

# mein **Wirtshaus**



NEUES AUS DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN  
WIRTSCHAUSKULTUR

Nr. **87**

Herbst/Winter 2021/2022

WEINVIERTEL & CARNUNTUM

## Weingenuss hoch zwei

Zu Besuch im Gasthaus zum Grünen Baum in Zistersdorf und im Haslauerhof beim Nationalpark Donau-Auen.

— S.6 —

## Die besten Wirtshäuser Niederösterreichs auf einen Blick

mit über 200 Tipps in sechs Regionen im neuen »Mein Wirtshaus Guide« 2021/22: jetzt gratis bestellen oder downloaden!

— [wirtshauskultur.at/wirtshaus-guide](http://wirtshauskultur.at/wirtshaus-guide) —



KAMPTAL

## Wirtshaus, Wein & Wild

Eine der besten Destinationen für WildliebhaberInnen im Weinherbst: Eisenbock's Strasser Hof im Straßertale.

— S.8 —



GASTHAUS  
BUCHEGGER:  
WIRTSLEUTE  
SEIT 1844



Foto: © Julius Hirtzberger

## 177 Jahre Wirt in der Buckligen Welt

Im Sommer 2020 hat Sebastian Buchegger in der sechsten Generation die Leitung des elterlichen Betriebs in Krumbach übernommen. Jetzt tritt er mit seinem bodenständig-klassischen Wirtshauskonzept würdig in die Fußstapfen seiner Ahnen.

# GASTHAUS BUCHEGGER: WIRT SEIT 177 JAHREN

— NIKOLAUS PROKOP —



Seit einem Jahr führt Sebastian Buchegger den seit 1844 bestehenden elterlichen Wirtshausbetrieb in sechster Generation als Juniorchef – und tritt dabei würdig in die Traditionsfußstapfen seiner Ahnen.

**D**as Jahr 2020 war eigentlich nicht der ideale Zeitpunkt für einen Start als Juniorchef«, lacht Sebastian Buchegger heute rückblickend über seinen Einstieg an der Spitze des elterlichen Unternehmens. »Aber da wir so viele alte und neue treue Stammgäste haben, war mein erster Sommer als Leiter unseres Traditionsgasthauses ein echter Überraschungserfolg.«

Auch mit der bisherigen Saison 2021 ist Buchegger zufrieden, »denn seit wir im Frühling wieder aufsperrten durften, können wir uns über mangelnden Besuch wirklich nicht beklagen. Schließlich genießen unsere Wild- und Fischspezialitäten einen hervorragenden Ruf, und auch für Gäste aus Wien sind wir ein sehr beliebtes Ausflugsziel – man spürt, dass die ÖsterreicherInnen während der Corona-Krise die kulinarischen Schätze der Heimat wieder so richtig zu schätzen gelernt haben.«

Den großen Andrang im seit 1844 bestehenden, urig-gediegenen Landgasthaus schupft der 32-Jährige natürlich keineswegs alleine. Deshalb sind seine Eltern Karl und Heidi auch nach der Übergabe an die nächste Generation weiterhin hinter den Kulissen fleißig tätig – schließlich haben sie den Ruf des Gasthauses Buchegger als eine der besten Wirtshausadressen in der Buckligen Welt über Jahrzehnte hinweg mit viel Engagement und Herzblut erarbeitet.

»Meine Eltern sind zugleich auch meine besten MitarbeiterInnen«, schmunzelt Sebastian Buchegger, »Mein Vater kümmert sich mit Vorliebe um die Jagd

und um unseren Fischteich, und meine Mutter ist vorerst weiterhin Küchenchefin und sorgt dafür, dass die Spezialitäten unseres Hauses in allerbesten Qualität auf den Tisch kommen – die zarte, vom Vater selbst gefangene Forelle nach Müllerin Art genauso wie unser klassisches, knuspriges Backhendl. Auf unsere ehrliche und unkomplizierte Küche mit kompromisslosem Qualitätsanspruch sind wir zu Recht stolz – und das soll auch in Zukunft genau so bleiben.«

Während die Forellen direkt im Teich vor der Haustüre gefangen werden und z.B. im Dezember im Rahmen eines traditionellen, großen Fischessens in vielen köstlichen

Variationen auf den Tisch kommen, stammen Hirsch, Reh und Wildschwein aus den umliegenden Wäldern – zumeist vom Seniorchef höchstpersönlich erjagt und in der Küche zu außergewöhnlichen Gerichten veredelt. Neben Klassikern wie Hirschrücken, Wildragout oder gebackenem Wildschweinschnitzel stehen oft auch feine Innereispezialitäten vom heimischen Wild, wie z.B. Wildbeuschel oder geröstete Nierndln, auf der Speisekarte.

