

kalter Leberknödel genussvoll überzeugen? Die Hoffnung stirbt zuletzt, heißt es, die Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Olivenöl wurden zum perfekt abgestimmten, delikaten Gericht. Dem Zwischenhoch folgte wieder ein Tief. Über die einfache Küchenlinie nicht hinaus kam das Schweinsmedaillon im Speckmantel mit Zwiebeln, Champignons in dicker Sauce mit Braterdäpfeln und Marktgemüse als grenzenlos überhäufte Teller. Der in der Kupferpfanne servierte Tafelspitz wurde fern vom Tisch vorgelegt, mit pappigem Cremespinat und leider fast kalten Rösti serviert, das auf der Karte stehende Rindermark blieb wohl in der Küche zurück. Einen letzten Versuch für einen genussvollen Abschluss starteten wir mit der Bestellung eines Desserts. Parfait von der Flugmango und Tahiti-Vanille mit einer leichten Chili-Schokoladesauce. Wieder kamen kommentarlos Fruchtsaucen statt Chili-Schokoladesauce auf den Teller, die das sehr einfach schmeckende Parfait abrunden sollten. Hier wäre dringend mehr Aufmerksamkeit in allen Belangen nötig, möchte man dem tollen Rahmen des Hauses auch im Restaurant gerecht werden.

  (02852) 54 545  
www.goldener-stern.eu  
hotel@goldener-stern.eu  
Preis Doppelzimmer/Person € 68



Dieses Romantikhôtel ist ein Ort des Wohlfühlens. Hier kann man die Natur des idyllischen Waldviertels in vollen Zügen genießen, sich vom Stress erholen und in den komfortablen, modern ausgestatteten Zimmern einfach neue Energie auf tanken. Ob ein Kräuteraufguss in der Bio-Sauna, eine Schwitzkur im Dampfbad oder auf einer Liege im Ruheraum - hier ist Entspannung pur angesagt. Auch Golfer kommen auf ihre Rechnung. 15 gepflegte Golfplätze liegen in unmittelbarer Nähe. Das Naturparadies Blockheide mit den berühmten Wackelsteinen liegt nur wenige Schritte vom Hotel entfernt. Kulturinteressierte finden zahlreiche Burgen, Schlösser und Stifte zur Besichtigung. Modern ausgestattet für Tagungen und Seminare.

besser werdenden Weinbaugebietes Carnuntum, gastronomisch geboten wird, zwingt sowohl anspruchsvolle Feinschmecker als auch hungrige Autoreisende zum Halten - und Verweilen. Sieht man sich nun jedoch mit den wundervollen Kreszenzen der trinkanimierend kalkulierten Weinkarte konfrontiert, wünscht man sich ohnehin ein Leben ohne Automobil. Oder zumindest eines mit Chauffeur. Aber alles der Reihe nach. Der umsichtige, kompetente und, man soll die Dinge ja beim Namen nennen, fantastische Service, geleitete uns mit zwei Vorspeisen in den Nachmittag, die uns länger im Gedächtnis bleiben werden: Avocadotatar mit zuckersüßen Ofenparadeisern, nur ohne Zucker, und lauwarmen, superzarter Schweinsbratensalat mit marinierten, roten Paprikastreifen und Gurkerln. In seiner Schlichtheit mutig - und großartig. Hernach hatten wir Nieren. Perfekt geröstet, mit Schwarzbrottoast. Dem nicht genug begrüßten wir im Anschluss daran Monsieur Wildhase an unserem Tisch, zu trockenem Tode geschmort. Kohlrabi und saftige Schupfnudeln konnten leider nichts mehr für ihn tun. Tadellose Crème brûlée mit Mango und herrlich kurzer Espresso trockneten schnell unsere Träne. Eh nur eine.

