

mein **Wirtshaus**



NEUES AUS DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN
WIRTSCHAUSKULTUR

Nr. **86**

Frühling / Sommer 2021

MOSTVIERTEL

Genuss hoch zwei:

Gasthof Mitter in Haag
und das Trefflingtalerhaus
in Puchenstuben.

— S.4 —

Wir heißen unsere neuen Mitglieder herzlich willkommen:

Landgasthof
Hinterleithner
Weinserstraße 95
3681 Weins
www.hinterleithner.at

Berndorfer Stadtwirt
Hernsteinerstraße 2
2560 Berndorf
www.stadtwirt-berndorf.at

WALDVIERTEL

Engagierte Brüder:

Der Gasthof Haag in Haitzendorf
und seine besondere Liebe
zum Angusrind.

— S.6 —

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



ZU
BESUCH IM
SALZSTADL
IN STEIN/
DONAU



Foto: Julius Hirtzberger

soll man nicht ändern, sondern pflegen.

Salzstadl-Wirtin Margit Werner-Pietsch hat die Leitung ihres Wirtshauses in Stein an ihre Kinder Johanna und Lukas übergeben. Ganz nach

dem Motto »Never change a winning Wirtshaus« wollen diese den Traditionsbetrieb mit viel Liebe in seine nächsten 500 Jahre geleiten.

MARILLEN- PARADIES & GULASCH- HIMMEL

— NIKOLAUS PROKOP —

Wer ein wenig in der Jahrtausende alten Geschichtsschreibung der Wachau stöbert, kann so manche spannende Anekdote erfahren. Zum Beispiel, dass hier einst Raubritter Ketten über die Donau spannten und Schiffe nur gegen einen hohen Wegzoll passieren ließen. Oder dass die Donau hier nicht nur durch eine der schönsten Weinregionen Österreichs fließt, sondern damals auch einer der wichtigsten Handelswege des Landes war. Vor allem das wertvolle Salz, welches die Donauschiffer bereits seit dem 12. Jahrhundert aus dem Salzkammergut donauabwärts brachten, spielte nicht nur in den Küchen, sondern auch im Wirtschaftsleben früherer Jahrhunderte eine zentrale Rolle.

Eine Historie, auf die der Salzstadl im idyllischen Wachau-Örtchen Stein an der Donau bei Krems mit seinem Namen in besonderer Weise Bezug nimmt. Denn hier befand sich in früheren Zeiten die Anlegestelle, die Mautstation und mit Sicherheit auch so manche Einkehrstätte der hungrigen und durstigen Salzschiffer, und Salzstadl-Wirtin Margit Werner-Pietsch hat in den über 500 Jahre alten Mauern des Salzstadls ein in der Region weithin berühmtes Wirtshaus geschaffen, das an diese Tradition würdig anschließt.

Als »Visionärin mit Herz« wurde sie erst 2019 anlässlich des zwanzigjährigen Jubiläums des Salzstadls gefeiert, denn ihr Wirtshaus ist keineswegs nur in kulinarischer Hinsicht besonders bemerkenswert. Gemeinsam mit ihrem Ehe-

mann, dem bekanntesten und im Vorjahr leider verstorbenen Musikprofessor, Volksmusikexperten und Tanzgeiger Rudi Pietsch, hat sie den Salzstadl zu einem Bühnenwirtshaus gemacht, in dem auch der Appetit von Kulturhungrigen auf hohem Niveau gestillt wird: Als einer der Veranstaltungsorte des Kremser Weltmusik-Festivals Glatt & Verkehrt ist der Salzstadl genauso bekannt wie als Kleinkunst- und Kabarettbühne. Und während des alljährlichen Kremser Donaufestivals ist das Wirtshaus an der Donaulände nicht nur für Festivalgäste, sondern auch für so manche Stars der Kunst- und Musikszene ein fixer Anlaufpunkt: Extrem-schrammler Roland Neuwirth zählt etwa zu den Freunden

des Hauses, und auch Einstürzende Neubauten-Legende Blixa Bargeld wurde bereits als Gast im Salzstadl gesichtet.

