

mein **Wirtshaus**



NEUES AUS DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN
WIRTSCHAUSKULTUR

Nr. **88**

Frühling/Sommer 2022

DIE WEITE LAND-KÜCHE

Besuch in den Regionen

Wie Boden und Historie die Genusskultur
Niederösterreichs prägten und wo sie
heute erlebbar ist.

— S.2 —

LANDGASTHAUS STADLER

Aus dem Kräutergarten

Wie Markus und Sabrina Stadler eine
Jahrhunderte alte Burgtaverne in ein
blühendes Paradies verwandelten.

— S.6 —

WIRTSHÄUSER FÜR RADLER

Genuss auf zwei Rädern

Warum Niederösterreich ein Radparadies
ist und welche Wirtsleute ein besonderes
Herz für Radfahrer haben.

— S.8 —



RENATE
SCHAUFLE:
MOSTVIERTLER
HAUBEN-
KÖCHIN



Foto: © Daniela Führer

für das bärigste Wirtshaus des Mostviertels.

Wie Renate Schaufler bei Bärenwirt Erich Mayrhofer zur erfolgreichen
Zwei-Hauben-Köchin des Mostviertels wurde und warum das
Gulasch ihres Souschef Markus Hofschweiger das beste weit und breit ist.

Die weite Land-Küche Erfrischend vielfältig.

— HELENA ZOTTMANN —

Ob Tagesausflug,
kulinarische Reise oder
Kulturbesuch im Wirts-
haus: Die Küche des
weiten Landes lässt sich
auf viele Arten erleben.



Ehrlich, inspirierend,
traditionell, dabei stets
bodenständig und zwi-
schendurch überraschend
experimentell – die Koch-
kunst niederösterreichi-
scher Wirtinnen und Wirte
lässt keine Wünsche offen.



Vielfalt, die man schmecken kann: Regionale Produkte bilden die kulinarische Basis des weiten Landes Niederösterreich. Die lässt sich erleben und erschmecken – zum Beispiel bei kulinarischen Reisen durch eine der sechs Regionen im weiten Land.

Die Wachauer Marille, der Weinviertler Veltliner, der Waldviertler Karpfen oder die Mostviertler Birne – die Produkte und Regionen Niederösterreichs sind vor allem eines: abwechslungsreich. Was das weite Land Niederösterreich auszeichnet, ist seine Vielfalt. Das betrifft die Kulinarik und die Weinkultur ebenso wie die große Produktvielfalt. Boden, Klima und die Menschen, die sich über die Jahrhunderte hier angesiedelt haben, brachten jene Bandbreite an Gerichten hervor, die heute so geschätzt wird. Erlebbar wird die Vielfalt des weiten Landes nicht nur beim Wirtshausbesuch, bei der Weinverkostung oder beim Einkauf im Hofladen – wer sich zurücklehnen möchte, lässt sich von kulinarischen Reisen in die sechs Regionen mitnehmen und genießt Genuss und Kultur in zwei- bis dreitägigen Rundreisen durch das weite Land.

Kleine Bodenkunde der Regionen

Die unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten und das regional typische Klima sind Grund für den Reichtum an Bodenfrüchten: Das Waldviertel ist geprägt von der Böhmisches Masse und einem rauerem Klima. Neben Pilzen und Beeren aus dem Wald gedeihen hier Mohn, Erdäpfel und Roggen.



Viel milder geht es im Mostviertel südlich der Donau zu: Sanfte Hügel und Streuobstwiesen prägen das Landschaftsbild. Das Wiener Becken ist eine weite Tiefebene, die sich zwischen den Alpen und den Karpaten in Osteuropa erstreckt und einst vom Urmeer bedeckt war. Zurück blieben hier die fruchtbaren Böden des Marchfelds und des Weinviertels, die ideal sind für Kürbis, Getreide und den beliebten Spargel. Die Bodenfrüchte und Spezialitäten der Regionen werden regional gefeiert: »Haubenkoch trifft Hüttenwirt« in den Wiener Alpen, »Tafeln im Weinviertel«, das »wachau GOURMETfestival«, »Waldviertel – ganz mein Geschmack«, die Genussmeile im Wienerwald und die »Mostviertler Feldversuche« öffnen die kulinarische Schatzkammer der Regionen Niederösterreichs und laden zur Verkostung ein.

Geschichte des weiten Landes

So prägend die Geologie und die Bodenbeschaffenheiten für die Geschichte der Landwirtschaft sind, so einflussreich waren die gesellschaftlichen Entwicklungen für deren Küche. Völkerwanderungen, Belagerungen und Besiedelungen hinterließen ihre Spuren. Siedler aus allen Landen brachten ihre Rezepte und oft auch fremde Kulturpflanzen mit. So fand die Marille erst Ende des 19. Jahrhunderts aus dem armenischen Hochland in das malerische Donautal. Durch Niederösterreich verlaufen seit jeher wichtige Handelsrouten, und so waren Handelreisende seit Jahrhunderten wichtige Kunden, die in den Gasthöfen und Unterkünften entlang der Strecke einkehrten. Schon damals etablierte sich jene gelebte Gastfreundschaft, die bis heute in Niederösterreich hochgehalten wird. Heute kombinieren die Gäste ihren Tagesausflug mit Wirtshausbesuchen oder buchen mehrtägige kulinarische Rundreisen, bei denen in zwei bis drei Tagen tief in die Besonderheiten des weiten Landes geblickt wird.

Gelebte Gastfreundschaft

Die regionale Küche erfand sich im Laufe der Jahrhunderte immer wieder neu. Viele Wirtshäuser bestehen seit Generationen und können aus erster Hand berichten, wie sich

die Häuser und ihre Küchen im Laufe der Jahrzehnte und Jahrhunderte veränderten. Im Gespräch wird die lebhafteste Geschichte des weiten Landes verständlich: Die Wirte von heute verbrachten ihre Kindheit oft in der Stube und sind selbst Teil der steten kulinarischen Veränderung. Bodenständiges wird modern interpretiert, Regionales mit internationalen Einflüssen neu erfunden. Jedes Gericht transportiert damit ein Stück Erdgeschichte und ein Stück regionale Menschheitsgeschichte.

Regionale Produktvielfalt

In Niederösterreich ist man sich der Vielfalt bewusst und weiß diese auch im Wirtshaus einzusetzen. Wirtshaus und Ackerland befanden sich historisch stets in geographischer Nähe, im weiten Land werden diese Bande auch heute noch gelebt. So ist das kulinarische Angebot in den Wirtshäusern immer an die regionalen Erzeugnisse angelehnt. Wer sich beim Besuch im Wirtshaus in einem günstigen Moment nach der Herkunft der Zutaten erkundigt, dem kann es passieren, dass sich Wirt oder Wirtin bei einem Glas Wein zu Tisch gesellt und über die Pastinake in der Hauptspeise zu philosophieren beginnt.