 Gemüse: Metzker, Dorfstraße 17, 2471 Pachfurth, 02164 2450



 **Der jung Wirt**

Johannes Jungwirth  
Landstraße 36  
 (021 62) 89 43  
www.derjungwirt.at  
info@derjungwirt.at  
Do 17-22; Fr-So und Fei 11-23 Uhr  
☛ Mo-Mi  
Hauptspeisen ab € 8,80

Reinigungsstandards



Schon beim Gedeck taucht erstmals die Frage auf (und es handelt sich beileibe um keine Kleinigkeit): Warum macht das nicht jeder so? Resches Schwarzbrot, gesalzene Butter, eine Mini-Schere und ein kleines Kressebeet. Das hat, bei aller Einfachheit, ganz schön viel Pep, Geschmack sowieso und insgesamt große Klasse. Johannes Jungwirth weiß offenbar, wie man in der gehobenen Landgasthausbranche punktet: mit einfachen, aber guten Ideen und in einem bewussten Verzicht auf Chichi und Gagzwang. Dieser Philosophie folgt er auch mit seinem stattlichen, sanft schmelzenden Blun-

 **„bittermann“**

Vinarium Göttlesbrunn  
A. B. Bittermann Restaurations GmbH  
Abt.-Bruno-Heinrich-Platz 1  
 (021 62) 81 155  
www.bittermann-vinarium.at  
info@bittermann-vinarium.at  
Mi-Sa 11.30-22, So 11.30-20 Uhr  
☛ Mo, Di  
Hauptspeisen ab € 12



Adi Bittermann: unser Mann an der Ostautobahn. 196 Was hier, im wahrscheinlich besten Lokal des immer

zenburger oder den himmlisch zarten, in Rubin Carnuntum geschmorten Rindsbackerln. Der Tafelspitz - saftig, mürbe, kräftig - ist allein schon den Ausflug wert, der Semmelkrenn sogar eine mittlere Reise. Die Desserts fallen leider ein wenig aus der Reihe, der flüssige Schokoladekuchen ist eher Schokosuppe, und Vanillecreme müsste jetzt auch nicht unbedingt paniert und gebacken werden. Die offenen Weine stammen durchwegs aus der Region und sind in der angeschlossenen Vinothek auch zum Ab-Hof-Preis erhältlich. Bleibt die Frage: Warum machen das bitte nicht alle so?



**Raiffeisen**  
3485 Grafenegg NÖ M2  
Krems 12, Traismauer 14

 **Mörwald „Schloss Grafenegg“**

Schloss.Taverne  
Toni Mörwald  
Grafenegg 12  
 (02735) 26 16-0  
www.moerwald.at  
grafenegg@moerwald.at  
Mi-So 12-15 und 18-22 Uhr  
Hauptspeisen ab € 12



Toni Mörwald bietet hier mit Küchenchef Erwin Riedrich eine Kombination von stilvollem Ambiente und kulinarischen Genüssen an. Im großzügigen Gartenbereich haben die Gäste einen herrlichen Blick auf den weitläufigen Schlosspark und das Schloss Grafenegg. Als Gedeck wurde uns vom aufmerksamen Service ausgezeichnet, hausgemachter Wurzelspeck mit Kräutergervais serviert. In der Karte finden sich Klassiker wie Backhendl oder Wiener Schnitzel, aber auch Fisch und Wild kommen nicht zu kurz. Wir entschieden uns zuerst für die geschmackvollen hausgemachten Gnocchi in Morcheln à la crème mit Bergkäse. Das folgende, zart gebratene Medaillon von der Wagramer Lachsforelle auf weißem und grünem Spargel mit Schinken und Heurigen war stimmig und überzeugte durch gute Qualität. Der süße Abschluss bestand aus flaumigen Wiener Topfenknödeln mit Zwetschkenröster. Zu erwähnen ist auch das Picknick-Service für uneingeschränkten Naturgenuss mit einem Angebot an

reichlich gefüllten Picknickkörben mit Picknick-Decke, optional auch mit Picknick-Butler.