Den Salzstadl besucht man freilich nicht zum Promi-Sichten, sondern vor allem wegen Margit Werner-Pietschs bodenständig raffinierten Wirtshausküche an der regionalen Schnittstelle zwischen Wachau und Waldviertel – eine der besten Köstlichkeiten ist dabei natürlich das selbstverständlich freihändig und ohne Küchenwaage, aber dafür mit viel Liebe und G'spür gekochte Gulasch, das alleine schon einen kleinen Wachau-Ausflug lohnt. Und man wäre nicht in der Wachau, wenn nicht saisonal ab Juli die Marille eine wichtige Rolle im Küchenprogramm spielen würde: mal klassisch als verführerisch flaumige und keineswegs zu kleine Marillenkügelchen (die übrigens ebenso wie das Gulasch ein kleines Denkmal verdienen und von Salzstadl-Fans gelegentlich als die weltbesten ihrer Art bezeichnet werden) oder auch eine Spur gewagter, z.B. als Pastagericht mit fruchtig-pikanter Paprika-Marillen-Sauce, zu Chutney gekocht, zu Parfait gefroren, in Teig gewickelt oder auch in Schaumwein gelegt.

Ein anderes Wagnis hat Margit Werner-Pietsch erst vor Kurzem mit einem Generationenwechsel vollzogen: Nach 22 Jahren hat sie die Leitung ihres Traditionswirtshaus in die Hände ihrer Kinder Johanna und Lukas gelegt, die einerseits vieles ganz beim Alten belassen und andererseits behutsam mit neuen Ideen den Salzstadl würdig in sein sechstes Jahrhundert geleiten wollen.

Salzstadl

Steiner Donaulände 32
3500 Krems an der Donau
www.salzstadl.at



500
JAHRE
WACHAUER
TRADITION

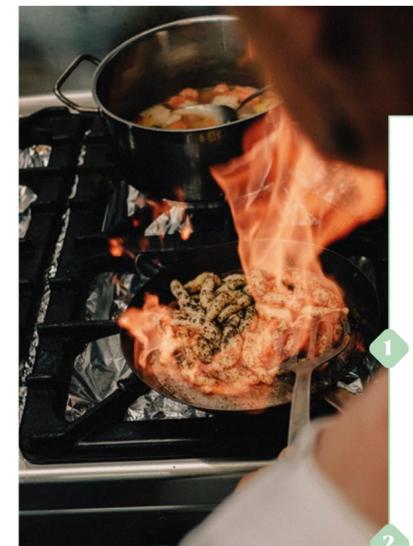
In den 500 Jahre alten Mauern des Salzstadls ist authentischer Genuss zu Hause. Prominenz aus Kunst und Kultur wurde hier dank der hauseigenen Bühne und der Kremser Kulturfestivals ebenfalls schon gesichtet.

Junges Blut

Als neues, junges Führungsduo des Salzstadls sorgen Johanna und Lukas Werner für eine würdige Fortsetzung der Tradition des familiären Bühnenwirtshaus mit behutsamen neuen Akzenten.

Was macht man, wenn man gerade als Juniorchefin und Juniorchef die Leitung eines der angesehensten Wirtshäuser der Region übernommen hat? Johanna und Lukas Werner haben sich der Herausforderung mit Humor, Gelassenheit und Ambition gestellt und die Zwangspause z. B. genutzt, um ihr Take-away-Service zu perfektionieren, den hübschen Schanigarten an der Donaulände als wahres Schmuckstück herauszuputzen und als echte Millennials auch die Digitalisierung des Salzstadls noch mehr zu professionalisieren: mit neuer Homepage und neuem Instagram-Auftritt. Der seit 22 Jahren bewährten Linie als kultur- und radlerfreundliche Gaststätte mit klassisch bodenständiger Küchenlinie, engagiertem regionalem Weinangebot und authentisch urigem Ambiente wollen die beiden ganz nach dem Motto »Never change a winning Wirtshaus« trotzdem treu bleiben – und Mama Margit wird auch weiterhin im Hintergrund in der Küche für das möglicherweise beste Gulasch der Wachau sorgen.

Im Salzstadl ist man Feuer und Flamme für eine bodenständig raffinierte Wirtshausküche an der regionalen Schnittstelle zwischen Wachau und Waldviertel. Zu den Waldviertler Mohnnudeln aus der Pfanne gibt's daher natürlich Wachauer Marillenröster.