Genuss der Weinkultur

Innerhalb der breiten Produktpalette Niederösterreichs ist der Wein sicherlich der prominenteste Vertreter niederösterreichischer Genussskultur. Rund 2.700 Weingüter produzieren auf 27.160 Hektar Weinbaufläche jährlich rund 1,6 Millionen Hektoliter Wein. Diese Zahlen machen deutlich, wie stark die Weinkultur in Niederösterreich verankert ist. Dabei nimmt das Weinviertel mit 14.000 ha den größten Teil der Weinbaufläche Niederösterreichs ein. Nicht umsonst bildet der Wein einen wesentlichen Genussaspekt des weiten Landes, den es auf den kulinarischen Reisen, in den Wirtshäusern oder beim Winzer direkt zu erleben gibt.

Mehr zu den kulinarischen Reisen unter:
niederoesterreich.at/kulinarik

IM FOKUS:
WEIN, GENUSS
UND GAST-
FREUND-
SCHAFT



Veltlinerverkostung im Weinviertel oder Besuch in einer Whiskeymanufaktur des Waldviertels: Auf einer kulinarischen Reise lassen sich Kulinarik, Produktvielfalt und Gastfreundschaft des weiten Landes hautnah erleben.

Film ab: Promi-Besuch im Wirtshaus

Die besten Gerichte benötigen die besten Produkte. Deswegen vertrauen die Wirtshäuser des weiten Landes auf regionale Lieferanten, bekannte Veredelungsbetriebe und langjährige Partnerschaften. Einen Blick hinter die Kulissen der Produktion gibt es neben den Wirtshausvideos in begleitenden Portraits. Da stellt sich etwa das Weingut Fidesser vor, das biodynamischen Wein produziert, Räucherschinkenproduzent Betram Roysky erlaubt einen Blick in die Räucherherde, Wildlieferant Hubert Hofmann lädt in die Jagdreviere des Habsburg Lothringenschen Gut Persenbeug ein, und die Grubers am Knofihof erzählen vom heimischen Knoblauchanbau.

Zu sehen auf:
niederoesterreich.at/kultur-im-wirtshaus



Kultur im Wirtshaus

Vier Wirtshäuser, vier besondere regionale Produkte und jeweils zwei prominente Gäste an vier Abenden, die ganz im Zeichen der kulinarischen Künste stehen: Dabei entstanden vier Filme, in denen den Wirten genau auf die Finger und gemeinsam mit den Gästen ins Glas geschaut wird. Das ergibt spannende Einblicke in die Welt der Gastronomie und der regionalen Kulinarik.

Da sind etwa Manuel Rubey und Robert Stadlober, die sich beim Puchegger-Wirt ein Glas Veltliner schmecken lassen und sich vom Wirt die Besonderheit des selbst gemachten Räucherschinkens erklären lassen. Es treffen sich die beiden Burgschauspielerinnen Bibiana Beglau und Mavie Hörbiger auf ein Glas naturtrüben Bio-Wein und unterhalten sich mit dem Koch über vegetarische Küche und kulinarische Quereinstiege. Dirk Stermann und Adele Neuhauser treffen sich im Gasthof Kalteis und sinnieren über die Schönheiten des weiten Landes und meinen dabei ausnahmsweise nicht nur die kulinarischen Genüsse. Und Rapperin Yasmo und Schauspieler Faris Rahoma genießen das ihnen Kredenzte mit allen Sinnen, während sie sich über Fleischkonsum und Regionalität austauschen.

Wie nah sich Produktion und Gastronomie sind, zeigen die Seitenblicke der Filme auf die Produktions- und Veredelungsbetriebe. Dabei wird deutlich, dass die Wirtshäuser und ihre Lieferanten oft sogar familiäre Bande haben oder seit Jahrzehnten zusammenarbeiten. Dies sind die kleinen Geheimnisse hinter den kulinarischen Höchstleistungen der »Kultur im Wirtshaus«, und die werden in den Videos und kurzen Portraits gelüftet. In den Gesprächen mit ihren Gästen unterhalten sich die Wirte über Nachhaltigkeit, Regionalität, Verlässlichkeit und Freundschaft und vermitteln dabei das ganz besondere Gefühl im Wirtshaus.

Auf ein Wort mit dem Wirten: Bei den Kulturbesuchen im Wirtshaus fühlen bekannte Gesichter Österreichs der regionalen Kulinarik auf den Zahn. Dabei dürfen der Witz und ein Glas Wein nicht fehlen.



WO DAS Teamwork ZWEI HAUBEN TRÄGT

— NIKOLAUS PROKOP —

Dreiunddreißig Jahre im selben Betrieb – das ist heutzutage, im Zeitalter des Job-Hoppings und der bunt zusammengewürfelten Quereinsteigerberufslaufbahnen, ein bemerkenswerter Rekord. Noch außergewöhnlicher ist eine solche Karriere allerdings in einer Branche, in der wohl kaum jemand ein Arbeitsleben lang einem einzigen Betrieb treu bleibt: der Gastronomie.

Dort wo andernorts die Mitarbeiterloyalität heute eher gering ist, zeigt sich beim Bärenwirt in Petzenkirchen ein anderes Bild. Denn hier beweist ein harmonisches Vierer-

team über zwei Generationen hinweg, dass es auch ganz anders geht. Das liegt einerseits daran, dass Bärenwirt-Chef Erich Mayrhofer schon seit Jahrzehnten darauf bedacht ist, nicht nur ein exzellentes Gasthaus, sondern auch einen vorbildlichen Ausbildungsbetrieb zu führen. Und andererseits beweist Küchenchefin Renate Schaufler, die 1989 als Lehrling in den Betrieb einstieg und die heute, dreiunddreißig Jahre später, als angesehene Zwei-Hauben-Köchin des Mostviertels einen fast schon legendären Ruf genießt, dass Beständigkeit eines der allerbesten Erfolgsrezepte ist.

