Fahrer. Tipp: Tourenskigehen.

→ www.gh-ebner.at

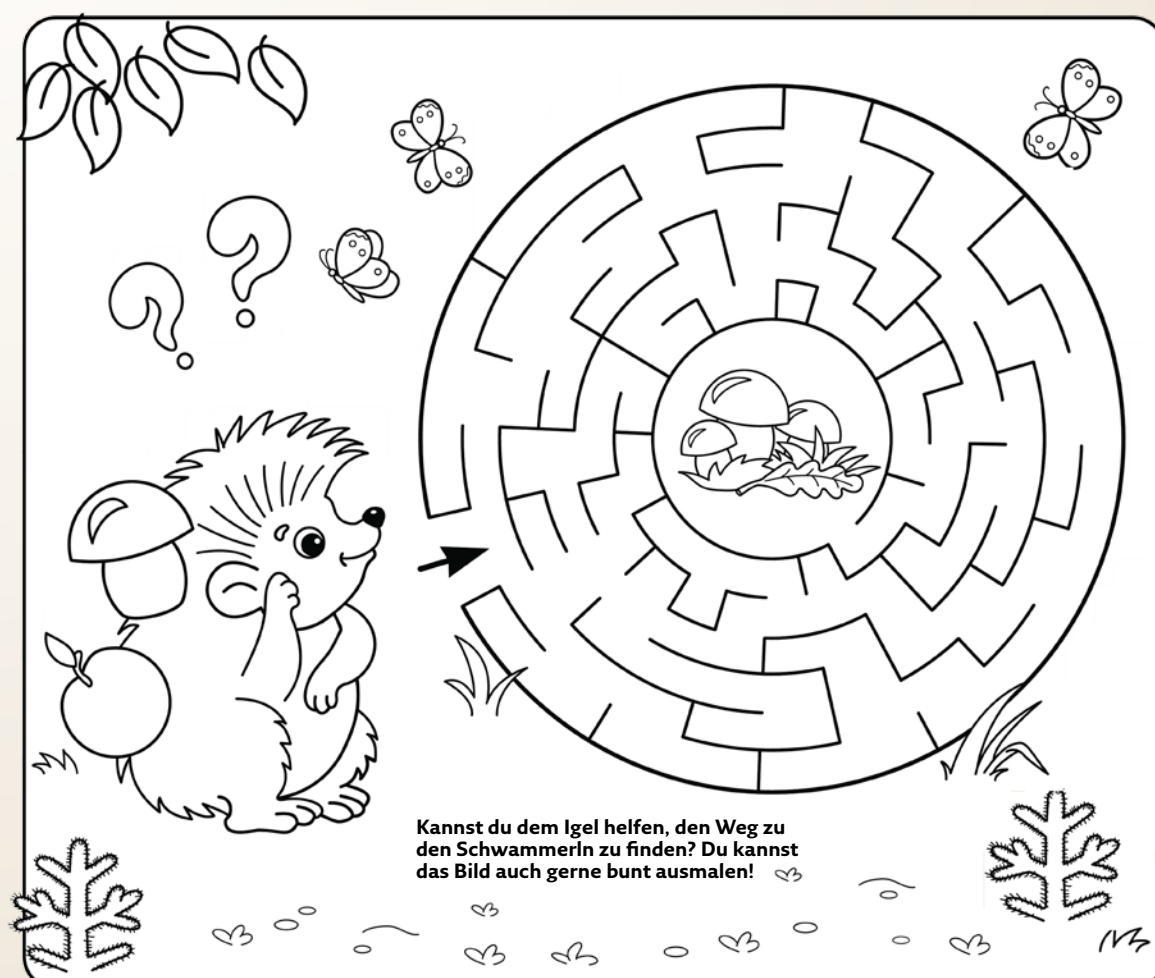
⑤⑥ Pollak's Wirtshaus - Der Retzbacherhof

2074 Unterretzbach
Guter Ausgangspunkt für die Erkundung des Nationalparks Thayatal - besonders farbenprächtig im Herbst.

→ www.retzbacherhof.at



Dort, wo sich die drei Routen Zentralalpenweg Ost, Ostösterreichischer Grenzlandweg und Alpannonia schneiden, servieren Sabine und Alois Reithofer im Alpengasthof Enzian wanderbare Kost wie zum Beispiel Wurzelfleisch mit frisch geriebenem Kren.