Die junge Generation der Wirtshaus-tradition:

1 Gasthaus Buchegger

Im für seine Wild- und Fischspezialitäten bekannten Betrieb von Karl und Heidi Buchegger ist seit Juli 2020 mit Sebastian Buchegger die neue Generation am Ruder.

Tiefenbach 1
2851 Krumbach
www.gasthaus-buchegger.at

2

Gasthaus Jell

Juniorchef Laurent Amon hat die Nachfolge seiner Mutter Ulli Amon-Jell im legendären Gasthaus im mittelalterlichen Gemäuer am Hohen Markt in Krems übernommen.

Hoher Markt 8–9
3500 Krems an der Donau
www.amon-jell.at

3

Schlosskeller Bockfließ

Seit 2018 machen Bernadette Hellmer und Samuel Pope den Schlosskeller zu einer der lohnendsten kulinarischen Destinationen des Waldviertels.

Schloßplatz 5
2213 Bockfließ
www.schlosskeller.at

4

Wirtshaus im Demutsgraben

Monika Huber-Riedler und Martin Huber sen. haben die Leitung eines der schönsten und urigsten Wirtshäuser des Waldviertels an Sohn Martin Huber jun. übergeben.

Niederstrahlbach 36
3910 Zwettl
www.demutsgraben.at

5

Gasthof Martinek

2020 wurde Gabriele Martineks Gasthof niederösterreichischer Landessieger bei »Österreich sucht Lieblingswirt«. Nun verstärkt Barbara Martinek in 4. Generation das Familienteam.

Jägerhausgasse 7
2500 Baden
www.gasthofmartinek.at





Genuss hoch zwei im Mostviertel

— NIKOLAUS PROKOP —

Gasthof Mitter in Haag und das Trefflingerhaus in Puchenstuben: zwei Highlights der Mostviertler Kulinarikszene, die ebenso eindrucksvoll wie familiär beweisen, dass g'standene Gasthauskultur und gehobener Anspruch perfekt miteinander Hand in Hand gehen können.



»Ohne das wertvolle persönliche Engagement unserer Wirtinnen und Wirte wäre unsere authentische Wirtshauskultur nicht denkbar.«

Jochen Danninger
Tourismuslandesrat Niederösterreich

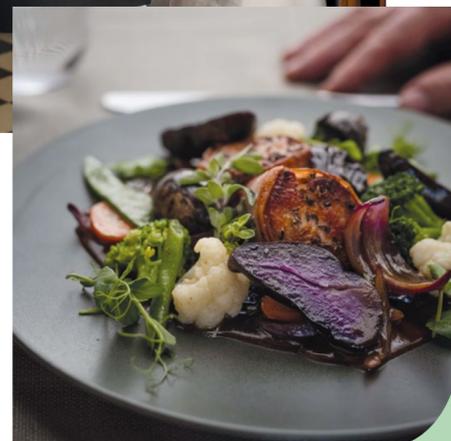
Albin Hawel sammelt gerne Hauben. Genauer gesagt: Gault & Millau-Hauben, denn erst im vergangenen Dezember durfte er sich zum 30. Mal in Folge über die begehrte Auszeichnung freuen, die seinem Betrieb seit einigen Jahren sogar als zweifache Haubenkrönung verliehen wird. Eine ungemein beständige Leistung, die ihn zu einer der absoluten Galionsfiguren in der Mostviertler Kulinarikszene macht – und zugleich zum beliebten erweiterten Wohnzimmer seiner Stammgäste. »In einem Gasthaus, wie wir es verstehen, muss die Tür für absolut jeden Gast weit offen stehen«, erklärt Hawel seine persönliche Philosophie. »Zu uns kommen Politiker und Prominente genauso wie Ausflügler und Familien mit Kindern, die den nahen Tierpark besuchen und für ihre hungrigen Sprösslinge nachher ein kleines Schnitzel wollen.« Um sein Konzept eines gutbürgerlichen Gasthauses für jedermann optimal präsentieren zu können, spielt Hawel in seinem Haus quasi auf zwei Bühnen zugleich – und das in beiden Fällen höchst virtuos. In der rustikalen Stube sind vor allem die bewährten Wirtshausklassiker wie Backhendel, Schnitzel und Fiakergulasch zu Hause sowie Hawels weithin bekannte und liebevoll interpretierte Mostviertler Spezialitäten: Schwarzbrotssuppe mit Speck beispielsweise, Mostschaumsuppe, Blutwurstgröstl, Mostrostbraten mit Dörrzweitschken, gebackene Apfelknödel und natürlich der traditionelle, weithin berühmte Schweinsbraten des Hauses, der jeden Samstag Mittag frisch zubereitet wird – selbstverständlich