Das spürt man nicht nur bei der äußerst familiären und herzlichen Atmosphäre, die einen als Gast beim Bärenwirten empfängt, das schmeckt man vor allem auch – z.B. beim weithin berühmten Gulasch des Hauses, das die strenge Jury der Niederösterreichischen

Wirtshauskultur in einer Blindverkostung zum allerbesten seiner Art kürte. Genauso wie in Renate Schauflers langjähriger Berufslaufbahn steckt auch in diesem Klassiker viel Zeit, viel Sorgfalt und viel Liebe – und neben bestem Wadschinken vom Kamptaler Kult-Fleischer Höllerschmid zusätzlich auch eine gehörige Portion Zwiebel. Denn Souschef Markus Hofschweiger, auf den das sensationelle Rezept zurückgeht, bricht für sein Superlativgulasch ebenso mutig wie souverän mit den althergebrachten Regeln. Während die meisten Küchenbibeln als goldene Regel ein Fleisch-Zwiebel-Verhältnis von eins zu eins predigen, wagt er sich an eine äußerst großzügige Zwiebeldosierung heran, die nicht allzu weit von der Zwei-Drittel-Marke entfernt liegt – »die wichtigste Voraussetzung für einen sämigen, aromatischen Saft«, verrät Renate Schaufler das kleine Küchegeheimnis.

Beim Bärenwirt in Petzenkirchen sorgen zwei Generationen als harmonisches vierköpfiges Dreamteam für ein paradiesisches Gasthauserlebnis und für das sensationellste Gulasch der Region.



Man würde der exzellenten Zwei-Hauben-Küche des Bärenwirten allerdings keineswegs gerecht werden, würde man unentwegt nur vom Gulasch reden. Denn Renate Schaufler hat gemeinsam mit ihrem Küchenteam den klassischen Petzenkirchner Landgasthof zu einer niederösterreichischen Kulinarikinstitution hochgekocht, deren Ruf weit über die Region hinausreicht. Rare Spezialitäten wie ein gebackenes Rehbeuscherl auf Schwammerlsauce mit Schwarzen Nüssen stehen hier beispielsweise genauso auf der Karte wie rustikale Klassiker, etwa die zart geschmorten Schweinsbackerln vom Ötscherblick-Schwein mit Rahmkohl und flaumigen Erdäpfelgnocchi. Wer's etwas leichter liebt, wird mit feinstem regionalen Fisch – Bachsaibling oder Forelle aus Neubruck – verwöhnt.

Und für die stetig wachsende Schar an Gästen, die auf Fleisch verzichten möchten, bereitet Renate Schaufler z.B. köstliche Bärlauchtascherl oder saisonal variierte Einkorn-Risotti zu, jetzt im Frühling auch ideal kombinierbar z.B. mit Spargel. Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit stehen auch bei Rind, Schwein, Kalb, Kitz und Wild auf dem Programm, die konsequent nach dem Nose-to-Tail-Prinzip verarbeitet werden. Beim Thema Gemüse ist der Küchenchefin übrigens die Vielfalt des Farbenspiels und der Texturen ein besonderes Anliegen: So werden etwa Sellerie oder Topinambur mit Vorliebe als Dreieinigkeits von würziger Creme, knusprigen Chips und bissfestem Schmorgemüse serviert und je nach Rezept und Saison gerne auch mit zart gebratenem Fisch kombiniert. Außergewöhnliche Kreativität, gepaart mit ländlicher Bodenständigkeit, beweist auch

Landgasthof Bärenwirt

Ybbsler Straße 3
3252 Petzenkirchen
bärenwirt.at

ZWEI
GENERATIONEN
IM VIER-
KÖPFIGEN
TEAM



Fotos: © Niederösterreich Werbung/Mara Hohla (Portrait Renate Schaufler, Speisefotos), Daniela Führer (Team Bärenwirt)

Neben exzellenter regionaler Wirtshausküche bietet Bärenwirt Erich Mayrhofer mit fünf Gasträumen und einem großen Gastgarten auch ein gediegenes Ambiente für viele besondere Anlässe – von der Hochzeit für 200 Personen bis zum gemütlichen Zusammensein im zünftigen Stüberl.



eine besondere Spezialität des Hauses: Gebratener Petzenkirchner Bauernschafkäse, der im Kletzenbrot-Mantel zubereitet und mit roter Rübe, Apfel, Birne, Weintrauben und Nüssen serviert wird. Und wenn man der Küchenchefin beim gut gelaunten Plaudern zuhört, dann klingt das Erfolgsrezept hinter dem Zwei-Hauben-Gasthaus im Grunde ganz einfach: »Jeder von uns kocht, was ihm am besten schmeckt. Bei mir sind es vor allem Fisch und Gemüse, bei Markus Hofschweiger natürlich sein Gulasch und der Schwerpunkt Fleisch und bei Saucier Peter Scherz seine ausgetüftelten Saucen.«

Und natürlich wäre das Erfolgsteam des Bärenwirts nicht komplett, wenn Erich Mayrhofer nicht bereits seit 1982 den seit fünf Generationen bestehenden Familienbetrieb mit großer Leidenschaft und viel Gespür für den richtigen Mix von Tradition, Gegenwart und Zukunft leiten würde. Als echter Nachhaltigkeitspionier trägt sein Betrieb schon seit 2005 das Umweltzeichen und erhielt 2006 den Klimaschutzpreis. Und da man beim Bärenwirts ein waches Auge für aktuelle Trends hat, bietet das Getränkeangebot keineswegs nur eine fünfundzwanzigseitige Weinkarte, die sich wie ein Who's Who der österreichischen und internationalen Wein-

szene liest. Denn immer mehr Gäste verlangen nach qualitätsvollen Alkoholalternativen – und für die gibt's ein erlesenes Angebot von der Säftemanufaktur Brandhof aus Wieselburg. Mit seinem Resümee zum vierzigjährigen Jubiläum als Wirt bleibt Mayrhofer allerdings trotz aller Innovationen und Auszeichnungen ganz bescheiden am Boden: »Auch mit zwei Hauben sind wir noch immer ein ganz normales Wirtshaus für jedermann geblieben. Aber halt ein Wirtshaus, das ein bisschen anders kocht.«

Zwei Hauben, zwei Küchenlinien: Einerseits pflegt man beim Bärenwirt die klassische Wirtshausküche mit Gulasch, Beuschel, Schnitzel & Co. Und andererseits die bodenständig innovativen Kreationen von Renate Schaufler und ihrem Küchenteam, bei denen auch das vegetarische Herz höher schlägt.



Das bärige Erfolgsquartett von Petzenkirchen: Küchenchefin Renate Schaufler, Chef und Inhaber Erich Mayrhofer sowie Souschef Markus Hofschweiger und Sommelier Markus Perger.



Kräuterküche für Leib und Seele

— HELENA ZOTTMANN —



In vierter Generation führen Markus und Sabrina Stadler das Landgasthaus – seit der vorigen Generation mit der Spezialisierung auf eigenen Kräuterranbau und Rezepte nach Hildegard von Bingen. Das kommt bei den Gästen durchwegs gut an.