ABO & KARTe

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

Fragen Sie Frau Dr. G. Schmack

Was Sie schon immer über die
Wirtshauskultur wissen wollten.

Mehr zum THEMA:

→ www.wirtshauskultur.at

Liebe Frau Doktor,
am Teller heißen
Sie Palatschinken,
in der Suppe dann
plötzlich Frittaten.

Können Sie mir erklären, warum?

Johanna K., St. Pölten

Liebe Frau K., um eine klare
Rindsuppe kulinarisch zu
differen-

zieren, hat die Wirtshausküche
eine Vielzahl von Einlagen ent-
wickelt – unter anderem die
Frittate. Im Grunde ist eine
Frittate nichts anderes als eine
„nackerte“, nudelig geschnittene
Palatschinke. Oder anders ge-
sagt: Sobald man eine Frittate
ganz lässt und füllt – etwa mit
Marillenmarmelade aus der
Wachau –, wird sie zur Pala-
tschinke. Und Letztere würde
in der Suppe dann doch
etwas seltsam munden.

Ich vermute jedoch,
dass Ihre Frage auch
auf die Etymologie
des Wortes Frit-
tate abzielt.

Der Name
kommt vom itali-
enischen frittata
und dieses von
fritto, dem Parti-
zip II des Verbs
friggere, was so
viel wie gebacken,
gebraten bedeutet
und ein Hinweis
auf die Zubereitung
ist. Aufgrund die-
ser Wortherkunft

sind Frittaten auch bitte nicht
„Fridatten“ auszusprechen.

Sehr verehrte Expertin der Wirts-
hauskultur, grundsätzlich bin ich
ja ein großer Fan des Gebäckkorbs
mit Salzstangerln, den der Gast
in vielen Wirtshäusern auf dem
Tisch vorfindet, um die Wartezeit
bis zur Bestellung zu überbrücken.
Nur gibt es so gut wie nie ein
Brotmesser dazu. Was soll man
da denken?

Stefan O., Baden bei Wien

Das Richtige, lieber Herr O. Bei
den salzigen Stangen handelt es
sich nämlich um sogenanntes
Mundgebäck, das es seit 1727
in vielen Varianten gibt. Und
Mundgebäck, das sagt schon der
Name, wurde nicht erzeugt, um
geschnitten zu werden – man
brach, biss und riss es vielmehr.
Und es scheint, als werde diese
originale Konsumationsmethode
in vielen Wirtshäusern bis heute
gepflegt. Das Fehlen des Brot-
messers sollten Sie daher nicht
als Mangel bewerten, sondern
als Pflege der Kulinalgeschichte.
Sollte Ihnen auch das nicht ge-

lingen, dann behalten Sie sich
Ihr Salzstangerl halt noch ein
wenig auf und tunken später
zum Beispiel Ihr Gulasch damit
auf. So schmeckt es sowieso am
besten.

Werte Frau Dr. G. Schmack,
wieso heißt das Neigerl, wenn
es ums Trinken geht, eigentlich
auch Hansl?

Hans G., Klosterneuburg

Werter Hans, mit Ihrem Vor-
namen hat der Hansl nichts
zu tun. Er leitet sich vielmehr
vom Biersatz im Fass oder Glas
her, schriftdeutsch „Heinzel“
genannt. Diese Bezeichnung
wiederum bezieht sich auf den
Heinzelmann, jenes kobold-
artige, in der Regel unsichtbare
Wesen, das angeblich als – meist
guter – Hausgeist am Boden des
Fasses hausen sollte.

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

SPIEL &
GEWINN

**3x 100 Euro-
Gutscheine der
Niederösterreichi-
schen Wirtshaus-
kultur gewinnen!**

**Ab wann durften Bäcker
Salzstangerln (vormals
Salzflecken) backen?**

- Ab 1529, am Ende der
Ersten Türkenbelagerung.
- Ab 1683, am Ende der
Zweiten Türkenbelagerung.
- Ab 1727, mit der Erlaubnis
zum Backen von Mund-
gebäck.