mit Semmelknödel und auf Vorbestellung auch zum Mitnehmen. Im Restaurantteil lässt Hawel wiederum auf beeindruckende Weise aufblitzen, dass er sein Handwerk nicht von ungefähr in europäischen Top-Häusern – wie dem Münchner Drei-Sterne-Tempel Aubergine bei Eckart Witzigmann oder im Old Swiss House in Luzern – erlernt hat. Unter der umsichtigen Serviceregie seiner Frau Silvia wird hier eine feine Landhausküche auf höchstem Niveau zelebriert: ein delikates Lammragout mit Chorizo, Zuckersenshoten und Minze etwa, eine leichte Seezunge in Currysaucen, begleitet von Brokkoli und Sepianudeln, oder auch ein klassischer Rostbraten mit Petersilsplätzle und Eierschwammerln. Und wie es sich für einen echten Mostviertler Wirten gehört, ist Albin Hawel für seine bis ins kleinste Detail durchkomponierten Mostmenüs bekannt. Am liebsten kocht er mit einem Apfel-Birnen-Verschnitt von »Mostbaron« und Meisterbrenner Georg Hiebl aus dem nahen Reichhub, zum Marinieren verwendet er gerne Mostessig und für seine Apfledesserts einen feinen Mostbrand. Apropos Apfel: Der rund 4.000 Quadratmeter große Gastgarten mit seinem alten Apfelbaumbestand zählt in der warmen Jahreszeit zu den absoluten Highlights des Hauses – und als besonderen sommerlichen Touch hat sich Hawel mit dem höchst erfolgreichen Eis Greissler aus Krumbach zusammengetan und serviert nun Eis aus bäuerlicher Produktion mit Milch von der hofeigenen Molkerei. Ebenso typisch regionalverbunden, aber in wildromantischer

Fotos: links: Philipp Moinehart (Perrault, Landerast, Jochen Danninger), Thomas Scheuch (Moststraße im Frühling), rechts: Daniela Führer (Gasthaus Mitter), Mostviertel, Tourismusmarketing-schwarz-koenig.at (Weise, Trefflingerhaus), Rita Newman (Speise Trefflingerhaus)

Albin und Silvia Hawel beweisen stimmig, dass ein zünftiges Gasthaus für jedermann und ein mehrfacher Haubenanspruch in der Mostviertler Region keineswegs ein Widerspruch sind.

Gasthof Mitter
Linzer Str. 11
3350 Haag
www.mitter-haag.at



Gasthof Mitter, Stadt Haag: Witzigmann-Schüler Albin Hawel und seine Frau Silvia verwöhnen ihre Gäste mit traditionellen Mostviertler Spezialitäten sowie einer feinen regionalen Landhausküche auf Zwei-Hauben-Niveau. Ein besonderes Highlight in diesem Sommer: der 4.000 m² große Gastgarten mit schönem alten Apfelbaum-Bestand.

Umgebung präsentiert sich das Trefflingerhaus in Puchenstuben, das nahe am rauschenden Trefflingerfall beim Eingang zum Naturpark Ötscher-Tormäuer liegt, dem größten Naturpark Niederösterreichs mit imposanten Gipfeln und atemberaubend tiefen Schluchten. Hier, beim höchsten Wasserfall des Landes, wo der Trefflingerbach bis zu 120 Meter tief in die Erlauf stürzt, beweisen Franz und Gabriele Heinz, dass man eines der besten Ausflugsgasthäuser der Region auch ganz alleine als engagiertes Zweierteam »schupfen« kann. Während Franz, den Freunde und Stammgäste nur Ferry nennen, in der Küche werkt, verliert Gabi auch an belebten Tagen (und von denen gibt es im Sommer im Trefflingerhaus viele) im Service nie die Gelassenheit, wenn hungrige Wanderer und Ausflügler das zauberhaft gelegene Gasthaus stürmen. Das Highlight des nahezu bilderbuchmäßig hübschen Wirtshauses ist neben der idyllischen Lage freilich die Küche, in deren Mittelpunkt neben Klassikern wie einem saftig knusprigen Backhendel oder einem anbetungswürdigen Zwiebelrostbraten vor allem das Lamm aus eigener Landwirtschaft steht. Nach dem »Nose to Tail«-Prinzip wird dieses komplett verarbeitet und kommt in einer begeisternden Variantenvielfalt auf den Tisch, von Lammragout, Lammkeule und Lammkoteletts bis zu Innereien-spezialitäten wie saure Lammnierrn, glacierte Lammleber oder ein feines Lammbeuschel,