  (02735) 26 16-0  
www.moerwald.at  
grafenegg@moerwald.at  
☛ Weihnachten-Ostern  
Preis Doppelzimmer/Person € 59-79



In der prachtvollen historischen Parkanlage von Schloss Grafenegg liegt das kleine, feine Hotel von Toni Mörwald. Neun modern-ländliche Zimmer bieten mit ihren eleganten Wittmann-Möbeln Komfort in stilvoller Umgebung. Im weitläufigen Schlosspark können die Gäste bei erholsamen Spaziergängen die verschiedenen Sehenswürdigkeiten erkunden. Die futuristisch anmutende Open-Air-Bühne Wolkenturm und der Konzertsaal Auditorium repräsentieren wunderbare Standorte für den Musik-Sommer und das anschließende Musik-Festival mit Konzerten und internationalen Spitzenorchestern.


**Raiffeisen**  
2301 Großenzersdorf NÖ O2  
Wien 12

 **Taverne am Sachsengang**

Sachsengang Privatstiftung  
Schloßhofer Straße 60  
 (02249) 29 02  
www.sachsengang.at  
taverne@sachsengang.at  
Mo-Fr 18-23 Uhr, Sa-So und  
Fei 11.30-15 und 18-23 Uhr  
☛ 22.-25. 12. 2011  
Hauptspeisen ab € 15



Auf der Terrasse der seit vielen Jahren von den Gästen gerne besuchten Taverne hat man einen schönen Blick zum Donau-Oder-Kanal. Dort lässt man sich die hervorragende Küche von Küchenchef Norbert Bader schmecken. Schon die Begrüßung mit einem kleinen Glas Spargelsüppchen war ein Genuss. Die kräftige Rindsuppe mit Tafelspitzkaspresknödel möbelte uns richtig auf, ausgezeichnet schmeckte auch Hummer und Tatar vom Milchkalb mit Portulak. Das Filet vom Neusiedlersee-Waller mit Szegeidiner Kraut, Tofu und Heurigen entsprach durch gekonnte Zubereitung ebenfalls unseren Vorstellungen. Die Topfenknödel wurden gekocht und gebacken serviert, wobei Letztere besonders knusprig und fein im Geschmack waren. Der aufmerksame und souveräne Service entsprach dem Standard des Hauses, die große Weinauswahl stellte auch anspruchsvollste Gäste zufrieden.

 Spargel: Fa. Edlinger, Altes Dorf 10, 2281 Raasdorf, 02249/89 3 85

## Hotel am Sachsengang

☎ (02249) 2902  
www.sachsengang.at  
taverne@sachsengang.at  
Preis Doppelzimmer/Person ab € 50



Vor den Toren von Wien am Eingang zum Nationalpark Donau-Auen bietet das im Landhausstil erbaute Hotel mit Seminarräumen für 300 Personen moderne Infrastruktur für alle Arten von Tagungen. Durch großzügig gestaltete Zimmer und einen ansprechenden Wellnessbereich können die Gäste jegliche Annehmlichkeit in beeindruckender Atmosphäre genießen.



2352 Gumpoldskirchen NÖ N2

Mödling 5

## Klostergasthaus Thallern

Fritz Gastronomiebetriebs GmbH  
Tanja und Florian Fritz  
Thallern 2

☎ (02236) 53326

www.klostergasthaus-thallern.at  
office@klostergasthaus-thallern.at  
Mo-So 11-23 Uhr  
☎ 24. 12. 2011, variabel  
Hauptspeisen ab € 8,90