Bitte senden Sie Ihre Antwort
(mit E-Mail-Adresse, falls vor-
handen) bis 31. 12. 2017 an die
Niederösterreich-Information,
3100 St. Pölten, Nieder-
österreich-Ring 2. Oder an
gewinnspiel@wirtshauskultur.at

Die Gewinner werden schriftlich
verständigt. Der Rechtsweg ist ausge-
schlossen, Barablässe ist nicht möglich.
Daten werden nicht an Dritte weiter-
gegeben. Automatisierte Eintragungen
werden von der Teilnahme ausge-
schlossen und rechtlich verfolgt.

Natalie Dangel aus Obritzberg
gewann im Rahmen unseres
letzten Gewinnspiels ein
Essen für zwei Personen beim
Puchegger-Wirt in Winzen-
dorf, dem Top-Wirt 2017.
Wir gratulieren herzlichst!

Die 55 Wirte dieser Ausgabe

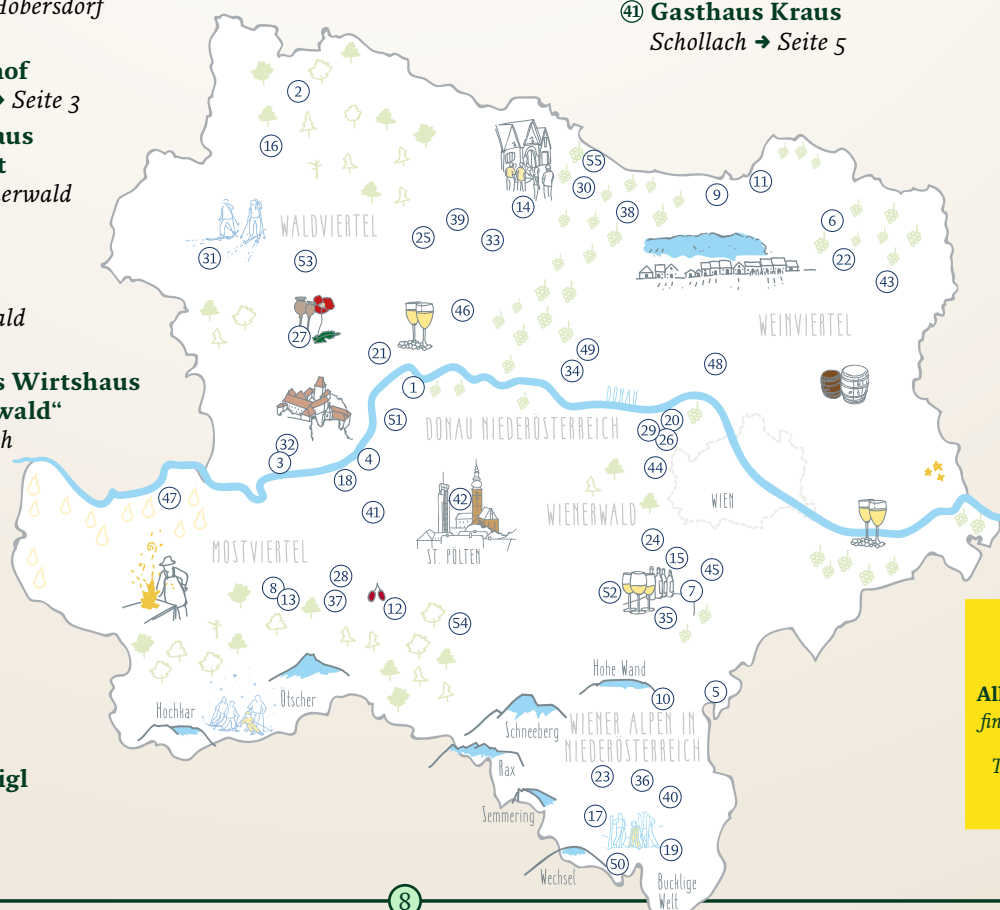
- Wirtshaus
Alte Schiffstation
Rossatzbach → Seite 1
- Auszeit bei Klaus Hölzl
Gastern → Seite 1, 4
- Gasthof Haselberger
„Zum Alten Richter“
Marbach a. d. Donau → Seite 1
- Gasthof Stumpfer
Schönbühel a. d. Donau
→ Seite 2, 3, 4
- Der Halbwax – Gasthaus
zum St. Florian
Lichtenwörth → Seite 2, 3
- Gasthaus Schreiber
Poysdorf → Seite 2, 3
- Gasthof Martinek
Baden → Seite 2, 3, 4
- Gasthof Teufl
Purgstall → Seite 2, 3, 4
- Gasthaus
mit Gästehaus Bsteh
Wulzeshofen → Seite 2, 3, 4
- Gasthof Hubertushof
Fromwald
Bad Fischau-Brunn
→ Seite 2, 3, 4, 6
- Gasthaus Weiler
Laa an der Thaya → Seite 2, 3, 4
- Gasthof Kalteis
Kirchberg a. d. Pielach → Seite 2
- Die Hochrieß
Purgstall → Seite 2
- Hubertusstube im
Stadthotel Eggenburg
Eggenburg → Seite 2
- Gasthaus Zu den Linden
Gaaden → Seite 2
- Waldschenke Schreiber
Kurzschwarza → Seite 2