Kräuter und die Lehren der Hildegard von Bingen sind im Landgasthaus Stadler nicht mehr wegzudenken. Rosmarin, Isop, Salbei, Thymian, Currykraut, Eberraute und Minzen – der Grundstock ist im eigenen Kräutergarten stets zu finden.

Umgeben von satten Wäldern und mitten im Dorfzentrum der Gemeinde Reinsberg liegt das Landgasthaus Stadler. Seit dem Jahr 1927 begrüßt die Familie Stadler hier ihre Gäste – damals kam der Urgroßvater mit der Kutsche aus dem fernen Oberösterreich und zog in das Dorf im Ötschervorland. Als Burgtaverne fand das Haus bereits 1608 erstmals urkundliche Erwähnung. Ein wenig stolz ist man hier auf die Jahrhunderte an Wirtshaus-tradition, die am historischen Gebäck noch heute abzulesen sind. Zahlreiche Umbauten und Veränderungen haben das Haus seither geprägt, zuletzt wurde aus dem Gastgarten der helle Veranstaltungsraum »Liebstöckl«.

Altes Kräuterwissen auf dem Teller

Im Landgasthaus Stadler wird, wo immer möglich, nach der Philosophie der Heilgelehrten Hildegard von Bingen gekocht. Küchenchef Markus Stadler verwendet daher statt Weißmehl öfters Dinkel- und Vollkornprodukte, nimmt weniger Salz und aromatisiert gerne mit Zitrone. Auch wenn nicht alle Gerichte nach den Rezepten der Heilkundigen gekocht werden können, »in der Basis zieht sich die Hildegard durch«, sagt Markus Stadler. Die weiße Grundsauce etwa wird immer mit Vollkorn- oder Dinkelmehl, Kräutern und

Gewürzen gemacht. Sie bildet die Basis für die Sauce zum Naturschnitzel oder die Knoblauchsuppe. Hinzu kommen die vielen Kräuter, die schon sein Vater im Kräutergarten gezogen hat. Mit Isop, Salbei und Rosmarin setzen die Stadlers ihre beliebte Kräuterpaste an, daneben gibt es stets Thymian, Currykraut, Liebstöckel, Eberraute und dutzende Minzsor-ten, von der Ananasminze bis zur Minzverbene. »Über 60 Kräuter hat mein Vater zu Spitzenzeiten angepflanzt«, erzählt Markus Stadler. Im Frühling wird frisch gesammelter Bärlauch aufgetischt, mit etwas Glück gibt es Gerichte mit Sauerampfer oder Hopfenspargel von Wäldern und Wiesen der Umgebung.

Tradition über Generationen

Ursprünglich vom Vater erlernt, hat sich der Jungwirt nach der Betriebsübernahme 2014 nach und nach neue Rezepte angeeignet und ist dabei dem bewährten Grundstock treu geblieben. Die Wissenschaft und Philosophie der Hildegard von Bingen setzt vor allem beim Gesundheitsaspekt an: »In der Früh sollte man zum Beispiel warm essen und trinken, damit sich der Magen aufwärmt«, erklärt er. Diesen könne man als Wirt zwar nur schwer weitergeben, »aber für viele Gäste ist es einfach eine interessante Geschichte«, meint er. Daher versehen die Stadlers ihre Speisekarte, wann immer es sich anbietet, mit einem Zitat aus den Kochbüchern oder mit einem kurzen »G'satzl« aus der Philosophie der Heilkundigen – Geschichte in kleinen bunten Häppchen serviert.

Landgasthaus Stadler

Reinsberg 21
3264 Reinsberg
gasthausstadler.at

BUNTES GEMÜSEGEDICHT

mit Rita's Burg-Vetta

»Wir bereiten
die Gemüse-
säfte nach
der Succowell-
Methode zu.«

Markus Stadler
Koch & Wirt

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Schafweickäse,
in Salzlake gereift
(z. B. Rita's Burg-Vetta,
ähnlich Fetakäse)
250 g Vogerlsalat
je nach Saison
Erdbeeren, Spargel,
Marillen oder Nüsse

GEMÜSESÄFTE UND -CHIPS

250 g Paradeiser
250 g Karotten
250 g Paprika
250 g Mais



Die Succowell-Methode,
nach der auch Markus Stadler
kocht, entwickelte Rainer
Melichar am Nibelungenhof.

1 Für die Gemüsesäfte jeweils separat die Paradeiser und Karotten mit etwas Wasser, Paprika und Mais entsaften. Den Saft sehr langsam einkochen, bis er die gewünschte Konsistenz erreicht.

2 Die Trester vom Gemüse entsaften, fein pürieren, auf eine Silikonmatte streichen und im Dörrgerät dörren oder alternativ im Rohr bei 55 Grad 12 Stunden lang trocknen. Abschließend in kleine Chips brechen. Die Chips und die Säfte am besten gleich in größeren Mengen vorbereiten. Die Säfte halten am besten in sauberen Glasflaschen und kühlen Räumen. Die Chips sollten luftdicht und zwischen Küchenpapier gelagert werden.

3 Kurz vor dem Anrichten den Schafweickäse – Markus Stadler verwendet dafür Rita's Burg-Vetta – sorgfältig in vier Scheiben schneiden, mit etwas braunem Zucker bestreuen und abflämmen.

4 Den geblähten Käse mit den geschmacksintensiven Säften – auf Wunsch auch mit Pesto – anrichten und mit mariniertem Vogerlsalat, Gemüsechips und Kresse garnieren. Gerne auch je nach Saison mit frischen Erdbeeren, gegrilltem Spargel, eingekochten Marillen oder gehackten Nüssen verfeinern.

Weitere

Top

Wirtshäuser mit Kräuterküche

1

Das Wolf

Gourmetmenüs mit Zutaten aus dem eigenen Kräutergarten – hier wird Bodenständiges mit gehobener Küche verknüpft. Ein Geheimtipp unter den ausgezeichneten Restaurants.

Bahnstraße 58
3425 Langenlebarn
daswolf.restaurant

2

Gasthof Kalteis

Der Landgasthof im idyllischen Dirndltal bietet regional-saisonale Küche auf höchstem Niveau. Kräuterfee Martina Fischl beliefert den Gasthof mit Kräutern und Kräuterwissen.

Melker Straße 10
3204 Kirchberg an der Pielach
kalteis.at

3

Gasthof Hueber – der Wirt in Bründl

Beim Top-Wirt-Sieger des Jahres 2020 finden nicht nur beste heimische Produkte den Weg in die „Wirtshausküche 2.0“, sondern stets frische und von der Wirtin selbst gepflückte Wildkräuter.

