

# Wirtshaus Zeitung

Ausgabe N° 84

FRÜHLING /  
SOMMER 2020

**Alles im Ort**

*Der Bauer bringt's.*

Der Gasthof Rote Säge bezieht Ringlschweine und andere Top-Produkte direkt im Ort.

**Alles fleischlos**

*Gemüse und Co.*

Die vegetarische und vegane Küche der Kultur-Wirtshäuser Bonka und Floh.

**Alles raus!**

*Grüne Oasen.*

Im idyllischen Gastgarten des Retzbacherhofs macht die Sommerhitze Pause.



Foto: Rita Newman

Die neue

## Generation Top-Wirte

Silvia Aigner und Stefan Hueber schupfen seit fünf Jahren den Gasthof Hueber in St. Georgen an der Leys, und zwar äußerst erfolgreich, wie man an der Wahl zum Top-Wirt-Sieger des Jahres sehen kann.

**Jungwirte an die Macht! Ein frischer Wind weht heuer neue Top-Wirte an die Spitze der Wirtshauskultur. Ganz oben: Familie Hueber aus St. Georgen an der Leys, die zum „Top-Wirt-Sieger des Jahres 2020“ gewählt wurde.**

**Mehr zum THEMA:**

→ [www.wirtshauskultur.at/top-wirte-2020](http://www.wirtshauskultur.at/top-wirte-2020)

Vor fünf Jahren ist der „Top-Wirt-Sieger des Jahres 2020“ Stefan Hueber ins elterliche Wirtshaus nach St. Georgen

an der Leys zurückgekehrt. Vor vier Jahren hat der „Aufsteiger des Jahres“ Patrick Friedrich das Gasthaus Figl in Wolfpassing gepachtet. Und heuer übernimmt der „Einsteiger des Jahres“ Wolfgang Pillgrab im Gasthof Pillgrab in St. Valentin das Zepter vom Vater.

Drei starke Beispiele, die zeigen, wie eine neue Generation von Jungwirten die Erfolgsgeschichte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur mit Verve und Liebe zum Beruf fortführt. Auffällig ist, wie sehr sich die drei prämierten Betriebe in ihren Zu-

gängen zur Gastlichkeit gleichen: Noch bewusster in der Auswahl der regionalen und saisonalen Zutaten als die Vorgänger, noch kreativer in der Küche, aber immer der Tradition des klassischen Wirtshauses verpflichtet.

Frische Impulse also, und das nicht nur bei diesen speziell

ausgezeichneten Top-Wirten, sondern auch beim gesamten Top-Wirte-Jahrgang 2020. Gleich 67 Wirtshäuser wurden heuer mit dem wertvollen Prädikat ausgezeichnet – eine ungewöhnlich hohe Anzahl und ein weiteres

Indiz dafür, dass man in der Niederösterreichischen Wirtshauskultur von einem blühenden Wirtshausleben sprechen kann.

Mehr über den Einsteiger, Aufsteiger und Top-Wirt-Sieger des Jahres ab Seite 4.



Fotos: Rita Newman

So wird bei den Top-Wirt-Siegern gekocht (v. l.): Hueber, Figl und Pillgrab.

KURZ & GUT

**Herzlich willkommen!**

Die neuen Mitglieder der Niederösterreichischen Wirtshauskultur:

- ① **Weissi's Gaststub'n**  
3644 Emmersdorf  
Die Chefin des am Donauradweg liegenden Familienwirtshauses kocht selbst, neben Wirtshausklassikern auch Feines aus der vegetarischen Küche.  
→ [www.weissigaststubn.at](http://www.weissigaststubn.at)
- ② **Zur Post**  
3390 Melk  
Das Traditionshaus in der Melker Altstadt ist für seine Klassiker der österreichischen Küche bekannt, die mit heimischen Zutaten zubereitet werden.  
→ [www.post-melk.at](http://www.post-melk.at)
- ③ **Gasthaus Mathe**  
3920 Etzen  
Bereits in der vierten Generation verwöhnt Familie Mathe ihre Gäste mit Waldviertler Spezialitäten wie Schweinsbrat'l, Karpfen oder weißes Scherzl mit Schwarzbiersauce.  
→ [www.gasthausmathe.com](http://www.gasthausmathe.com)

*Ihr persönliches  
Gratisexemplar*

① Alle Wirte im Überblick finden Sie auf Seite 8.