das Ferry Heinz für noch mehr Biss und Aroma gerne mit etwas fein geschnittener Lammzunge und saisonal mit Wild kombiniert. Wie viele angenehm überraschte Besucher schon festgestellt haben, erweist sich das Trefflingerhaus dabei als Understatement pur: Was wie ein einfaches Ausflugsgasthaus daherkommt, entpuppt sich bei näherem Hinsehen als echtes kulinarisches Juwel, das seine Trümpfe – z.B. 80 Falstaff-Punkte und eine höchst kompetente Weinkarte – mit viel Charme, Herz und G'spür fürs Wesentliche ausspielt. Der Chef mit großer Leidenschaft in der Küche, die Chefin als herzliche Gastgeberin bei den Gästen – mehr willkommen, zu Hause und verwöhnt kann man sich in einem klassischen niederösterreichischen Gasthaus kaum fühlen. Und da wir gerade vom Verwöhnen sprechen: Bei einem Besuch des Trefflingerhauses sollte man unbedingt auch einen Blick auf die Dessertkarte riskieren. Denn die unwiderstehlichen, selbstverständlich hausgemachten Mehlspeisen lohnen umso mehr einen kleinen Ausflug in die Ötschergegend – und die paar Kalorien kann man ja später beim Wandern sportlich und naturverbunden wieder loswerden.



Trefflingerhaus in Puchenstuben: Als engagiertes Zweierteam betreiben Ferry und Gabi Heinz eines der schönsten Ausflugsgasthäuser des Mostviertels und der Ötscherregion – mit begeisterten Bewertungen von Gästen und Gourmet-Führern sowie einer hervorragenden Regionalküche an der gekonnten Schnittstelle von Bodenständigkeit und Ambition.



Trefflingerhaus
Naturparkstraße 11
3214 Puchenstuben
www.trefflingerhaus.at

Warum das Lamm auf der Speisekarte des Trefflingerhauses eine so große Rolle spielt? Weil die Lämmer aus der eigenen Landwirtschaft stammen und man die Liebe bei der Aufzucht bei jedem Bissen schmeckt.

weitere Wirte im *Mostviertel*

- 1 Gafringwirt**
Seit drei Generationen ein Inbegriff Mostviertler Gastlichkeit und feiner Kulinarik und ein Fixpunkt für Naturgenießer, Wanderer, Radler, Seminargäste und Golfer.
Mittergafning 4
3324 Euratsfeld
www.gafringwirt.at
- 2 Dorfschmiede**
Im historischen Ambiente einer alten Schmiede haben Wolfgang und Gabi Bruckner ihren Gasthof Dorfschmiede zu einer der führenden Adressen des Mostviertels gemacht.
Ludwigsdorf 16
3311 Zeillern
www.dorfschmiede.at
- 3 Voralpenhof Hofegger**
Der Voralpenhof von Petra und Josef Hofegger steht seit 1993 für höchsten kulinarischen Genuss in der idyllischen Naturregion des Pielachtals.
Rosenbühelrotte 43
3213 Frankenfels
www.voralpenhof.com
- 4 Landgasthaus zum Blumentritt**
Christa Hollerer und Ulli Hollerer-Reichl beweisen, dass ein erfolgreiches, kreatives Gasthaus-Team auch als Schwestern-Duo bestens funktioniert.
Markt 20
3193 St. Aegyd am Neuwalde
www.zumbumentritt.at

DIE BRÜDER UND



das liebe VIEH

— SEVERIN CORTI —

Thomas und Markus Haag haben den familieneigenen Gasthof in Haitzendorf zu einer der besten Adressen des Kamptals gemacht – jetzt züchten sie auch Angusrinder.