3282 St. Georgen an der Leys 18
hueberderwirt.at

4

Landgasthaus Planer

„Allerlei Grünzeug von Haus und Hof“ wandert in die stets frisch gekochten und saisonal-regionalen Spezialitäten. Dazu gibt's hausgemachte Tees und Säfte.

Rammersdorf 5
3231 St. Margarethen
gasthaus-planer.com

3x100€

Gutscheine der Niederösterreichischen
Wirtshauskultur gewinnen!

JETZT
TEILNEHMEN
UNTER:

Teilnahme unter www.wirtshauskultur.at/gewinnspiel bis 31. August 2022. 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.

Wer hat die Succowell-Methode erfunden?

A

Markus Stadler

B

Hildegard von Bingen

C

Rainer Melichar

www.wirtshauskultur.at/gewinnspiel



Wenn zwei Engel gemeinsam ein Gasthaus führen, dann fühlt man sich als Gast natürlich wie im Paradies. Denn Gabriele Engels feine Regionalküche und Gerhard Engels herzliche Gastfreundschaft machen von der Vorspeise bis zum Dessert himmlische Freude.

Wenn der Drahtesel vorm Gasthaus parkt.

— NIKOLAUS PROKOP —

Niederösterreich hat nicht nur rund 1.400 Kilometer an Top-Radrouten zu bieten, sondern auch viele hervorragende radfreundliche Gastbetriebe – darunter auch zwei ganz besondere.



»Auf den zehn Top-Radrouten mit ihren radfreundlichen Betrieben gibt's in Niederösterreich viel zu entdecken – kulinarisch genauso wie sportlich.«

Jochen Danninger
Tourismuslandesrat Niederösterreich

Was ist noch schöner als ein Frühlingsausflug per Rad? Die klare Antwort: derselbe Ausflug – allerdings mit einer zünftigen Rast in einem hervorragenden Wirtshaus, wo man sich für die sportlich oder auch gemütlich heruntergestrampelten Kilometer und Kalorien gebührend belohnen kann.

Eine der sympathischsten Adressen dafür ist mit Sicherheit der Landgasthof »Zur schönen Wienerin« im kleinen Örtchen Marbach an der Donau. Denn erstens: Hat man schon je von einem Gasthaus mit einem verführerischeren Namen gehört? Zweitens: Wo sonst in Niederösterreich gibt es ein Gasthaus, das gleich von zwei Engeln zugleich geführt wird, nämlich dem Besizerhepaar Gabriele und Gerhard Engel? Und drittens: Wo sonst ist der eine dieser Engel eine wahrhaft begnadete Küchenchefin? Und der andere ein leidenschaftlicher und erfahrener Hobby-Radsportler mit Leib und Seele, der als Wirt ein überaus herzlicher Gastgeber und als Bike-Experte ein willkommener Pannenhelfer und Tourenratgeber ist?

Besser aufgehoben als in der »Schönen Wienerin« können also hungrige Radler bei einer kleinen Wachautour kaum sein, obwohl: Trotz der idyllischen Landschaft, die der Wachau zum Verwechseln ähnlich sieht, befinden wir uns hier genau genommen bereits im geschichtsträchtigen Nibelungengau. Deshalb kommt beispielsweise der Schweinsbraten hier auch ordnungsgemäß mit Waldviertler Erdäpfelknödeln auf den Tisch, und auch sonst ist der regionale Bezug an der Schnittstelle von Waldviertel und Wachau in Gabi Engels Küchenlinie rundum spürbar: Klassiker wie ein gut gewürztes Wachauergulasch oder ein feines Kalbsbeuschel treffen auf hervorragenden Fisch aus dem nahen Yspertal, für Linienbewusste gibt es auch leichte



Der regionale Bezug an der Schnittstelle von Waldviertel und Wachau ist in Gabriele Engels Küchenlinie rundum spürbar: vom exzellent gewürzten Wachauergulasch über Waldviertler Fischspezialitäten bis zu flaumigen Marillknödeln und verführerischen Desserts.

**Landgasthof
»Zur schönen Wienerin«**

Marktstraße 1
3671 Marbach an der Donau
wienerin.co.at

AUCH
DER CHEF IST
BEGEISTERTER
BIKER.

Krumbacherhof

Bundesstraße 19
2851 Krumbach
krumbacherhof.at



Nicht nur auf dem Mountainbike und dem Straßenrennrad ist Andreas Ottner ein wahrer Perfektionist: Auch in der Küche beweist er viel Liebe zum Detail und zu ultimativer Qualität – bei deftigen Gasthausklassikern genauso wie bei feinen Frühlingsspezialitäten, für die er zum Bärlauchpflücken höchstpersönlich hinaus in den Wald wandert.

Salatgerichte, und im Frühling haben natürlich Bärlauch, Spargel und Eierschwammerl in den köstlichsten Varianten Saison. Selbstverständlich dürfen bei so viel Wachaunähe die flaumigen Marillenknödel keinesfalls fehlen. Und damit der Begriff »Wienerin« im Wirtshausnamen auch ja nicht vernachlässigt wird, zählt ein hervorragendes, mit Senf und Kren mariniertes und in Schnitzelpanier herausgebackenes Wiener Backfleisch zu den beliebtesten Gerichten. Hinzu kommt eine ansehnliche Auswahl hervorragender Wachauer Weine und so manch ausgefallene Bierspezialität. Und wenn man nach einer ausgiebigen Mahlzeit nicht mehr weiterradeln möchte, stehen acht gemütliche Zimmer zur Übernachtung zur Verfügung – und fürs Radl eine geräumige und sichere Fahrradgarage, die man bequem mit dem Zimmerschlüssel verschließen kann.

In einer landschaftlich ganz anderen Region – aber mit derselben Herzlichkeit und Gastlichkeit – ist auch der Krumbacherhof von Karin und Andreas Ottner eine der beliebtesten Radfahradressen in der Buckligen Welt. Das hübsche, moderne Landgasthaus ist vom EuroVelo-9-Rad-

weg aus gut erreichbar, denn von Aspang-Markt führt der Zöbernbach-Radweg direkt an Krumbach vorbei. Ein besonderes Gütesiegel für Zweirad-Fans: Der Krumbacherhof ist Mitgliedsbetrieb eines führenden europäischen Fahrradurlaubsguides mit hohen Ansprüchen an die radfreundliche Ausstattung. Einrichtungen wie verschließbare Fahrradräume, Wäscheservice, eine gut ausgerüstete Werkstattecke oder sogar ein 24h-Schlauchautomat sind deshalb ein Muss – und da Andreas Ottner auch selbst begeisterter Biker ist, sind sowohl Genussradfahrer als auch Mountain- und Gravelbiker bei ihm bestens aufgehoben, von technischem Support und Routentipps über Top-Marken-Bikes (auch E-Bikes!) zum Ausleihen bis zur Halb- oder Ganztagestour mit dem Chef höchstpersönlich.