Top-Wirte 2020

NIEDERÖSTERREICH  
Einfach erfrischend.



## Klassiker-Rezept Geschmorter Schopfbraten vom Ringlschwein

in Wurzelsoße  
mit gebratenen  
Schupfnudeln und  
Preiselbeerkompott



1 kg Schopfbraten im Ganzen,  
50 dag würfelig geschnittenes  
Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie,  
Petersilwurzel, gelbe Rübe),  
1/2 Stange Lauch in Streifen  
geschnitten, 1 Zwiebel gewürfelt,  
Salz, Pfeffer, Senf, Lorbeerblätter,  
Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren,  
1/8 l Rotwein, ca. 1,5 l Rindsuppe  
zum Aufgießen, 1/16 l Obers und  
2 EL griffiges Mehl.

1. Den Schopfbraten salzen, pfeffern, rundherum scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen.
2. In derselben Pfanne Zwiebeln, Lauch und Gemüse anrösten, mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen und mit Rindsuppe aufgießen. Fleisch sowie Gewürze dazugeben und im Rohr bei 180 °C zugedeckt, unter mehrmaligem Wenden 2,5 bis 3 Stunden schmoren lassen.
3. Für die Schupfnudeln 50 dag mehliges, gekochtes, gepresstes Erdäpfel, 20 dag glattes Mehl, eine Prise Muskat, Salz und 1 Ei rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in kleine Stücke teilen und am Brett zu Nudeln formen, diese im Salzwasser 15 min leicht kochen lassen, herausnehmen und in Butter anbräunen.
4. Das Fleisch herausnehmen, die Soße durch ein Sieb passieren, mit 1/16 l Obers und 2 EL griffigem Mehl binden und noch ein wenig einkochen lassen.
5. Fleisch aufschneiden, mit Wurzelsoße, Schupfnudeln und Preiselbeerkompott anrichten.



Den Wein holen sich Andrea und Christian Bamberger aus Niederösterreich. Viele andere Produkte sogar aus der unmittelbaren Nachbarschaft.

# Von den feinen Ringlschweinen

Die Rote Säge im Yspertal bezieht zahlreiche Produkte von Bauern aus dem Ort. Ganz neu und etwas ganz Besonderes sind die Weideschweine der Familie Scheibreithner.

### Mehr zum THEMA:

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

Die Beziehung zwischen Wirt und Landwirt war in der Roten Säge bis vor zwanzig Jahren eine ausgesprochen innige, neben dem Wirtshaus betrieb da Familie Bamberger nämlich noch einen Bauernhof, auf dem Rinder und Schweine gehalten wurden. Die landwirtschaftliche Vergangenheit reicht im Wirtshaus bis in die Gegenwart, denn noch heute werden Kräuter, Früchte und Kürbisse selbst geerntet, Pestos, Säfte und Liköre selbst hergestellt.

Und auch den besonderen Blick auf Lebensmittel haben sich Andrea und Christian Bamberger bis heute bewahrt, deshalb bevorzugen sie Produkte aus der unmittelbaren Nachbarschaft, wie z.B. die Karpfen und Forellen der Fischerei Pöcksteiner ums Eck, aber auch Eier, Erdäpfel oder Dinkel – alles aus St. Oswald.

Seit einem Jahr kauft das Wirtshaus auch Schweinefleisch im Ort, nämlich vom Ringlhof der Familie Scheibreithner. „Der Hof hat erst vor vier Jahren von Milchviehwirtschaft auf Weideschweine umgestellt“, erzählt Andrea Bamberger. „Wo früher die Kühe gegrast haben, tummeln sich heute das ganze Jahr über die Schweine – denen geht's offensichtlich ganz hervorragend.“

Aber auch das Projekt „Ringlschwein“ läuft blendend. Familie Scheibreithner verarbeitet die Tiere selbst und verkauft die Produkte – Fleisch, Aufstriche, Schmalz, Speck – ab Hof. „Die Kunden kommen wegen

dem guten Fleisch von weit her“, sagt Andrea Bamberger, die für ihr Wirtshaus Stelzen und Schopfbraten von den Scheibreithners bezieht. „Haushalte bevorzugen die schönen Fleischteile wie Schnitzel oder Lungen-

braten. Wir nehmen halt die nicht so beliebten Teile und machen aus ihnen Wirtshausklassiker wie Wurzelfleisch oder Schopfbraten.“