Beeindruckend, wie es die Mannschaft des Klostergasthauses schafft, auch bei voller Belegung nicht schlappzumachen. Im Gegenteil: Service und Essen klappen wunderbar. Richtig ins Schwärmen gerät man ja beim Anblick der heimat- und ortsverbundenen Empfehlungen auf der Karte, die die Küche auch gut hinkriegt. Eine Tellersulz mit Zwiebeln, Vogerlsalat und ordentlich Kernöl, nach einer Wanderung durch den nahen Wienerwald kann man sich etwas Besseres als Auftakt kaum vorstellen. Schön und gut die marinierte Lachsforelle mit Gazpacho-Gelee oder das Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel oder die mit Schinken, Käse und Eierschwammerln gefüllte Hühnerbrust, gebacken, wobei: wer in Thallern noch kein Backhendl (mit Haut!) gegessen hat, kann eigentlich nicht mitreden. Die Weinkarte ist eine eigene Sache. Da sind einmal die Weine des Freiguts Thallern selbst, die die Reise nach Gumpoldskirchen wert sind. Doch auch darüber hinaus kennen wir wenige Häuser dieser Kategorie, wo man sich so gut – und um so wenig Geld – die besten Weine aus Österreich, Italien oder auch Frankreich einverleiben kann. Fehlt nur noch der Chauffeur für den Weg zurück in die Stadt ...



Verleihen wir für besonders guten Service

## Turmhof

Johanna Köckeis-Grüner  
Josef-Schöffel-Straße 9  
☎ (02252) 607333-0  
www.hotel-turmhof.at  
office@hotel-turmhof.at  
Preis Doppelzimmer/Person € 85-140



In ruhiger Lage zwischen den Weingärten des idyllischen Weinortes wohnt man im Hotel Turmhof. Die entspannte Atmosphäre ist sofort ansteckend. Mit Geschmack und Sinn für praktische Extras wurden die Suiten, Business- und Luxuszimmer elegant und modern eingerichtet, die Hochzeitsuite punktet mit Himmelbett und Whirlpool. Das obligatorische Spa findet man hier originellerweise am Dach des Hauses. Moderne und helle Seminarräume stehen für Tagungen zur Verfügung.



2042 Guntersdorf NÖ N1

Hollabrunn 11

## 12.5/20 Gasthaus an der Kreuzung

Familie Hausnost  
Guntersdorf 110  
☎ (02951) 2229

www.hausnost.at  
info@hausnost.at  
Mo-Di und Fr-Sa 11-22, So 11-20.30  
☎ Mi, Do  
Hauptspeisen ab € 5,50



Die Familie Hausnost könnte es sich wesentlich einfacher machen. Denn in dem konkurrenzlosen kulinarischen Radius zwischen Hollabrunn und Retz ist man dankbar für das, was man bekommt. Aber Manfred und Martina Hausnost nehmen lieber den Umweg über Qualität und schießen Speise nach Speise aus der Küche, als kämen sie vom Fließband. Tun sie aber nicht, im Gegenteil, denn die Zutaten stammen großteils von umliegenden Bauern, die Erdäpfel vom Bio-Bauern Gehringer aus dem Ort sorgen für den besten Salat weit und breit, und vom Schnitzel über Braten und Blunzngröstl bis zum Fischfilet, Strudel und Kuchen gelingt alles in bodenständiger, zuverlässiger und

guter Qualität. Weiter so. Schöne Weinauswahl, auch wenn man einige unbekanntere Winzer aus der Region kennenlernen will.

Eier: Josef Heinzl,  
Deinzendorf



3350 Haag-Stadt NÖ L2

Wien 150, Salzburg 160, Enns 17

## 12.5/20 Mitter

Gasthof Mitter  
Silvia und Albin Hawel  
Linzer Straße 11  
☎ (07434) 42426  
www.mitter-haag.at  
office@mitter-haag.at  
Fr-Mi 11.30-13.30 und 18-21.30 Uhr  
☎ Do  
Hauptspeisen ab € 6,80