Da man im Hause Buchegger auf Regionales und Selbstgemachtes besonders großen Wert legt, können auf Vorbestellung auch so manche Schmankerln aus eigener Fertigung direkt im Wirtshaus gekauft und mitgenommen werden, wie z.B. Most, Marmeladen, Speck und Räucherfisch aus der hauseigenen Räucherammer oder auch knuspriges Bauernbrot, das frisch aus Heidi Bucheggerts Backofen kommt und selbstverständlich auch bei Tisch im Gebäckkörberl serviert wird. Dass das Dessert-Eis vom Eis-Greissler stammt, passt ebenfalls hervorragend ins regionale Konzept – die weithin für ihre Spezialitäten bekannte Eismanufaktur liegt schließlich quasi ums Eck im nur wenige Kilometer entfernten Königsegg.

Was Sebastian Buchegger nach seinem erfolgreichen Debütjahr als Gastwirt besonders freut? »Dass es mir gemeinsam mit meiner Familie gelungen ist, unseren Betrieb genau so weiterzuführen, wie es ein so altes Traditionsgasthaus verdient. Ich bin mittlerweile die sechste Wirten-generation in meiner Familie – und genau so wie meinen Eltern, Großeltern und Ur-Urgroßeltern ist es mir ein besonderes Anliegen, dass unsere BesucherInnen als willkommene Gäste zu uns kommen und als FreundInnen wieder gehen.«

#### Gasthaus Buchegger

Tiefenbach 1  
2851 Krumbach  
gasthaus-buchegger.at

EHRlich  
HAUSGEMACHT  
SCHMECKT'S  
AM BESTEN



# Neu am Start

Seit 2020 ist Sebastian Buchegger frischgebackener Wirtshaus-Chef in der Buckligen Welt – und hat sich für seinen Karrierestart so manche neue Überraschung einfallen lassen.

**A**ls tüchtiger Gastronom muss man auch außergewöhnliche Situationen, wie sie die bewegten Jahre 2020/21 mit sich gebracht haben, kreativ nutzen«, freut sich Sebastian Buchegger über sein erfolgreiches erstes Jahr als frischgebackener Juniorchef des seit 177 Jahren bestehenden Familienbetriebs in Tiefenbach bei Krumbach. Den ehemaligen Pferdestall hat er bereits in einen neuen Extrabereich für kleinere Veranstaltungen verwandelt, und im kommenden Jahr sollen auch die Übernachtungsmöglichkeiten attraktiven Zuwachs bekommen: Acht romantische Almhütten für insgesamt 32 Personen sind auf dem Anwesen geplant, um satt und müden Gästen ein gemütliches Bett bieten zu können – oder auch, um AusflüglerInnen und UrlauberInnen im idyllischen Wander- und Mountainbikeparadies Bucklige Welt stilvoll-zünftig beherbergen zu können. Und wer beim Abschied noch ein kleines kulinarisches Andenken einpacken will: Auf Anfrage bzw. Vorbestellung gibt's viele hausgemachte saisonale Spezialitäten oder auch ganzjährig Most zum Mitnehmen.

Echt hausgemacht: Seniorchefin Heidi Buchegger und ihr Mann Karl erzeugen auch selbstgemachte Marmeladen, Liköre oder auch hausgeräucherte Spezialitäten zum Mitnehmen.

Wasserzauber: Der romantische Fischteich ist nicht nur eine unerschöpfliche Quelle für die köstlichen Fischspezialitäten des Hauses, sondern auch ein beliebter Ort für stimmungsvolle Hochzeitsfeiern.

## Wirtshäuser mit eigenem Delikatessenladen:

1

### Bauer & Wirt Langthaler

Der Selbstbedienungshofladen bietet besondere Schmankerl, wie z. B. Schinken vom Strohschwein, Wildpastete, Hauswürstel, Jausengerichte und vieles mehr.