„Schopfbraten vom Ringlschwein“ – so steht's dann in der Speisekarte der Roten Säge, was die Gäste neugierig macht. „Die Leute fragen, was denn das Ringlschwein sei, werden neugierig und schauen sich den Ringlhof dann selber an“, erzählt Andrea Bamberger und ergänzt: „Auch das ist perfekte Zusammenarbeit von Wirt und Landwirt!“



Hier wird zwar nicht mehr groß gesägt, dafür aber Großartiges serviert.

### ④ Gasthof Zur Roten Säge

3684 St. Oswald/Großes Yspertal, Urthaleramt 2  
Tel. 07415/73 28

→ [www.roteesaeg.at](http://www.roteesaeg.at)

## Vom Landwirt zum Wirt

Wirte mit direktem Draht zum Bauern

### ⑤ Gasthof „Zum Goldenen Löwen“

3672 Maria Taferl  
Erdäpfel und Zwiebel vom Ehn/Pertzenndorf, Eier und Nussbrot vom Riegler/Maria Taferl, Bergwels vom Moser/Yspertal, Lachsforelle und Karpfen vom Pöcksteiner/Yspertal, Marillen vom Kerzendorfer/Elsarn.

→ [www.freywirtshaus.at](http://www.freywirtshaus.at)

nahen Pielach-Auen leben.

→ [www.stumpfer.com](http://www.stumpfer.com)

### ⑦ Altes Backhaus

2700 Wr. Neustadt  
Getreide, Linsen, Kichererbsen und Traubensaft vom Flechl/Bad Fischau, Gemüse und Erdäpfel vom Krenn/Saubersdorf, Edelputen vom Raxbauern Erlach/Edlitz.

→ [www.altes-backhaus.at](http://www.altes-backhaus.at)

### ⑥ Gasthof Stumpfer

3392 Schönbühel an der Donau  
Rindfleisch vom Bitter/Schönbühel, dessen Rinder in den

### ⑧ Landgasthaus Stockerwirt

2392 Sulz im Wienerwald  
Bio-Bachforelle vom Heinisch/Schwarzau am Gebirge, Saib-

ling und Stör vom Gut Dornau/Leobersdorf, Bio-Ente und Bio-Rind vom Salmannshofer/Rohr am Gebirge, Bio-Rind vom Weingut Masser/Leutschach, Wagyu Angus Beef von Gerhard Zadrobilek/Laab im Walde, Wild direkt vom Jäger.

→ [www.stockerwirt.com](http://www.stockerwirt.com)

### ⑨ Denkenhof, Gasthof Pitterle

3233 Kilb  
Damwild aus dem eigenen Gatter und Duroc-Hauschweine aus dem eigenen Stall.

→ [www.pitterle.at](http://www.pitterle.at)



Daniela und Arnold Scheibreithner und ihr liebes Borstenvieh am Ringlhof in St. Oswald.

# Genuss im grünen Bereich

## Mehr zum THEMA:

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

Auch wenn die meisten Gäste beim Wirtshausbesuch gerne ein Schnitzel oder einen Tafelspitz auf ihrem Teller sehen, wird die Gruppe derjenigen, die auf Fleisch und Fisch verzichten, immer größer. Waren es vor 15 Jahren noch drei Prozent der Österreicher, die sich vegetarisch ernährten, sind es jetzt schon neun Prozent. Dazu kommt noch ein Prozent, das tierische Erzeugnisse (also auch Eier und Milchprodukte) zur Gänze ablehnt, also vegan lebt.