- Landgasthof Fally
Kirchberg/Wechsel → Seite 2
- Gasthaus Langthaler
Emmersdorf an der Donau
→ Seite 2
- Gasthaus Buchegger
Krumbach → Seite 3
- Gasthof Zum
Lustigen Bauern
Zeiselmauer → Seite 3
- Gasthof Lang „Zur Post“
Weinzierl/Walde → Seite 3
- Gastwirtschaft Neunläuf
Wilfersdorf-Hobersdorf
→ Seite 3
- Kastanienhof
Grafenbach → Seite 3
- Landgasthaus
Stockerwirt
Sulz im Wienerwald
→ Seite 3
- Mayerwirt
St. Leonhard
am Hornerwald
→ Seite 3
- Bonka „Das Wirtshaus
im Wienerwald“
Oberkirchbach
→ Seite 3
- Mohnwirt
Neu-
wiesinger
Armschlag
→ Seite 3
- Wirtshaus
Beringer
Mank
→ Seite 3, 4
- Gasthaus Figl
Wolfpassing
→ Seite 3

- Retzerlandhof Familie Graf
Zellerndorf → Seite 3
- Wirtshaus Hirsch
Delikatessen
Groß Gerungs → Seite 3
- Gasthof
Zum Goldenen Löwen
Maria Taferl → Seite 4, 5
- Buchinger – Das Wirtshaus
Harmannsdorf → Seite 4
- Landgasthof
Zum goldenen Hirschen
Bierbaum am Kleeblühel → Seite 4

- Hawlik's Schlemmereck
Bad Vöslau → Seite 4
- Christophorus Stub'n
Gasthaus Reisenbauer
Scheiblingkirchen → Seite 4
- Gasthof zur Post
Texingtal → Seite 4
- Gasthaus an der Kreuzung
Guntersdorf → Seite 4
- Landgasthof Mann
Rosenburg → Seite 5
- Landgasthaus Thaler
Thernberg → Seite 5
- Gasthaus Kraus
Schollach → Seite 5

- Gaststätte Figl
St. Pölten-Ratzersdorf
→ Seite 5
- Gasthaus Zum Grünen Baum
Zistersdorf → Seite 5
- Gablitzerhof
Gablitz → Seite 5
- Klostergasthaus Thallern
Gumpoldskirchen → Seite 6
- Gasthaus Gutmann
Zöbing → Seite 6
- Gasthof zur Donaubrücke
Ardagger → Seite 6
- Gasthaus Goldenes Bründl
Oberrohrbach → Seite 6
- Landgasthof Mann
Königsbrunn/Wagram → Seite 6
- Alpengasthof Enzian
Mönichkirchen → Seite 7
- Langegger-Hof
Maria Langegg → Seite 7
- Landgasthof
Zum Schwarzen Adler
Altenmarkt → Seite 7
- Waldviertler Stuben
Friedersbach → Seite 7
- Gasthof Ebner
Lilienfeld → Seite 7
- Pollak's Wirtshaus –
Der Retzbacherhof
Unterretzbach → Seite 7



Der Weg zum Wirt

Alle 220 Wirtshauskultur-Wirtshäuser
finden Sie auf der Straßenkarte, Bestellkupon
auf Seite 7. Oder gleich bestellen unter
Tel. 02742/9000-9000. Onlinebestellung:
→ www.wirtshauskultur.at