

Draußen sitzen, drinnen ankommen: Niederösterreichs schönste Gastgärten



Copyright: Niederösterreich Werbung/Andreas Hofer

Der Blätterschatten liegt über dem Tisch, ein kühles Glas wartet, die Wespen geben (hoffentlich) Ruhe und der Teller erzählt von der Region:

Niederösterreichs Wirtshauskultur entfaltet ihre ganze Stärke im Sommer – draußen, unter freiem Himmel, mit Zutaten aus der Nachbarschaft. Sechs Regionen, sechs Geschichten, ein gemeinsamer Nenner: purer Genuss.

WIENERWALD: WEITBLICK, TEICHBlick UND DAS GLÜCK DES INNEHALTENS

Im Wienerwald, wo bewaldete Hügel zur Entschleunigung einladen, trumpft das Landgasthaus Stockerwirt in Sulz mit einem Gastgarten auf, der seinen Charme dem Blick auf einen stillen Teich verdankt. Katharina und Georg Stocker haben ihr Haus in einem alten Mühlengebäude eingerichtet und verbinden gehobene österreichische Küche – Rehbutterschnitzel, Bio-Bachforelle – mit einer Weinkarte mit über 1.800 Positionen und einem Dessertbuffet, das seinesgleichen sucht. Anspruchsvoll, aber herzlich: ein Fixstern der Region. Wer lieber mit dem Sattel als mit dem Besteck unterwegs ist, findet im Landgasthof zur Linde in Laaben die ideale Zwischenstation. Wirtin Gertrude Seidel, die als Radpartner Niederösterreich Lademöglichkeiten für E-Bikes und sichere Abstellplätze bereitstellt, serviert hausgemachte Spezialitäten und saftige Steaks – auf einer gepflegten Terrasse mit Ruhewiese und Biotop, die jeden Zwischenstopp zum Verweilen verführt.

WALDVIERTEL: WO DIE STILLE ZUR ZUTAT WIRD

Tief im Grünen, eingebettet in den Wald bei Schrems, liegt die Waldschenke Schreiber – ein Ort, an dem die Küche buchstäblich aus dem Garten wächst. Wirtin Doris Schreiber verarbeitet selbst gezogene Kräuter und Gemüse zu eigenständigen Kreationen: Rohkost-Burger, Risotto-Knödel, Nudeln mit Linsensugo, Kuchen mit Eis. Wer Stille sucht, ist hier richtig – und wer eine unvergessliche Hochzeitskulisse braucht, ebenfalls. Bodenständiger, aber ebenso einladend gibt sich das Landgasthaus zum Knell in Mold/Horn, wo Waldviertler Hausmannskost auf einen zeitgemäß gestalteten Gastgarten mit Naturholzelementen, viel Grün und einem Spielplatz trifft. Seit 2008 setzt der Betrieb konsequent auf regionale Produkte und ergänzt das Angebot mit Selbstgemachtem wie Nusslikör und Hollersirup – Familienfreundlichkeit und kulinarisches Gewissen in einem.

DONAU NIEDERÖSTERREICH: WASSER, WEITE UND WIRTSHAUSKÜCHE

Wer auf der Terrasse des Landgasthofs Haslauerhof in Haslau a.d. Donau Platz nimmt, schaut über die Donau direkt in den Nationalpark Donau-Auen – ein Panorama, das den Appetit auf die feine Fischküche des Hauses noch steigert. Von der aromatischen Fischsuppe bis zum kross gebratenen Zanderfilet bringt das familiengeführte Haus die Nähe zum Wasser direkt auf den Teller. Am anderen Ende des Donauradwegs wartet im Babenbergerhof in Ybbs a.d. Donau ein ganz anderes Erlebnis: Auf der Sonnenterrasse oder im romantischen Innenhof locken Reh-Carpaccio, marinierte Melone und Beeren-Savarin, abends lässt sich bei "Dinner & Crime" das detektivische Gespür testen, und wer Körper und Sinne lieber bei Musik- oder Yoga-Einheiten in Schwung bringt, findet auch dafür den richtigen Rahmen.