Natürlich hat im Krumbacherhof nicht nur das Service- und Übernachtungsangebot für Radler höchstes Niveau: Auch die Speisekarte hat es in sich, denn Andreas Ottner ist nicht nur auf dem Bike ein echter Perfektionist, sondern auch in der Küche. Liebhaber zünftiger Wirtshauspezialitäten werden hier z.B. mit einem köstlichen, mit Jungzwiebel, Paprika, Speck, Geselchtem, Käse und Lauch gefülltem Hausschnitzel vom Freiler's Bio Schwein oder einem großzügig portionierten Zwiebelrostbraten vom Beiried genauso glücklich wie Gäste, die auf eine gehobene, authentische Regionalküche Wert legen.

Denn gerade auch bei den saisonalen Gerichten spürt man die große Liebe zum Detail und zu ultimativer Qualität, mit welcher der Küchenchef zu Werke geht – im Winter etwa bei den zahlreichen verführerischen Wildspezialitäten, jetzt in der aktuellen Frühlingssaison z.B. beim zarten Bauernlamm aus der Region, das Andreas Ottner gerne gemeinsam mit selbst gepflücktem Bärlauch kombiniert oder natürlich auch mit Spargel. Dass nahezu sämtliche Zutaten wie Schwein, Rind, Lamm und Wild von Landwirten aus der umliegenden Region stammen oder z.B. das Desserteis vom nahen Eis-Greissler in Königsegg, versteht sich da schon nahezu von selbst.

Und wer sich für seinen genussvollen Radlausflug in die Bucklige Welt schon mal vorab informieren möchte, kann Andreas Ottner bei seinen Touren nicht nur auf Social Media, sondern auch auf den gängigen Bike-Apps folgen – denn dort ist der sportliche Wirt natürlich ein besonders aktives Mitglied.

Eine der schönsten Adressen für Radler in der Buckligen Welt: Während Andreas Ottner seine Gäste mit hervorragender Küche und kompetentem Bike-Know-how verwöhnt, sorgt Karin Ottner als Seele des Hauses für perfekten und herzlichen Service.



Weitere Wirtshäuser an ausgewählten Top-Radrouten:

Die zehn Top-Radrouten in Niederösterreich zeichnen sich durch die sorgfältige Instandhaltung der Radwege, eine gut gewählte Streckenführung und eine informative und durchgehende Beschilderung aus. Sie führen durch die schönsten Gegenden des Landes.

1

EuroVelo 9

Auf dieser Route durchquert man einmal das ganze Bundesland und lernt dabei die verschiedensten Seiten Niederösterreichs kennen.

Gastwirtschaft Neunläuf

Wienerstraße 4
2193 Wilfersdorf-Hobersdorf
neunlaeuf.at

2

Kamp-Thaya-March-Radroute

Eine der schönsten Radstrecken Österreichs, die auf mehr als 400 Kilometern entlang idyllischer Flusslandschaften führt.

Landgasthof Mann

3573 Rosenberg 51
hotelmann.at

3

Ybbstalradweg

Ein Highlight im Mostviertler Radwegenetz: familienfreundlich, genussreich und mit abwechslungsreichem Streckenverlauf.

Schlosswirt Waidhofen

Schlossweg 1
3340 Waidhofen an der Ybbs
schlosswirt-rothschild.at

4

Iron Curtain Trail

Der erlebnisreiche europäische Radfernweg entlang den Spuren des ehemaligen Eisernen Vorhangs.

Stadtwirtshaus Hopferl

Stadtplatz 24, 3950 Gmünd
hopferl-gmuend.at

5

Thayarunde

Eine der Top-Radrouten der Region, entlang der ehemaligen Bahntrassen im Thayaland und über die Grenze von Österreich und Tschechien.

Liebnitzmühle

Liebnitz 38, 3820 Raabs an der Thaya
liebnitzmuehle.at

6

Traisental-Radweg

Pilgeradweg von der Weinregion Traisental über St. Pölten bis Mariazell, mit 111 km und vier gemütlichen Etappen.

Nibelungenhof

Wiener Straße 23, 3133 Traismauer
nibelungenhof.at

7

Triesting-Gölsental-Radweg

Über rund 60 km führt die gemütliche Route vom südlichen Wienerwald bis ins alpine Mostviertel.

Berndorfer Stadtwirt

Hernsteinerstraße 2, 2560 Berndorf
stadtwirt-berndorf.at

8

Donauradweg

Der Klassiker unter Österreichs Radrouten von Passau bis zur slowakischen Grenze mit vielen kulinarischen Highlights.

Gasthof „Zum goldenen Anker“

Donaulände 27
2410 Hainburg an der Donau
goldeneranker.at

Weitere Informationen:
wirtshauskultur.at/radfahren
niederoesterreich.at/radfahren

ÜBER 300 AUSFLÜGE MIT EINER KARTE



Freier Eintritt in über 300 Ausflugsziele: Die Niederösterreich-CARD ist die ideale Begleitung bei jedem Besuch im Bundesland. Ab der Saison 2022/23 mit zwölf neuen Zielen.

Sie ist die letzte ihrer Art: Die bald 200 Jahre alte Windmühle in Retz im nördlichen Weinviertel ist die einzige Mühle Österreichs, die noch mit natürlicher Windkraft Getreide mahlt. Für Interessierte ist sie bei geeignetem Wind geöffnet. Die Windmühle ist – wie über 300 weitere Ausflugsziele – mit der Niederösterreich-CARD kostenlos zugänglich. Sehenswürdigkeiten wie diese gibt es in Niederösterreich zahlreiche. Doch nicht nur der Wissensdurst kann gestillt werden, in Niederösterreich gibt es das passende Angebot für Abenteuerlust, Forschungsdrang und Natursehnsucht.

Besuch in der Vergangenheit

Sei es die Gozzoburg in Krems, die Schallaburg bei Loosdorf oder Burg Plankenstein nahe Scheibbs – in diesen Burgen kommen Gäste dem mittelalterlichen Leben ganz nahe. Ein Besuch in den historischen Gemäuern lässt tief ins Leben der vergangenen Jahrhunderte blicken. Als Burgfräulein

oder Ritter kann sich fühlen, wer sich auf das Renaissanceschloss Greillenstein begibt, Schloss Artstetten besucht oder einen Spaziergang im Schlossgarten von Laxenburg unternimmt. Die historischen Sehenswürdigkeiten locken mit Leihgewändern, Sonderausstellungen und oft auch mit einem speziellen Abenteuerangebot und machen einen Ausflug unvergesslich.