Pömling 14  
3644 Emmersdorf  
gasthaus-langthaler.at

2

### HIRSCH28 WIRTShaus & delikatESSEN

In ihrer Delikatessenmanufaktur produzieren Renate Stadlhofer und Rudi Hirsch feine Chutneys, Fruchtaufstriche, Antipasti und andere Köstlichkeiten zum Mitnehmen.

Zwettler Straße 28  
3920 Groß Gerungs  
wirtshaushirsch.at

3

### Landgasthof Heinrichsberg

Im Ab-Hof-Laden von Reinhard und Maria Bürgmayr-Posseth sind prämierte Selchprodukte vom Schwein erhältlich – auch z. B. als gemischte Platte.

Heinrichsberg 3  
3233 Kilb  
landgasthof-heinrichsberg.at

4

### Hirschenwirt Nölling

Im hauseigenen »Hetscherlshop« dreht sich alles um Selbstgemachtes von der Hagebutte, von delikaten Chutneys und Marmeladen bis zu Likören und Essigen.

Nölling 6  
3392 Nölling  
hirschenwirt-noelling.at

5

### Zum goldenen Hirschen

Bei Wild-Guru Stephan Solich gibt's »Wildes« auch für daheim, von Wildwurst, Wildgeselchtem und Wildeberkäse aus eigener Jagd bis zum Wildkochbuch.

Landstraße 51  
3462 Bierbaum am Kleebühel  
dawirt.at



# SÜSSE Tradition MIT ZUKUNFT

— HELENA ZOTTMANN —



Spezialitäten aus Küche und Backstube locken die Gäste: Eierlikörtorte, Biskuitroulade und Mostschober sind nur drei gute Gründe für einen Besuch im Gasthof Ettel.

Seit jeher bekamen Hungrige hier eine warme Mahlzeit: Der Gasthof Ettel am Dorfplatz St. Leonhard am Walde ist seit rund hundert Jahren in Familienbesitz. Maria Theresia und Peter Ettel machten den Landgasthof zu einem Ort, der von traditionell-saisonalen Speisen bis zu modern-vegetarischen Alternativen sämtliche Bedürfnisse stillt. Besonders beliebt aber sind die Spezialitäten aus der hauseigenen Backstube, mit der Maria Theresia Ettel das Angebot des Gasthofs in den 1980er-Jahren erweiterte.

Jeden Mittwoch und Donnerstag herrscht in der Backstube hinter dem großen Speisesaal rege Betriebsamkeit. Dann stehen Maria Theresia Ettel und ihre Gehilfen zwei Tage lang an den Rührschüsseln und bereiten vor, was im Laufe der Woche bei den Gästen so beliebt ist: Rouladen, Torten, Punschkräpferl oder auch der fürs Mostviertel bekannte Mostschober. Die regionale Süßspeise, auch B'soffener Kapuziner genannt, ist ein in Gewürzmost eingelegter Biskuit-Guglhupf. Eine etwas spezielle, aber vor allem herrlich erfrischende Süßspeise.

Beim Biskuit kennt die Konditormeisterin jeden Trick: Die Eier zu trennen findet sie überbewertet, viel wichtiger sei es, den Teig schnell und lang zu schlagen, damit auch genug Luft in die Masse gelangt. »Eigentlich bräuchte es dann auch gar kein Backpulver mehr. Ich geb' aber trotzdem immer eine Messerspitze dazu. Sicher ist sicher«, verrät sie. Ihre Biskuitrouladen – gebacken auf einem ein mal ein Meter großen Blech – sind als die größten Rouladen der Region bekannt.

Das Gasthaus befindet sich an einem sehr alten Standort und war stets ein Funktionshaus für die Ortsansässigen. In den 1960er-Jahren wurde der Bauernhof zum Gasthof umgebaut, davor war die Gaststube noch ein Kuhstall.

Der Gasthof befindet sich an einem sehr alten Standort am örtlichen Hauptplatz gleich neben der Wallfahrtskirche St. Leonhard am Walde. Damit war er Jahrhunderte lang ein Funktionshaus: »Hier trafen sich Bürgermeister und Bankbeamte, Landwirte und Baustoffhändler, ortsansässige Kirchgänger und weitgereiste Pilger«, erzählt Peter Ettel, der in den Familienbetrieb eingehiratet und ihm seinen derzeitigen Namen gegeben hat. Auch heute noch verköstigt man hier, wer eben vorbeikommt.