Bei Redaktionsschluss wurde der Gasthof gerade renoviert, auf die grundsätzliche Ausrichtung sollte das aber, so die Gebrüder Haag, keinerlei Einfluss haben. »Wir bleiben weiter der Dorfgasthof mit Kegelbahn, der wir immer waren«, sagt Thomas Haag. Neben dem Tagesgeschäft des Wirtshauses schupfen Markus und Thomas unter immer noch tatkräftiger Mithilfe von Seniorchefin Andrea Haag allerhand Hochzeiten, Taufen sowie sonstige Dorffeierlichkeiten und zeigen dabei, wie sich dem anderswo beklagten Wirtensterben im ländlichen Raum mit entsprechendem Engagement begegnen lässt. An der Schank treffen sich die Stammgäste, im Gastraum und im gemütlichen Gastgarten sitzen Familien beim Essen. Längst aber zieht die Küche von Thomas Haag auch Gäste von weit her an. Dabei lässt das zünftige Wirtshaus auf den ersten Blick gar nicht vermuten, dass hier ein Koch mit hochklassiger Erfahrung am Werken ist. Und was für welche: Thomas Haag diente einst über drei Jahre beim wirklich genialen Reinhard Gerer. Der war von Haags Können und Einsatz so angetan, dass er ihn seinem nicht minder grandiosen Kollegen Hans Haas im Münchner Tantris, dem wohl berühmtesten und schönsten Restaurant Deutschlands, weiterreichte. Haag blieb auch drei Jahre im Tantris und lernte dort in allen Nuancen, worauf es bei einem Drei-Sterne-Restaurant ankommt. Seinen Bruder Markus zog es nicht ganz so weit fort, er eignete sich die hohe Kunst des guten Service und die Freude am Sommelierdasein im legendären Loibnerhof der Familie Knoll und bei Josef Floh in Langenlebern an. Weil beide von wahrer Leidenschaft für gute Grundprodukte getrieben sind, haben sie mit zwei Freunden jetzt sogar eine kleine Rinderzucht

Die Angusrinder, die Familie Haag gemeinsam mit befreundeten Landwirten züchtet, leben sommers wie winters auf der Weide. Das schmeckt man auch am Teller – so voll aromatisch kann bestes Rindfleisch sein!



begonnen. Noch sind es gerade einmal acht Angus-Rinder, die sie auf extra zugekauften Weiden grasen haben – und zwar sommers wie winters.

Natürlich werden die Einlagen für die wirklich herrliche Rindsuppe – ebenso wie die grandiosen Grammelknödel – ausschließlich hausgemacht, der zartwürzige Kalbskopf augenscheinlich selbst ausgelöst und nicht nur gebacken, sondern auf Wunsch auch lauwarm mariniert in Vinaigrette mit Erdäpfelkrusteln serviert.

Aber es lohnt sich auch, die Küche ein spontanes Menü zusammenstellen zu lassen. Da taucht dann ein wunderbar duftiges Lachstartare auf, knackige Eierschwammerl mit hausgemachten Gnocchi und einem knusprig in Butterschmalz gebratenen Saiblingsfilet. Oder zart würzige Kalbsbackerl mit Erdäpfelpüree und Grünspargel, die ganz wunderbaren Schmelz entwickeln.

Gleichzeitig kommt bei Thomas Haag auch das deftig Bodenständige nicht zu kurz, etwa in Gestalt eines mächtigen »Kegler-Toasts« für die Sportler an der Bahn (wird samt Grillkotelett mit Schinken und Käse überbacken!) oder eines knusprig-schmelzig herausgebackenen Emmentalers. »Wir sind auf dem Land, da muss man gerade auch beim Einfachen sein Können beweisen«, meint er – dass die Sauce Tartare dazu selbst gerührt ist, versteht sich ohnehin von selbst.

Gasthof Haag
Obere Hauptstraße 17
3485 Haitzendorf
www.gasthof-haag.at

Die Brüder Markus und Thomas Haag haben den Gasthof von den Eltern übernommen und lassen ihre in Spitzenbetrieben gesammelte Erfahrung einfließen, ohne dabei die Verwurzelung im Dorfgeschehen zu vernachlässigen.



Der Gasthof Haag in Haitzendorf bei Grafenegg ist fest im Dorfgeschehen verankert. Neben dem Kegelverein zieht er aber auch Gourmets an, seit die Brüder Thomas und Markus Haag mit viel Erfahrung in absoluten Spitzenhäusern das kulinarische Steuer übernommen haben. Jetzt züchten die Haags auch Weiderinder – die ausschließlich im Gasthof verarbeitet werden.