„Vor allem an Familientagen, also von Freitag bis Sonntag, merken wir eine deutlich stär-

kere Nachfrage nach fleischlosen Gerichten“, erzählt Herbert Bonka vom Wirtshaus im Wienerwald in Oberkirchbach. „Es kommt aber auch auf das Angebot an“, meint Bonka. „Nur das Fleisch wegzulassen und mehr Beilagen zu servieren ist nicht so gut. Aber wenn man den Gästen etwas Besonderes bietet, bestellen sich sogar eingefleischte Schnitzel-Liebhaber ein vegetarisches Gericht!“

Risotto mit Kräuterseitlingen, Spinatquiche, mit Frischkäse gefüllte Teigtascherln, Rote-Rüben-Gnocchi, im Früh-

**Ohne Fleisch, aber mit Geschmack: Herbert Bonka und Josef Floh beweisen in ihren Wirtshäusern, dass auch Vegetarier und Veganer in der Wirtshauskultur hochwillkommen sind.**

ling natürlich Spargel, im Herbst Kürbisgerichte und im Winter selbst gemachtes Sauerkraut sind im Wirtshaus im Wienerwald die fleischlosen Renner. „Dazu kommen natürlich auch Wirtshausklassiker wie Dillfisolien mit eingebrannten Erdäpfeln – die sind immer beliebt“, ergänzt Herbert Bonka.

„Viele vegetarische oder sogar vegane Gerichte wie Eiernockerl und Krautfleckerl sind ja elementarer Bestandteil der

Wirtshausküche“, bestätigt Josef Floh von der Gastwirtschaft Floh in Langenlebar. Der Floh gehört zu den vegetarischen Vorreitern der Wirtshauskultur: „Wir haben schon vor elf Jahren die Speisekarte umgestellt: ein Drittel vegetarisch, ein Drittel Fisch und ein Drittel Fleisch. Anfangs war das Interesse an den fleischlosen Gerichten nicht so hoch, aber mittlerweile sind tatsächlich ein Drittel der bestellten Speisen vegetarisch.“

Ein neues vegan-affines Angebot hat sich Josef Floh heuer für sein Donaugartl, die Außenstelle der Gastwirtschaft am Radweg Wien-Tulln, überlegt:

Bei „Messer, Gabel & Gartenschere“ bekommt der Gast zum regulären Besteck eine Gartenschere dazu und kann Kräuter, Blüten und Früchte aus dem angeschlossenen großen Garten selbst ernten.

### ⑩ Bonka „Das Wirtshaus im Wienerwald“

3413 Oberkirchbach  
Oberkirchbacher Straße 61  
02242/62 90

→ [www.bonka.at](http://www.bonka.at)

### ⑪ Gastwirtschaft Floh

3425 Langenlebar  
Tullner Straße 1  
02272/628 09

→ [www.derfloh.at](http://www.derfloh.at)



Vegetarische Verführung à la Bonka: Frischkäse-Teigtascherl mit Kräutern und Walnüssen.



Fotos: Jürgen Skarwan



Wie man sich bettet, so grünt man: Josef Floh fühlt sich im Kräuterbeet sichtlich wohl. „Messer, Gabel & Gartenschere“ heißt sein neues Angebot im Donaugartl, bei dem die Gäste selbst Kräuter ernten dürfen.



Fotos: kurt pinter photography

Herbert Bonka junior und Gattin Renate versehen auch das vegetarische Programm mit geschmackvoller Würze.

## Lust auf Schmankerln der Saison – und wo man sie jetzt bekommt.

### Holunderblüten

#### ⑫ Bio-Kräuterlandgasthaus „anno1920“

3492 Etsdorf  
Hausgemachter Hollerblütensaft und Hollerlikör gehören zum Fixprogramm des Kräuter-Spezialisten am Kamp. Dazu gesellen sich noch Lindenblütensaft, Rosenblütensaft, Kräutersirup, Nusschnaps, Bio-Kräuterlikör.

→ [www.anno1920.at](http://www.anno1920.at)

#### ⑬ Bauer und Wirt, Gasthaus Langthaler

3644 Emmersdorf  
Naturtrüber Apfelsaft aus eigener Landwirtschaft, wird mit Holler verfeinert.

→ [www.gasthaus-langthaler.at](http://www.gasthaus-langthaler.at)

### Marille

#### ⑭ Gasthaus Aggsteinerhof

3642 Aggsbach Dorf  
Süße und pikante Marillen-Spezialitäten auf der Karte und selbstgemachte Marmelade zum Verkauf.

→ [www.aggsteinerhof.at](http://www.aggsteinerhof.at)

#### ⑮ Landgasthaus Familie Planer

3231 St. Margarethen  
Marillen aus dem eigenen sowie „Nachbars Garten“, die gleich nach der Ernte zu Knödeln, Röster, Marmelade, Kompott und Saft verarbeitet werden. Und im Herbst darf man sich dann auf die delikate Kürbis-Marillensuppe freuen.