Ein bekanntes Bild: Storchennester auf den Schornsteinen niederösterreichischer Häuser sind keine Seltenheit. Bei einem Besuch in Marchegg – etwa bei der Landesausstellung – können mit etwas Glück die Wandervögel beim Nisten beobachtet werden.

Lust aufs Abenteuer

Ob Sommerrodelbahn, Reifenrutsche oder Mountaincarts, ein Besuch in der Kletterhalle oder die Fahrt mit den Ötscherliften – für Sportbegeisterte und Actionsuchende lässt die CARD keine Wünsche offen. Auch eine Fahrt mit der Rax-Seilbahn ist in der Niederösterreich-CARD inkludiert. Das Bewegungsangebot in Niederösterreich ist so vielfältig, dass dafür ein Jahr nur knapp ausreicht. Inkludiert sind nicht nur verschiedene Freibäder, sondern auch Kunsteislaufbahnen sowie Golf- und Minigolfanlagen.

Hunger auf Natur

Das größte Bundesland Österreichs ist besonders reich an Naturparks, Tiergärten und Erlebniswelten. Die Naturwelten Niederösterreichs sind vielfältig, hier gibt es noch richtige Wildnis und Orte, die die natürliche Biodiversität schützen. Wussten Sie, dass der letzte Urwald Österreichs, der Rothwald, in Niederösterreich liegt? Er befindet sich

NATUR-
PARKS:
ERLEBNIS FÜR
GROSS UND
KLEIN



Familienausflug oder Wandertag mit Freunden: Die Klammern Niederösterreichs, wie hier in den Ötschergräben, sind ideale Ausflugsziele an heißen Sommertagen – ideal kombiniert mit einem Besuch im Wirtshaus.

Im Museumsdorf Niedersulz tauchen die Gäste ein in das Alltagsleben eines typischen Weinviertler Dorfes anno dazumal. Bauernhöfe, Werkstätten, Stadel, Presshäuser und eine Schule aus zwei Jahrhunderten machen die Geschichte Niederösterreichs hautnah erlebbar. Besonderes Highlight für Groß und Klein: die Tiere am „Lebenden Bauernhof“.

Punkte sammeln

Das Bonusprogramm der Niederösterreich-CARD ist die beste Möglichkeit, die weite Land-Küche kulinarisch zu erleben. Und so geht's:

Mit Ihrer Niederösterreich-CARD sammeln Sie bei jedem Wirtshausbesuch wertvolle Bonuspunkte, die später zu Wirtshausgutscheinen werden. Bonuspunkte gibt es pro Euro ab einem Rechnungswert von € 20,-. Pro Tag können maximal 250 Bonuspunkte gutgeschrieben werden. Sobald Sie 500 Bonuspunkte gesammelt haben, wird Ihnen automatisch ein € 10,- Wirtshausgutschein per E-Mail zugeschickt.

Nähere Infos dazu unter niederösterreich-card.at/bonuspunkteprogramm

im Wildnisgebiet und UNESCO Weltnaturerbe Dürrenstein-Lassingtal nahe Scheibbs. Der Urwald ist für Menschen nicht zugänglich, damit die Natur dort frei und wild bleiben kann. Dafür gibt es das »Haus der Wildnis« in Lunz am See, das eine anschauliche Erfahrungsbrücke bauen will und den Gästen die Wildnis näherbringt. Besucher sind dafür in den beiden Nationalparks Niederösterreichs herzlich willkommen: In den Donauauen und dem Thayatal lässt es sich hervorragend dem Alltag entfliehen und waldbaden. In den vielen Naturparks, wie etwa dem Naturpark Heidenreichsteiner Moor oder Blockheide, lässt sich die Vielfalt der Natur hautnah erleben. Seien es Wälder voll Wackelsteinen, naturnahe Tiergärten oder Tropfsteinhöhlen – es gibt sie noch, die wilde Natur Niederösterreichs!

Durst auf Wissen

Niederösterreich durchlebte im Laufe der Jahrhunderte eine aufregende Geschichte. Hier siedelten die Römer, es verliefen wichtige Handelsstraßen entlang der Donau, und die zahlreichen Belagerungen um die Stadt Wien hinterließen ihre Spuren im Bundesland. Dieses Wissen fasziniert Schulkinder gleich wie Erwachsene: Ein Besuch in Petronell-Carnuntum macht die Römerzeit anschaulich. Hier werden tausende Jahre alte Gepflogenheiten erfahrbar. Zahlreiche Museumsdörfer geben Einblick in das ländliche Niederösterreich der letzten Jahrhunderte. Hinzu kommen die vielen Stifte und Museen, die mit ihren permanenten und teils auch wechselnden Ausstellungen historische Themen greifbar machen.

Zeit für eine Pause

Wer sich einfach eine Pause gönnen möchte, kann das in einem der vielen niederösterreichischen Genussbetrieben tun. Sei es ein Besuch im Vöslauer Thermalbad, in der



Römertherme Baden, in der Therme Aqua Nova Wiener Neustadt oder in der Sole Felsen Welt in Gmünd. Genuss ist hier garantiert, und ein kleiner Abstecher vom Alltag ist oft so naheliegend. Die Eintritte in diese Entspannungsoasen sind in der Niederösterreich-CARD inkludiert.

Genuss auf Kulinarisch

Apropos Genuss: Das geht in Niederösterreich am besten bei Tisch. Egal, ob köstliche Weine oder ausgezeichnete Küche, das Bundesland lässt man sich am besten auf der Zunge zergehen. Die niederösterreichischen Gastronomiebetriebe locken mit bodenständiger bis moderner Küche – von Hausmannskost bis Haubenmenü, hier wird man verwöhnt. Rund 200 Wirtshäuser in Niederösterreich laden ein, beim Bonusprogramm mitzumachen und die niederösterreichische Wirtshauskultur in ihrer ganzen Fülle zu erleben.



Genuss wird in Niederösterreich ganz großgeschrieben. Die Wirtshausbetriebe servieren regionale Köstlichkeiten von bodenständig bis modern interpretiert. Kühle Klamm und Jause beim Heurigen, Kulturausflug mit Weinverkostung, Museumsbesuch im Stift und süße Belohnung – ein Tag im weiten Land lässt sich im Wirtshaus ideal abrunden.