WEINVIERTEL: VOM HOF AUF DEN TELLER, VOM 18. JAHRHUNDERT IN DIE GEGENWART

Im Innenhof des Landgasthofes Winkelhofer in Eggendorf am Walde spürt man, dass hier alles aus einem Guss ist. Das Beef Tatar stammt von den Rindern am Hof, das Lammfleisch von den eigenen Schafen, Gemüse und Kräuter aus dem Wirtshausgarten – sogar das Kürbiskernöl wird selbst hergestellt. Kein Wunder, dass dieser Betrieb mit Wurzeln im 18. Jahrhundert von Anfang an Mitglied der Wirtshauskultur Niederösterreich war: Er verkörpert ihre Werte wie kaum ein anderer. Lebendiger und experimentierfreudiger gibt sich die Gastwirtschaft Neunläuf von Roland und Ruth Krammer in Wilfersdorf, bekannt für hausgemachte Blunz'n und gereifte Schinkenspezialitäten. Traditionelle Weinviertler Gerichte treffen hier auf Einflüsse aus anderen Regionen – und im wunderschönen Gastgarten findet garantiert jede und jeder einen Platz für entspannte Stunden.

MOSTVIERTEL: WILDROMANTIK, WILDGERICHTE UND EIN SEE MIT SEEBlick

"Die Hochriess" bei Purgstall ist ein Wirtshausbesuch, der zur tierischen Entdeckungsreise wird: Mitten in einem 23 Hektar großen Wildpark servieren die Brüder Distelberger in einem charmanten Vierkanthof herzhaftes Wildgerichte – vom Hirschbraten bis zur traditionellen Mostviertler Dessert-Variation. Zwei Abenteuerspielplätze und viele Tiere zum Streicheln machen das Angebot für Familien ebenso attraktiv wie die speziellen Urlaub-am-Bauernhof-Pakete für Familien mit Kleinkindern. Am Lunzer See hingegen begeistert die Schlosstaverne mit kreativ interpretierter Wirtshausküche zwischen Tradition und internationalem Einfluss: Fisch frisch aus dem See, Wild aus heimischen Revieren, und auf der Karte alles zwischen gedämpftem Zwiebelrostbraten und "Pulled Deer"-Burger – genossen auf einer Terrasse mit Seeblick, an der Erholung und Genuss fließend ineinander übergehen.

WIENER ALPEN: HÖHENLUFT, ALPENGARTEN UND VEREDELTE STEAKS

Vor der Kulisse eines rund 6.000 Quadratmeter großen Alpengartens speisen die Gäste im Alpen-Aktiv-Landgasthof zur Schubertlinde in Grünbach – Küchenchef Harald Luf serviert rosa gebratene Entenbrust und saisonale Gerichte aus dem eigenen Garten, während der Betrieb als zertifizierter Radpartner Niederösterreich die ideale Infrastruktur für aktive Ausflüge bietet. Im nahen Kirchschlag in der Buckligen Welt empfängt der Hönigwirt seine Gäste mit einem modernen, schattigen Gastgarten in Holzoptik. Auch hier zählen RadfahrerInnen zur treuen Stammkundschaft – E-Bike-Ladestationen, sichere Abstellplätze und ein Speiseangebot mit regionalen, vegetarischen und veganen Optionen inklusive. Das Herzstück des Hauses aber sind die veredelten Steaks aus dem hauseigenen Reifeschrank, begleitet von einem Weinkeller, der manch edlen Tropfen bereithält.

DIE WIRTSHAUSKULTUR NIEDERÖSTERREICH: QUALITÄT MIT HANDSCHRIFT

Hinter all diesen Betrieben steht die Wirtshauskultur Niederösterreich, die rund 200 Häuser unter einem gemeinsamen Qualitätsanspruch vereint – vom traditionellen Dorfwirtshaus bis zum Haubenlokal. Was sie verbindet, ist mehr als ein Gütesiegel: Es ist die enge Verbundenheit mit der eigenen Region, die Bereitschaft, Bewährtes zeitgemäß weiterzudenken, und die unverwechselbare Handschrift der GastgeberInnen, die jedem Haus seinen eigenen Charakter verleiht. Wer Niederösterreich wirklich kennenlernen möchte, findet in diesen Wirtshäusern den wohl ehrlichsten – und schmackhaftesten – Einstieg.

(kjj)

Wirtshaus Tipps, Informationen und Rezepte {<http://www.wirtshauskultur.at/>}

Copyright: Life-style.at



Copyright: Niederösterreich Werbung/Sophie Menegaldo