→ [www.gasthaus-planer.com](http://www.gasthaus-planer.com)

### Sirupe

#### ⑯ Gasthaus Apfelbauer

2761 Miesenbach  
Eigene Säfte aus Hollerblüten, Quitten und Zitronenmelisse.

→ [www.apfelbauer.at](http://www.apfelbauer.at)

#### ⑰ Gasthaus Rath-Smetana

3400 Klosterneuburg-Weidling  
Eigene Sirupe aus dem Kräutergarten und aus Blüten.

→ [www.gasthaus-rath-smetana.info](http://www.gasthaus-rath-smetana.info)



Foto: kurt pinter photography

### Dirndl

#### ⑱ Landgasthaus Schwarzwaller

3074 Michelbach  
Dirndl aus eigener Landwirtschaft werden zu Saft, Marmelade und Dirndl-Topfenkuchen verarbeitet. Im Mai beginnt die Elsbeersaison mit Elsbeerblütensaft oder Sekt mit Elsbeermark und Elsbeersorbet.

→ [www.schwarzwallner.at](http://www.schwarzwallner.at)

#### ⑲ Voralpenhof Hofegger

3213 Frankenfels  
Eigene Dirndlstaude im Pielachtal – dem Tal der Dirndl – liefern die Früchte für Dirndl-Chutney, -Marmelade, -Gelee, -Saft und -Likör.

→ [www.voralpenhof.com](http://www.voralpenhof.com)

TOP-TIPP

### Einmal nachkochen, bitte!

Die #WirSchaffenDasKüche vom Team Wirtshauskultur

Die Wirte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur kochen nicht nur für Sie, sondern auch mit Ihnen. Die Küchenprofis zeigen auf unserer Website in kurzen, anschaulichen Videos, wie man mit wenigen Zutaten schmackhafte Gerichte zubereiten kann. Ein Einkornrisotto von Renate Schaufler vom Bärenwirt, ein schnelles Erdäpfelgulasch von Julia Hochstrasser vom Bachlerhof, Schotten-Nocken von Monika Huber vom Wirtshaus im Demutsgraben und und ...

Diese und mehr Rezepte unter  
→ [www.wirtshauskultur.at/nachkochen](http://www.wirtshauskultur.at/nachkochen)



**Top-Wirt-Sieger des Jahres: Gasthof Hueber „Der Wirt in Bründl“, St. Georgen an der Leys**



Stefan Hueber in seinem Element, und das ist bei ihm eindeutig die (gehobene) Wirtshausküche.



Wie gut Silvia Aigner und Stefan Hueber harmonieren, ist im Gasthof Hueber geschmackvoll zu erleben.

**Mehr zum THEMA:** Wo sich Stefan Hueber und Silvia Aigner kennengelernt haben? Vor sieben Jahren bei der Arbeit, und das heißt bei beiden: in der Küche, damals noch fern der Heimat, in der Hauptsaison und demgemäß im Vollstress. „Wir haben also die ureigensten Eigenschaften des anderen schon von Beginn an mitbekommen. Die Überraschungen sind somit ausgeblieben“, erzählt Stefan Hueber, Scherz und Ernst gut abgemischt.

Wie gut das Paar harmoniert, erlebt man jetzt in der Heimat, im Gasthof Hueber in St. Georgen an der Leys, so ziemlich genau im Zentrum des Mostviertels. „Unser Betrieb ist mit uns in der fünften Generation und gerade ein bisschen im Umbruch: Meine Eltern haben das Glück, sich jetzt endlich

# Liebe geht durch den Braten

**Ein Paar, ein Wirtshaus, ein Ziel: Mit den**

**hochwertigen Zutaten der Region das klassische Wirtshaus zu verfeinern. So sind Stefan Hueber und Silvia Aigner zu den Top-Wirt-Siegern des Jahres 2020 gewählt worden.**

zurückziehen zu können – das haben sie sich auch redlich verdient“, meint Stefan.