Der Klostergasthof Heiligenkreuz im Bezirk Baden in den historischen Gemäuern des Stiftsgebäudes: Die Küche lockt mit saisonalen Wild- und Fischspezialitäten, traditioneller Wirtshauskost und mit der süßen Spezialität des Hauses – der Klostercremeschnitte.



Preisinfo Niederösterreich-CARD

Erwachsene

€ 63,- bei Neukauf
€ 58,- bei Verlängerung

Kinder (6–16 Jahre)

€ 32,- bei Neukauf
€ 29,- bei Verlängerung

Kinder bis 6 Jahre

freier Eintritt in Begleitung eines erwachsenen CARD-Inhabers

Die CARD der Saison 2022/2023 ist gültig von 1. April 2022 bis 31. März 2023.

Mehr Infos unter niederösterreich-card.at



Vom Brauch- tum des Bierbrauens

— HELENA ZOTTMANN —

Tradition wird hier großgeschrieben: Im Wirtshaus Zum Goldenen Löwen in Maria Taferl erzählen Wirtsleute und Interieur Geschichten aus vielen Jahrhunderten.

Hoch über der Donau im Nibelungengau liegt der Wallfahrtsort Maria Taferl. Dort, direkt neben der Basilika und mit Blick auf dieselbe, befindet sich das Wirtshaus Zum Goldenen Löwen, das seit 1906 von der Familie Frey bewirtet wird. Als Andreas und Margit Frey den Betrieb vier Generationen später im Jahr 2005 übernahmen, war Bier in der Gegend ein Nischenprodukt. In der Umgebung brauten zwar bereits zahlreiche Brauereien mit langer Tradition – Schremser, Zwettler, Weitra –, doch das Bier wurde hier nicht wie der Wein zelebriert. »Bier war für mich immer bekömmlicher und hat mir besser geschmeckt als der Wein«, sagt Andreas Frey aber. Mit Bierverkostungen und einer wechselnden Bierkarte mit Produkten der Umgebung würdigt er seither das Hopfengetränk.

Spezialitäten des Hauses

Die Räumlichkeiten des traditionellen Wirtshauses sind vielfältig: Ein modernes Salettl (und ein Erzherzog-Franz-Ferdinand-Kabinett) im renovierten Bereich des Hauses kontrastieren die urige Stube mit der dunklen Vertäfelung.

Das gut erhaltene historische Mobiliar erweckt noch den Eindruck eines Wiener Beisls aus der K.u.K.-Zeit. Hier speiste zu Zeiten seines Urgroßvaters noch der kaiserliche Thronfolger Franz Ferdinand, heute genießen die Gäste ganz rustikal ein Gulasch oder bestellen eine Spezialität des Hauses, etwa den Bierkrustenbraten. Und freitags finden in dieser Stube die beliebten Bierverkostungen statt.

Historischer Bierausflug

Je nach Saison tischt Andreas Frey dabei sechs verschiedene Bierstile auf, begleitet von einem Menü und jeder Menge historischer und fachlicher Details, die der Biersommelier anhand der Biere auswählt. Denn jedes Bier hat seine eigene Entstehungsgeschichte, und so gibt es viele verschiedene Anekdoten aus der Historie. Er erzählt etwa von den Anfängen des Bierbrauens und holt dafür gern bis zum Zweistromland aus. Er würdigt die Errungenschaften der K.u.K.-Zeit ebenso wie die Pioniere neuer Bierstile. Er erzählt, wieso die Erfindung des Mikroskops erst ober- und untergärige Biere möglich machte und er berichtet von alten Traditionen wie

dem winterlichen Bierstacheln, die im Goldenen Löwen auch heute noch gelebt werden. Vor allem aber beschreibt er mit Leidenschaft die verschiedenen Bierstile und deren Aromen, die bei einer Bierverkostung direkt geschmeckt werden können.

Gasthof Zum Goldenen Löwen

Hauptstraße 6
3672 Maria Taferl
freyswirtshaus.at

Margit und Andreas Frey übernehmen den Familienbetrieb im Jahr 2005. Schon damals gab es die große Liebe zum Bier – mit ersten eigenen Bierkreationen und der Idee der Bierverkostung.



Eine heimelige Gaststube „wie sie sein soll“: Thonet-Stühle, Holztische und Berliner Messinglampen schaffen ein uriges Ambiente.

Wirtshäuser mit Bierschwerpunkt

1 Wirtshausbrauerei Haselböck
Frisch gezapft oder in der Flasche und vom Klassiker bis zur Spezialkreation – die Kleinbrauerei holte seit ihrer Gründung 1999 bereits mehrfach den Staatsmeistertitel.

3662 Münichreith 3
wirtshausbrauerei.at

2 Gasthof Diewald
Neue Bierkreationen seit 1998: Vom klassischen Hellen über das traditionelle Osterbock bis zum experimentellen Brennesselbier lässt sich hier Köstliches gustieren.

Raach am Hochgebirge 38
2640 Gloggnitz
gasthof-diewald.at

3 Braugasthof „Adlerbräu“
Über Jahrhunderte hinweg war das Haus als „Schwarzer Adler“ bekannt. Die Eröffnung der haus-eigenen Brauerei 2004 gab Anlass zur Neuerfindung des Wirtshauses.

Rathausplatz 7
3430 Tulln an der Donau
adlerbraeu.at

4 Gasthof Stumpfer
Hier zapft man mit Vorliebe Biere der nahe gelegenen Brauereien – 2021 kürte der Bier Guide den Gasthof Stumpfer zum Bierlokal des Jahres.

Melker Straße 1
3394 Schönbühel an der Donau
stumpfer.com

Öko Fonds^{plus}
Die nachhaltige Vorsorge mit allen Stärken einer fondsgebundenen Lebensversicherung.

- Nutzt die Chancen zukunftsverträglicher Investments
- Mittel- und langfristiger Kapitalaufbau
- Flexibel und transparent

ZUKUNFT GESTALTEN. WIR SCHAFFEN DAS.

Das Produktinformationsblatt finden Sie auf unserer Website.

NV
Die Niederösterreichische Versicherung
www.nv.at



WIR BRAUEN UNS WAS!

Land-Partie

obergäriges, naturtrübes Vollbier vom Typ „Mandarin Weizen“

Ab Ende April bei den Wirtsleuten der Niederösterreichischen Wirtshauskultur!

In Partnerschaft mit der Privatbrauerei Zwettl!

mein **Wirtshaus** Abo bestellen

Online-Bestellung unter 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 oder Tel. +43 (0) 2742/9000-9000.

ABO SERVICE gratis

2 x jährlich