Gut besucht und preiswert ist der Mitter im Ortszentrum von Stadt Haag allemal. Von einstigen Höhenflügen war man jedoch auch dieses Jahr weit entfernt. Das Roastbeef mit Schnittlauchsauce war exzellent, die anderen verkosteten Gerichte hatten jedoch kleine oder größere Schwächen. Die Geflügelcremesuppe etwa schmeckte kaum nach dem angekündigten Curry, dafür nach dem als Bindung verwendeten Mehl. Passabel war das geschmorte Schulterscherzl, das Kalbsrückensteak punktete jedoch leider nur mit der Fleischqualität. Die Morcheln, die als Krönung dienen sollten, waren in einer versalzenen, undefinierbaren dunklen Sauce erwärmt worden, schade um die edlen Pilze. Der Kokospolster mit karamellisierten Bananen als Dessert war ein versöhnlicher Abschluss eines nicht ganz gelungenen Besuchs.



3713 Harmannsdorf NÖ M1

Horn 11

## Landgasthof Buchinger

Franz Buchinger  
Harmannsdorf 18  
☎ (02984) 8241  
www.gasthofbuchinger.at  
info@gasthofbuchinger.at

Do-Di 11-22, So 11-15 Uhr  
☎ Mi; 24. 12. 2011-31. 1. 2012  
Hauptspeisen ab € 8



Harmannsdorf ist alleine wegen des Landgasthauses Buchinger einen Stopp wert. Die überwiegend aus der Region stammenden Weine sind günstig kalkuliert und die Speisen nicht nur hervorragend, sondern auch für gute Esser dimensioniert. So gefielen uns der gebackene Schafkäse in Kürbiskernkruste mit jungen Blattsalaten und die Piccata vom Schweinefilet auf Tomatensauce ausgezeichnet. Die Koteletts vom Weidelamm mit gemischtem Gemüse

begeisterten dann ebenso wie die zarte Bauernente mit Rotkraut und Waldviertler Knödel. Einzig mit dem Salz sollte man etwas vorsichtiger umgehen und das nicht nur aus gesundheitlichen Gründen. Ein heißer Rhabarber-Crumble – mit Bröseln überbacken – sorgte endgültig für zufriedene Gesichter. Übernachtungsmöglichkeit im Haus.



2402 Haslau an der Donau NÖ O2

Wien 31



## Haslauerhof

Landgasthof  
Roland Lukesch  
Hauptstraße 17  
☎ (02232) 80221  
www.haslauerhof.at  
info@haslauerhof.at

Do-So 11.30-22 Uhr  
☎ Mo-Mi

Hauptspeisen ab € 9,50



Die äußerst attraktive Lage (neue Terrasse) mit Blick über die Donau hin zur Donau lässt im beliebten und seit Langem schon konstant guten Haslauerhof immer wieder auf wunderbare Momente hoffen – die dann tatsächlich stattfinden. Der Neuerungen durchaus offenstehende Roland Lukesch bot auch diesmal wieder einen Reigen aus teils regionalen, teils internationalen Gerichten an, die mit den glasweise ausgesetzten Weinen ein tolle Symbiose eingingen. Nach einem außen knusprigen und innen cremigen Blunzstrudel mit etwas zart gebratener Gänseleber, Mangoschaum und dichtem Jus wagte man sich an das herausragend gebackene Hirn mit präzise abgeschmecktem Erdäpfel-Vogerl-Salat. Natürlich nicht jedermanns Sache, unsere umso mehr. Punktlandung. Der mit uns reisende Hirn-Skeptiker am Tischende deklarierte sich derweil schweigend an einem Donaufisch-Erdäpfelpuffer mit Rahmgurken-Melisse-Salat – und sah durchaus zufrieden dabei aus. Nun folgte noch eine nicht zu kleine Portion vom erstklassigen 12-Stunden-Geschmorten vom Stier in intensivem Rubinschmorsaft mit etwas indifferentem Erdäpfelpüree. Fazit: sehr gut. Wie eigentlich immer. Tipp: Neuerdings gibt es auch eine Steak-Karte, die sich auf erstklassige Produkte aus Österreich, Irland, den USA und Argentinien stützt.