Vor gut fünf Jahren zum elterlichen Wirtshaus zurückgekehrt, setzt er seitdem einiges von dem um, was er in seinen Wanderjahren in den Haubenrestaurants in Vorarlberg, Oberösterreich und Niederösterreich gelernt hat, ohne jedoch die Bodenhaftung zu verlieren. Eine Küche, die die kulinarischen Traditionen des Wirtshauses sehr respektiert, aber diese mit einem ausgeprägten Hang zur Innovation vermengt – sozusagen die ideale Mischung

zwischen Schopfbraten aus dem Ofen und Carpaccio vom Wagyu-Rind.

Mit der gleichen Souveränität wie Stefan in der Küche und einem großen Quantum Herzlichkeit agiert Silvia im Service. Details wie die gute Weinkarte, das selbst gebackene Sauerteigbrot oder die frisch renovierte, völlig unkitschige, aber trotzdem hochgemütliche Gaststube zei-

gen, wie sehr man hier an einem Strang zieht.

Einigkeit herrscht auch darin, nachhaltigen Produkten aus der Region den Vorzug zu geben, wie den Saiblingen und Forellen aus Neubruck, dem Blonde d'Aquitaine-Rind aus Oberndorf, dem Bio-Eis aus Kilb oder den Wildkräutern aus der unmittelbaren Umgebung – „regionale Küche“ bekommt im Gasthof Hueber so

einen doppelten Sinn. Ganz im Gegensatz zum festen Band, das Stefan Hueber und Silvia Aigner verbindet, darf man hier aber auf Überraschungen gefasst sein!

**20 Gasthof Hueber – Der Wirt in Bründl**  
3282 St. Georgen an der Leys 18  
Tel. 07482/462 06  
➔ [www.gasthof-hueber.at](http://www.gasthof-hueber.at)

**67 Wirtinnen und Wirte der Niederösterreichischen Wirtshauskultur haben heuer das bedeutende Prädikat „Top-Wirt“ erhalten – eine fantastische Bilanz dank vieler junger Akteure!“**



Jochen Danninger, Tourismuslandesrat



Zeitlos und sehr gemütlich: Schon bei der Einrichtung der Gaststube wurde viel Geschmack bewiesen.

**Gewinnen Sie ein Essen für zwei Personen beim Top-Wirt 2020!**

**In welchem niederösterreichischen Viertel ist der Gasthof Hueber zuhause?**

- A. Im Weinviertel.**
- B. Im Mostviertel.**
- C. Im Bierviertel.**

Bitte senden Sie Ihre Antwort (mit E-Mail-Adresse, falls vorhanden) bis 31. August 2020 an die Niederösterreich-Information, 3100 St. Pölten, Niederösterreich-Ring 2. Oder per E-Mail an [gewinnspiel@wirtshauskultur.at](mailto:gewinnspiel@wirtshauskultur.at)

Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, eine Barablöse 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.

**Gewinner letztes Gewinnspiel:**  
Ingrid A., Landegg  
Johannes H., Vitis  
Otto N., Gaumberg

SPIEL & GEWINN

Top-Wirt-Einsteiger: Gasthof Pillgrab, St. Valentin

# Genuss pur in Moll & Dur

Sohn Wolfgang und Vater Johannes Pillgrab haben nicht nur das musikalische, sondern auch das kulinarische Talent gemeinsam. Kein Wunder, dass ihr Betrieb seit Jahren zu den fixen Wirtshaus-Größen im Mostviertel zählt.



Wolfgang Pillgrab hat Messer und seit heuer auch Wirtshaus fest im Griff.

**Mehr zum THEMA:**  
→ [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

Wenn Wolfgang Pillgrab vom Küchenalltag ausspannen will, dann rührt er nicht in den Töpfen, sondern die Trommeln. Schon mit vier Jahren hat er mit dem Schlagzeug angefangen, das dafür nötige musikalische Talent hat er von seinem Vater Johannes Pillgrab geerbt. Der ist nicht nur ebenfalls Koch und Wirt, sondern auch Pianist.

Vom Vater hat Wolfgang aber auch die Liebe zum Wirtsberuf mitbekommen, und als der Sohn mit 15 Jahren vor der Wahl „Musikkonservatorium oder Gastronomie-Fachschule“ stand, war die Verbundenheit zum Wirtshaus schlussendlich größer als die vagen Vorstellungen einer musikalischen Karriere. „Ich habe dann bald herausgefunden, dass man sich auch als Koch künstlerisch austoben kann – seitdem macht mir die Küche richtig Spaß“, erzählt Wolfgang.