Inzwischen steht der nächste Generationswechsel an, diesmal ohne Namensänderung. Peter Ettel Junior hat einen Abschluss an der FH Wieselburg und ist seit seiner Kindheit in die Abläufe im Gasthof involviert. Der jüngste Sohn führt bereits die Geschäfte mit, die Übergabe ist aber noch nicht abgeschlossen. »Es ist wichtig für die junge Generation, die Erfahrung und das Wissen der Eltern zu erkennen und wertzuschätzen, denn so lassen sich altbewährte Arbeitsweisen auffrischen und erfolgreich weiterführen«, sagt der Nachfolger und meint dabei vor allem seine Mutter, die mit der Konditorei einen Mehrwert im Gasthof geschaffen hat.

Das Publikum schätzt die Bodenständigkeit und das Handgemachte: Neben den Pilgern kommen Wanderinnen, MountainbikerInnen und AusflüglerInnen aus den nahegelegenen Städten in die pittoreske Region. Die Gäste bestellen traditionelle und herzhaftere Gerichte und lassen dann absichtlich genug Platz für ein Stück aus der Mehlspeisevitrine.

Rouladen, Torten, Schnitten – vor allem für Mehlspeisen kommen die Gäste in die Konditorei Ettel. Dafür steht die Konditormeisterin auch nach ihrer Pensionierung noch jeden Mittwoch und Donnerstag in der Backstube.

## Gasthof & Konditorei Ettel

St. Leonharderstraße 83  
3340 Waidhofen an der Ybbs  
gasthof-ettel.at



Mitte der 1980er-Jahre übernahmen Maria Theresia und ihr Mann Peter Ettel den Hof und bauten die Konditorei an. Der Familienbetrieb wurde bisher immer an die Tochter weitergegeben, weshalb sich auch in jeder Generation der Name änderte. Nun führt Sohn Peter Ettel Junior die Geschäfte in die nächste Generation.

# FLAUMIG- CREMIGE VERSUCHUNG



## ZUTATEN FÜR EINE WALNUSSROULADE

6 Eier  
15 dag Feinkristallzucker  
11 dag glattes Mehl  
4 dag Stärkemehl  
(z. B. Maizena)  
1 Packung Vanillezucker  
1 Packung Backpulver  
Etwas Zitronenschale  
6 dag geriebene Walnüsse  
für die Biskuitmasse und  
6 dag geriebene Walnüsse  
zum Bestreuen

## FÜR DIE FÜLLE

1/2l Schlagobers  
1 Schuss Kaffeeextrakt für  
die Creme  
3 Blatt Gelatine, in kaltem  
Wasser eingeweicht  
10 dag Staubzucker für  
die Creme

»Die Eier zu trennen  
ist beim Biskuit  
gar nicht nötig:  
einfach lang genug  
schlagen, damit  
genügend Luft in die  
Masse gelangt.«

Maria Theresia Ettel,  
Konditormeisterin

## Weitere empfehlens- werte Wirtshäuser:

1

### Gasthof Prankl

Seit acht Generationen wird im Wachauer Gasthof Prankl aufgekocht – und zwar mit heimischen und Bio-Zutaten. Hausgemachte Mehlspeisen vollenden das mehrfach ausgezeichnete Angebot.

Hinterhaus 16  
3620 Spitz  
gasthof-prankl.at

2

### Gasthaus Kerschbaummayr

Mit täglich frischem Gebäck aus der eigenen Bäckerei und gutbürgerlicher Küche im angeschlossenen Gasthof ist das Gasthaus Kerschbaummayr über die Ortsgrenzen hinaus bekannt.

Arbesbach 6  
3925 Arbesbach  
kerschbaummayr.at

3

### Gasthaus zum grünen Baum

Hausgemachte Mehlspeisen – von Torten über Strudel und Kuchen bis zu Soufflés und Mousses – locken in das Gasthaus zum grünen Baum, das sich seit 1965 im Besitz der Familie Kummer befindet.

Badgasse 4  
3264 Gresten  
gasthaus-kummer.at

4

### Gasthaus Gutmann

Top-Wirt Aufsteiger des Jahres 2018 und eine der besten Adressen, wenn es um Süßspeisen geht. In der hauseigenen Backstube entstehen nicht nur die Desserts, sondern auch feinste Pralinen in Handarbeit.