Foto: Julia Hirtzberger

GESCHMORTE BACKERL

»Die Rindsbackerl lassen sich hervorragend mit saisonalem Gemüse wie Bärlauch, Spargel oder Schwammerl kombinieren.«

Thomas & Markus Haag
Koch & Wirt



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
1kg Rindsbackerl
1,5l Gemüsegond
Salz, Pfeffer
Karotten, Sellerie, gelbe Rüben, Zwiebel mit Schale
Knoblauch
0,5l Rotwein
Paradeismark
Lorbeerblatt
Pfefferkörner
Wacholder
frischer Thymian
frischer Rosmarin

ERDÄPFELPÜREE
1kg mehliges Erdäpfel
Milch
Butter
Salz, Muskat

SPARGEL
12 Stangen grüner Spargel
Zucker, Salz, Zitrone

1 Rindsbackerl mit Salz und Pfeffer würzen, Topf mit Öl erhitzen und die Backerl von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das grob gewürfelte Gemüse und die Zwiebel mitrösten. Paradeismark und Knoblauch dazugeben und mitrösten.

2 Mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsegond aufgießen. Ca. 1,5 Std. schmoren lassen. Mit einer Fleischgabel testen, ob die Backerl weich sind. Anschließend die Soße durch ein feines Sieb passieren, das Gemüse ebenso durchpressen für die Bindung.

von Angus-Rind

Die frühlingshafte Interpretation eines Klassikers der Wirtshausküche.

3 Erdäpfel in Salzwasser kochen. Wenn sie weich sind, durch die Erdäpfelpresse drücken und mit Milch und Butter in die gewünschte Konsistenz bringen. Mit Salz und Muskat würzen.

4 Spargel am unteren Drittel schälen. Wasser gut salzen und zuckern, drei Scheiben Zitrone ins Wasser geben. Den Spargel ca. 5 Min. kochen lassen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Danach in einer Pfanne mit Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anrichten!

Weitere empfehlenswerte Wirtshäuser:

1 Landgasthaus Winkelhofer
Das historische Haus nahe Maissau besticht mit stimmungsvollen Räumen (vor allem der original erhaltene erste Stock!) und mit Rindfleisch und Lamm aus familieneigener Landwirtschaft.
3712 Eggendorf am Walde 45
www.dervinkelhofer.at

2 Altes Backhaus
Im Alten Backhaus darf man sich unter anderem auf Schinken-, Speck- und Fleischspezialitäten vom Heidewuggerl freuen – einer Freilauf-Schweinerasse von ganz besonderer Fleischqualität!
Bahngasse 1
2700 Wiener Neustadt
www.altes-backhaus.at

3 Landgasthof zur Linde
Das traditionsreiche Ausflugsgasthaus im Wienerwald ist für gepflegte Küche und einen stimmungsvollen Garten weithin berühmt. Spannend: die Dry-Age-Reife-Schranke für Fleisch im Gastraum!
3053 Laaben 28
www.linde-laaben.at

3x100€

Gutscheine der Niederösterreichischen Wirtshauskultur gewinnen!

Welche Rinderrasse wird von Markus und Thomas Haag gezüchtet?

- A Fleckvieh B Angus C Blonde d'Aquitaine

JETZT TEILNEHMEN UNTER:

www.wirtshauskultur.at/gewinnspiel

Teilnahme unter www.wirtshauskultur.at/gewinnspiel bis 31. August 2021. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Barabgabe 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.

Gasthaus to go aus Stockerau

— NIKOLAUS PROKOP —

Nicola und Thomas Hopfeld vom Stockerauer Dreikönigshof machen Gläschenkost auch für Erwachsene salonfähig.