Nach seiner Wanderzeit kehrte er vor neun Jahren nach St. Valentin zurück. Dort teilt er sich mit dem Vater die Küche und wird heuer als vierte Generation endgültig das Ruder des Traditionsbetriebs übernehmen. Die bodenständige und gleichzeitig kreative Küche des Vaters wird er aber weiterhin pflegen, vielleicht dabei die fantasiereichen Aspekte ein bisschen mehr betonen und noch stärkeren Fokus auf regionale Zutaten legen. „Die Bedürfnisse der Gäste sind anders geworden“, sagt er.



Die Küche der Wirtsleute Pillgrab: kreativ und bodenständig zugleich.

„Die Leute wollen mehr über die Produkte erfahren. Wo kommen sie her, wie werden sie gelagert, wie in der Küche verarbeitet?“

Am angenehmsten lässt sich die einfallsreiche und regionale Küche des Gasthofs am Chef's Table erleben. Auf Bestellung werden am Kochtisch in der Wirtshausstube vier bis fünf Gänge vor sechs bis zwanzig Personen zubereitet, und zwar mit dem Besten, was die Umgebung zu liefern hat, also Spargel, Flusskrebse, Wagyu-Rind, Enten, Weidegänse und vieles mehr – Mostviertler Küche auf wahrlich höchstem Niveau.

📍 **Gasthof Pillgrab**  
4300 St. Valentin, Westbahnstr. 32  
Tel. 07435/523 19  
→ [www.zurlinde.at](http://www.zurlinde.at)

Aufsteiger des Jahres:  
Gasthaus Figl, Wolfpassing

# Zurück zu den Wurzeln

Mit seiner gehobenen Wirtshausküche, die auf dem Boden bleibt, hat sich Patrick Friedrich, Schweizer mit österreichischem Background, zum Aufsteiger des Jahres gekocht.

**Mehr zum THEMA:**  
→ [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

Seit vier Jahren führt Patrick Friedrich das Gasthaus Figl in Wolfpassing. Das ist einerseits ziemlich bemerkenswert, denn der 39-Jährige stammt aus Basel, und wie kommt bitte ein Schweizer mitten im Tullnerfeld zu einem Dorfwirtshaus? Andererseits ist es, wenn man Patrick Friedrichs Werdegang kennt, vollkommen logisch, dass er hier und nicht woanders seine ideale Wirkungsstätte gefunden hat.

3,8 Kilometer sind es von Wolfpassing nach Würdern. Von dort stammt Patrick Friedrichs Vater, der dann in Basel Wirt geworden ist – eine Berufswahl,



Steinpilze aus dem nahen Wienerwald gehören fix zum Speiseplan.



Ein Bild von einem Wirtshaus und von einem Wirt: Patrick Friedrich im Gasthaus Figl.

die den Sohn sehr geprägt hat. In Basel, nämlich im Kantons- spital, hat Patrick Koch gelernt, wollte aber dann sein kulinarisches Wissen im Ausland verfeinern.

7,3 Kilometer sind es von Wolfpassing nach Langenlebar. Dort war Patrick Friedrichs erste Auslandsstation, und zwar in der Gastwirtschaft Floh, wo er die kompromisslos regionale Küche von ihren besten Seiten kennenlernte. Nach weiteren Stationen in Niederösterreich und in Wien fühlte er sich bereit für die Selbstständigkeit.

11 Kilometer sind es von Wolfpassing nach Tulln. Hier wohnt Patrick Friedrich und hier hatte er schon ein zur Pacht ausgeschriebenes Wirtshaus ins Auge gefasst, aber dann kam er durch Zufall auf das Gasthaus Figl in Wolfpassing. „Es war genau das, was ich gesucht habe“, erzählt er. „Die original erhaltene Schank, die Lamperie, Sessel und Tische aus Holz – ein Ort zum Wohlfühlen!“

Das gemütliche Ambiente ist für ihn das eine Bein, auf dem die Wirtshauskultur steht. Das andere ist die klassische, frisch

zubereitete Wirtshausküche mit möglichst regionalen Zutaten. Und doch finden sich auf der abwechslungsreichen Tageskarte neben dem ofenfrischen Schweinsbraten oder den Grammelknödeln auf lauwarmem Speckkraut hin und wieder auch ein Käsefondue oder Racletteerdäpfel – die Wurzeln aus der Schweiz kann und will Patrick Friedrich nicht verbergen.