Heiligensteinstraße 32  
3561 Zöbing  
gasthaus-gutmann.com

*von der Konditormeisterin*

Nussige Variation des Mehlspeisenlieblings nach  
einem Rezept der Konditormeisterin.

## 1 Die ganzen Eier

mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale sehr schaumig rühren. Das gesiebte Mehl mit Stärkemehl, Backpulver und den geriebenen Walnüssen vermengen und mit dem Schneebesen leicht unterheben.

## 2 Diese Masse

auf ein Blech mit Backpapier streichen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen. Währenddessen die Fülle vorbereiten: Obers schlagen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und warm auflösen, dann mit Kaffeeextrakt und Staubzucker verrühren.

## 3 Nach dem Backen

den Biskuit vom Blech auf Mehlstaub stürzen. Tipp: Nicht auf Zucker, sonst bricht die Roulade beim Einrollen! Das Backpapier feucht abwischen, damit es sich leicht vom Teig lösen lässt, und den Biskuit noch heiß einrollen.

## 4 Die erkaltete Roulade

wieder aufrollen, mit dem Großteil der Kaffee-creme bestreichen und wieder einrollen. Abschließend die Roulade mit der restlichen Kaffee-creme bestreichen und mit Walnüssen bestreuen. Eine Stunde kühl stellen und dann genießen.

# 3 x 100 €

Gutscheine der Niederösterreichischen  
Wirtshauskultur gewinnen!

JETZT  
TEILNEHMEN  
UNTER:

Teilnahme unter [www.wirtshauskultur.at/gewinnspiel](http://www.wirtshauskultur.at/gewinnspiel) bis 28. Februar 2022. Die GewinnerInnen werden schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, Barabgabe nicht möglich. Daten werden nur für die Verständigung der GewinnerInnen verwendet und nicht an Dritte weitergegeben. Automatisierte Eintragungen werden von der Teilnahme ausgeschlossen und rechtlich verfolgt.

Der Mostschober, ein typisches Mostviertler Dessert, ist ein in Gewürzmost eingelegter ... ?

**A** Birnenstrudel

**B** Biskuit-Guglhupf

**C** Schokokuchen

[www.wirtshauskultur.at/gewinnspiel](http://www.wirtshauskultur.at/gewinnspiel)



Romantisches Weinviertel: Alte Weinorte wie Falkenstein locken im Herbst ins Veltlinerland.

# Zwischen Weinviertel und Römerland

— NIKOLAUS PROKOP —

Von den sanften Hügeln des Weinviertels bis zur kleinen Spitzenrotweinregion Carnuntum ist es nur eine Autostunde: ein guter Grund für eine kleine Entdeckungsreise zwischen Grünem Veltliner und Blauem Zweigelt mit zwei besonderen kulinarischen Highlights.



**»Niederösterreich ist Österreichs größtes Qualitätsweinbaugebiet. Exzellente Weine gibt es gerade im Herbst im ganzen Land zu entdecken und zu verkosten.«**

Jochen Danning  
Tourismuslandesrat Niederösterreich

**E**in herbstlicher Ausflug zum weithin im Weinviertel bekannten »Gasthaus zum Grünen Baum« im kleinen Örtchen Zistersdorf ist nicht nur wegen der exzellenten Wirtshausküche auf Haubenniveau oder wegen des bestens bestückten historischen Weinkellers lohnenswert: Gerade im Weinherbst präsentiert sich die sanfte Hügellandschaft, die sich farbenfroh rings um den Steinberg im Zayatal schmiegt, von ihrer besonders romantischen Seite und macht die knapp einstündige Autofahrt von der nahen Großstadt Wien zur kleinen Reise in eine herbstlich bunte Zauberwelt bester österreichischer Weinkultur.