Manchmal können Krisensituationen auch gute Lehrmeister sein. Denn dank Corona haben wir gelernt: Essen zum Mitnehmen kann zwar einen echten Gasthausbesuch keinesfalls ersetzen, aber trotzdem auch bei gehobenen kulinarischen Ansprüchen eine tolle Sache für zu Hause sein. Eine Erkenntnis, die speziell auch für die österreichische Wirtshausküche gilt, denn viele ihrer traditionellen Klassiker sind ideal dafür geeignet, sorgfältig in Gläser abgefüllt und mitgenommen zu werden – und, falls sie daheim nicht gleich auf dem Teller landen, auch durchaus einige Wochen Lagerung zu überstehen. Denn schließlich: Ein zünftiges Gulasch schmeckt aufgewärmt bekanntlich sogar noch besser. Zwei von vielen bekannten österreichischen Gastronomieunternehmern, die erfolg-

reich vormachen, wie »Wirtshaus to go« in mustergültiger Weise funktionieren kann, sind Nicola und Thomas Hopfeld vom Dreikönigshof in Stockerau. Unter dem Motto »Hopfeld.rext.ein« bieten sie eine große Vielfalt an österreichischen Gasthausklassikern im ebenso hübschen wie praktischen Schraubverschlussgläschen an, vom Alt-Wiener Suppentopf bis zur Cremesuppe vom Kren, von der klassisch gefüllten Rindsroulade vom Weinviertler Biorind bis zum Gulasch vom Kremstaler Milchkalb, geschmorten Backerln vom Tullnerfelder Schwein und vielem mehr.

Je nach Gericht und Appetit enthält jedes der Gläser mit großzügigen 650 ml Inhalt 1–3 Portionen und ist ab Herstellungsdatum ca. 6 Wochen problemlos haltbar. Im Sinne konsequenter Nachhaltigkeit können die Gläser

leicht gereinigt und wiederverwendet werden – und selbstverständlich sind sämtliche Gerichte völlig ohne Konservierungsmittel und mit viel Liebe in der Dreikönigshof-Küche sorgfältig hausgemacht.

Dreikönigshof

Hauptstraße 29
2000 Stockerau
www.hopfeld.at

Gasthausklassiker als edles Mitnahmeprodukt: Feine Spezialitäten – wie z. B. die geschmorten Backerln vom Tullnerfelder Schwein – wandern aus der Dreikönigshof-Küche ins Rexgläschen und sorgen für Wirtshausfreuden daheim.

Nach dem Seniorchef-Duo Johanna und Peter Hopfeld führen Nicola und Thomas Hopfeld den Familienbetrieb in Stockerau bereits in der 4. Generation.

Wirtshaus im Glas zum Mitnehmen:

1

Gasthof Pillgrab

In ihrem Mostviertler Traditionsgasthaus kochen Vater Hans und Sohn Wolfgang Pillgrab eine exzellente, naturnahe, bodenständige Regionalküche – auch zum Mitnehmen.

Westbahnstraße 32
4300 St. Valentin
www.pillgrab.at

2

Krumbacherhof

Karin und Andreas Ottner haben ein Landgasthaus geschaffen, das weit über die Bucklige Welt hinaus bekannt ist. Schmankerln für zu Hause gibt's ebenfalls.

Bundesstraße 19
2851 Krumbach
www.krumbacherhof.at

3

Gastwirtschaft Neunläuf

Ruth und Roland Krammer zelebrieren in dezent modernem Wirtshaus-Ambiente exzellente Weinviertler Gasthausküche – auch mit Angeboten für daheim.

Wienerstraße 4
2193 Hoberndorf
www.neunlaeuf.at

**MIT ABSTAND
DIE PERSÖNLICHSTE BERATUNG.**

Zusammenhalt ist keine Frage der Nähe. Auch jetzt sind alle unsere Mitarbeiter rund um die Uhr für Sie im Einsatz. Gemeinsam schaffen wir das. Persönlich oder mit der **Meine-NV-App**.

NV
Die Niederösterreichische
Versicherung
Wir schaffen das.

Almdudler
Vertrauter
Geschmack.
Das Original –
seit 1957.

CO₂ neutral

OFFEN
vergoren für
mehr Geschmack.
Seit 1321.

bierwerkstatt.at

Weitra Bräu
BIERWERKSTATT
- Das Helle -
AUS DEN ÄLTESTEN BRAUEREIEN

mein **Wirtshaus** Abo bestellen

Online-Bestellung unter www.wirtshauskultur.at/unser-service Ihre Daten werden ausschließlich zur Zusendung der Zeitung und/oder Straßenkarte 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 oder Tel. +43 (0) 2742/9000-9000.

ABO
SERVICE
gratis

2 x jährlich



&