Hier, inmitten der idyllischen Weingärten und lauschigen Keller-gässchen, haben Georg und Angelika Kruder im rund 500 Jahre alten Gemäuer eines kleinen, einstöckigen Landgasthofs seit 2002 einen einzigartigen Wohlfühlort geschaffen, dem ein legendärer Ruf vorausseilt – schließlich ist Georg Kruder in der gehobenen Gastro-Szene Niederösterreichs schon seit Jahrzehnten als exzellenter Spitzenkoch bekannt. Hohe Erwartungshaltungen sind also berechtigt, wenn man durch die Türe des Grünen Baums tritt – und die übertrifft Georg Kruders bodenständige Regionalküche bereits mit traditionellen Klassikern wie einem perfekt soufflierten Schnitzel oder einem butterzarten Tafelspitz. Noch verführerischer wird's bei einem Blick auf die laufend wechselnde Tageskarte, wenn einen beispielsweise ein Seesaibling von der nahen Fischerei Haimel mit Kürbisgemüse und Erdäpfelockerl anlacht, ein Hirschschntzerl

in Nusspanier mit Petersilerdäpfeln, Bratwürstel vom Weinviertler Wild oder Zweierlei vom Rind als Filet und Geschmortes. Und wer noch ein wenig tiefer in die Küchegeheimnisse eintauchen will, kann auch an einem der monatlichen Gourmetabende teilnehmen, um sich im Rahmen einer geselligen Genießerrunde vom Chefkoch individuell verwöhnen zu lassen.

Apropos Geheimnisse: Davon hütet Angelika Kruder rund 4.000 mit viel Liebe und Fachwissen ausgewählte Exemplare in Flaschenform in ihrem unterirdischen Reich, dem liebevoll renovierten, jahrhundertealten Weinkeller. Ein besonderes Anliegen ist ihr natürlich das gebietstypische »Pfefferl«, der seit 2003 unter der DAC-Herkunftsbezeichnung geführte würzig-pfeffrige Grüne Veltliner. Doch auch bei Muskateller, Welschriesling, Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Zierfandler, Grauem Burgunder oder Chardonnay erweist sich die hauseigene Vinothek als überaus gut bestückt und als echte Pilgerstätte in Sachen regionaler Weinkultur, die einen Besuch stets zum lohnenden Erlebnis macht.

Während die leichten, sandigen Lössböden des Weinviertels dem Grünen Veltliner eine ideale Heimat bieten, stößt man nur rund 50 Kilometer weiter südöstlich in eine kleine, aber umso feinere Weinregion der ganz besonderen Art vor: Carnuntum ist das einzige Weinbaugebiet Niederösterreichs, das mehrheitlich Rotwein produziert, und wurde bereits mehrfach als beste Rotweinregion Österreichs prämiert. Die steinigten, schweren Böden mit Lehm,

**Gasthaus Zum Grünen Baum**

Landstraße 1  
2225 Zistersdorf  
gasthauszumgruenenbaum.at



Georg und Angelika Kruder: ein eingeschworenes Duo in Sachen Genuss, das den Grünen Baum in puncto Küche und Keller zu einer der besten Adressen des Weinviertels gemacht hat.



Schon lange eilt Georg Kruder der Ruf als einer der besten Haubenköche im östlichen Niederösterreich voraus. In seinem »Gasthaus zum Grünen Baum« zelebriert er eine Weinviertler Spezialitätenküche auf höchstem Niveau, während seine Frau Angelika die Gäste als erfahrene Weinexpertin mit rund 4.000 hochkarätigen Überraschungen aus ihrer Keller-Vinothek verführt.

Sand und Schotter haben dort traditionellen Stammsorten wie Blauer Zweigelt und Blaufränkisch zu einem triumphalen Siegeszug verholfen, flankiert von einigen internationalen Zuzüglern, wie z.B. Cabernet Sauvignon und Merlot.

Wer die Wein- und Kulinarikkultur der Region Carnuntum an einem besonders sehenswerten Ort etwas näher erforschen will, ist z.B. bei Roland Lukesch im Haslauerhof in den allerbesten Händen. Hoch wie ein Adlernest thront das Haus mit seiner herrlichen Panoramablick-Terrasse über den Donauauen bei Maria Ellend, schon 2009 wurde es »Top-Wirt des Jahres« und kurz darauf auch mit zwei Hauben gekrönt. Seither zählt es zu den absoluten Fixsternen am österreichischen Kulinarikhimmel östlich von Wien, denn Roland Lukesch ist zwar auch bei Wildgerichten, Innereispezialitäten oder Steaks (speziell im Sommer auf der offenen Terrasse!) ein Meister seiner Kunst, doch wenn es um den direkten Bezug zur nahen Donau (Roland Lukesch verbringt seine Freizeit gerne beim Fischen in der eigenen Fischerhütte) und besondere, fast vergessene Weißfischsorten, wie z.B. Laube oder Karausche, geht, wird sein Restaurant zur absoluten Pilgerstätte. Eine besondere Spezialität sind daher z.B. knusprige Donaufischlaibchen in der Erdäpfelkruste – ein Rezept, wie es seinerzeit schon Lukeschs Großmutter zubereitet hat. Und natürlich dürfen auch typisch pannonische Fischspezialitäten,

wie etwa ein kross gebratenes Zanderfilet oder eine aromatisch paprizierte und in aufwendiger Küchenarbeit liebevoll zubereitete Fischsuppe, keinesfalls fehlen. Wer sich von Lukeschs vielfältiger Kreativität persönlich inspirieren lassen will, ist übrigens auch in seiner »Private Kuchl« hoch willkommen: bei individuellen Kochkursen, in denen man sich so manches Geheimnis seiner puristisch-anspruchsvollen Regionalküche anschauen kann.

Kreativ war Roland Lukesch in den letzten Monaten übrigens auch, was das Thema Wein betrifft: Neben Chef-Sommelier Rado Svitana wurde nun auch mit dem erst 23-jährigen Max Nemeč das hochkarätige Wein-Know-how des Hauses weiter ausgebaut: »Wichtig ist mir natürlich einerseits, mit unserem Weinsortiment die Region Carnuntum entsprechend kompetent zu repräsentieren«, sagt Lukesch. »andererseits zählen gerade auch viele Winzer aus dem direkten Umfeld zu unseren Gästen, und die wollen natürlich auch Neues aus anderen Regionen und Ländern entdecken. Deshalb sind wir eigentlich zwar nur ein relativ kleiner Familienbetrieb – aber beim Thema Wein haben wir sowohl in unserer Heimatregion als auch international eine Kompetenzgröße, die Gäste immer wieder aufs Neue überrascht.«



In seinem Haslauerhof begeistert Roland Lukesch mit kreativen Küchenideen auf Haubenniveau, die kulinarische Höhenflüge mit solider, heimatverbundener Bodenständigkeit vereinen: vom Wild aus den umliegenden Auwäldern, das er z. B. auch zu Innereisraritäten wie einem feinen Hasenbeuschel verarbeitet, bis zu fast vergessenen Weißfischsorten aus der nahen Donau.



**Haslauerhof**

Hauptstraße 17  
2402 Haslau/Donau  
haslauerhof.at

Roland Lukesch: »Der Begriff Regionalität wird heute oft als leeres Werbeschlagwort missbraucht. Deshalb ist bei uns im Haslauerhof die echte, gelebte Liebe zur Region und der Respekt vor ihren Produkten und Menschen umso größer.«

Wirtshäuser mit *Weinkultur*

**1 Gasthaus Bsteh**  
Eine der besten Gasthausadressen in der Region Mistelbach, mit kreativer, moderner Wirtshausküche und exzellenten Eigenbauweinen vom Familienweingut Andreas Bsteh.

Wulzeshofen 57–58  
2064 Wulzeshofen  
bsteh.at

**2 Gasthaus Weiler**  
Nur einen Katzensprung von Niederösterreichs schönster Kellergasse »Am Galgenberg« in Wildendürnbach entfernt, serviert Martin Weiler Wirtshausküche zum Niederknien.

Staatsbahnstr. 60  
2136 Laa an der Thaya  
weilerlaa.at

**3 DERjungWIRT**  
Johannes Jungwirths Ausnahme-Gasthaus ist ein absolutes Kulinarik-Highlight der Region Carnuntum – und bietet eine bestens gepflegte Gebietsvinothek mit Weinen zu Ab-Hof-Preisen.

Landstraße 36  
2464 Göttlesbrunn  
derjungwirt.at

**4 Genusswirtshaus bittermann**  
Grillweltmeister Adi Bittermann ist nicht nur ein Meister des Feuers, sondern bietet auch vorzügliche Wirtshausküche und sein regionales »Vinarium« mit großartigen Ab-Hof-Weinen.

Abt-Bruno-Heinrich-Platz 1  
2464 Göttlesbrunn  
bittermann-vinarium.at



Genuss aus den Wäldern: Bei Wild liegt der Schwerpunkt im Strasser Hof vor allem auf Reh, aber auch auf Wildschwein vom nahen Manhartsberg.



Junger Nachwuchs im Strasser Hof: In der Küche ist neben Küchenchef Christian Schimann (r.) auch Juniorchef Moritz Eisenbock (l.) am Werk.

# Das Wild- & Weinparadies des Kamptals

— NIKOLAUS PROKOP —

Wo Wirtshaus und Weingut nicht nur kulinarisch ganz besonders nahe Verwandte sind: Eisenbock's Strasser Hof in Straß im Straßertale.



**W**irtshaus und Weingut: eine Kombination, die hervorragend zusammenpasst, vor allem, wenn beides aus einer Familie stammt. In ganz besonderer Weise trifft das auf Alexander Eisenbock und seinen Cousin Bernd zu, denn in Straß im Straßertale sind sie im wahrsten Sinn des Wortes nahe Verwandte: Nur knapp zwei Kilometer trennen Alexanders Gasthaus von Bernds Weinreben. Da versteht es sich von selbst, dass der Name Eisenbock auch auf der Weinkarte und als eigene Wirtshausabfüllung eine wichtige Rolle spielt. Ursprünglich hat sich Alexander Eisenbock seine ersten gastronomischen Sporen schon vor bald drei Jahrzehnten im renommierten elterlichen Gasthaus im Wiener Servitenviertel verdient. Doch gemeinsam mit seiner Frau Nina hat es ihn wieder zurück in die Heimat

gezogen, in die idyllische Weinbauregion des Kamptals. Dort betreibt das ambitionierte Wirten-Ehepaar seit zwanzig Jahren mit seinem »Eisenbock's Strasser Hof« ein äußerst feines Landwirtshaus mit angeschlossenem 100-Betten-Hotel, dem man gerade im Weinherbst unbedingt einen Besuch abstatten sollte: einerseits natürlich wegen des Weins, der zu zahlreichen Events und Verkostungen einlädt, andererseits aber vor allem auch wegen Alexander Eisenbocks hervorragender Kontakte zur Straßertaler Jägerschaft. Denn die versorgt ihn regelmäßig mit den besten Gustostückerln vom regionalen Wild aus den umliegenden Wäldern, welche gekonnt zu verlockenden Spezialitäten verarbeitet werden: etwa einem delikaten Rehragout, einem zarten Rehrücken, einem sanft

geschmorten Rehschlegel oder auch einem deftigen Wildschweinbraten vom nahen Manhartsberg – selbstverständlich in Begleitung zünftiger, vom nahen Waldviertel inspirierter Knödel!

## Eisenbock's Strasser Hof

Marktplatz 30  
3491 Straß im Straßertale  
strasserhof.at

## Wirtshäuser mit eigenen Weinen

1

### Gasthaus Nährer

Unter dem Titel »Vergessene Gärten« betreiben Wirt Mike Nährer und Winzer Tom Dockner ein spannendes Projekt zur Belegung vergessener Rieden und Sorten – als »Natural Wines« auch im Gasthaus zu verkosten.

Hubertusstraße 2  
3141 Rassing  
gasthaus-naehrer.com

2

### Klostergasthaus Thallern

Das idyllisch in der Thermenregion gelegene Klostergasthaus bietet nicht nur hervorragende Küche, sondern auch Spitzenweine des eigenen Freiguts Thallern sowie außergewöhnliche Sondereditionen regionaler Winzer.

Thallern 2  
2352 Gumpoldskirchen  
klostergasthaus-thallern.at

3

### Landgasthaus Essl

Winzer Georg Frischengruber hat als Nachbar die Weingärten des Gasthauses gepachtet und mit der »Essl Privatfüllung« einen eigenen Grüner Veltliner Federspiel kreiert.

Rührsdorf 17  
3602 Rossatz  
landgasthaus-essl.at



mein **Wirtshaus** Abo bestellen

Online-Bestellung unter [www.wirtshauskultur.at/unser-service](http://www.wirtshauskultur.at/unser-service) Ihre Daten werden ausschließlich zur Zusendung der Zeitung und/oder dem Wirtshaus Guide gespeichert/verwendet und nicht an Dritte weitergegeben. Sie können Ihre Zustimmung für das kostenlose Wirtshaus-Zeitung-Abonnement jederzeit widerrufen unter E-Mail [info@noe.co.at](mailto:info@noe.co.at) oder Tel. +43 (0) 2742/9000-9000.



2 x jährlich