📍 **Gasthaus Figl**  
3424 Wolfpassing, Wiener Str. 1  
Tel. 02242/701 55  
→ [www.gasthaus-figl.at](http://www.gasthaus-figl.at)

KURZ  
& GUT

## Wirtshaus für z'haus

Nach dem Motto „Wenn ihr nicht zu uns kommen könnt, kommen wir zu euch!“ haben zahlreiche Wirte einen Liefer- und/oder Abholservice eingerichtet.

Auf Wirtshausklassiker muss nicht verzichtet werden. Zahlreiche Wirtshauskultur-Mitgliedsbetriebe bieten auch nach der Zeit, in der die Wirtshäuser keine Kunden empfangen durften, einen Abhol- und/oder Lieferservice an. Ob Sie selbst zum Wirten fahren und die Gerichte mitnehmen möchten oder sich die Speisen vor die Haustüre bringen lassen: Genießen Sie echte Niederösterreichische Wirtshauskultur ganz privat in Ihren eigenen vier Wänden!

Die laufend aktualisierte Liste finden Sie online unter  
→ [www.wirtshauskultur.at/wirtshaus-lieferdienst](http://www.wirtshauskultur.at/wirtshaus-lieferdienst)

Fotos: Niederösterreich-Werbung/Michael Reidinger



Refugium, Oase, Sommerfrische-Idyll, Paradies - oder kurz: Der Wirtshausgarten! Hier jener vom Retzbacherhof.

# Im Schatten der Kastanienbäume

Harald und Sonja Pollak haben mit ihrem Gastgarten im Retzbacherhof den Idealtypus eines Wirtshausgartens geschaffen.

## Mehr zum THEMA:

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

Wenn der Sommer Einzug ins Land hält, zieht es die Genießer dorthin, wo die Hitze Pause macht: In die Gärten der Wirtshäuser, wo Kastanienbäume lichtgrünen Schatten spenden, wo sich in Lauben auch bei ärgster Glut Blöcke an kühler Luft erhalten haben, und wo man schließlich, wenn sich die Sonne hinter die Hügel zurückgezogen hat, fast froh sein muss, die Strickweste doch nicht daheim gelassen zu haben.

Ein solches Idyll bietet der Retzbacherhof mit seinem großen Gastgarten. Ein plätschernder Brunnen heißt hier die Gäste willkommen, uralte Kastanienbäume und ein noch älterer Maulbeerbaum filtern sachte das Sonnenlicht, mit Blumen bestückte Hochbeete sorgen für bunte Tupfer, große Abstände zwischen den Tischen gewähren den Gästen viel Raum, und eine mit wildem Wein bewachsene Pergola verbreitet grünes Zimmerfeeling.

Man merkt: Hier wurde alles mit Sorgfalt bedacht. Als Harald und Sonja Pollak den Retz-

bacherhof vor 16 Jahren übernommen haben, hatten beide schon Top-Jobs in der Wiener Spitzgastronomie hinter sich, waren sich also bis ins Detail im Klaren, was ein gutes Wirtshaus ausmacht. Und das gilt natürlich auch für den Wirtshausgarten.

„Der Gastgarten“, sinniert Harald Pollak, „muss erstens einmal einladend wirken. Der Gast muss sich sagen: Ja, da möchte ich mich hinsetzen!“

Zweitens müsse der Garten eine natürliche Ruhe ausstrahlen, ein Refugium sein, in dem Alltag, Stress und Lärm zu keiner Zeit Eintritt haben. Und drittens müsse der Garten ein noch herzlicheres und legereres Angebot an den Gast sein, als es das in dieser Disziplin schon fortgeschrittene Wirtshaus ohnehin ist, also die frischere, sommerlichere und unkompliziertere

## Weitere Oasen

- 24 **Landgasthof Bärenwirt**  
3252 Petzenkirchen  
Einladender Gastgarten mit altem Baumbestand.  
→ [www.baerenwirt.at](http://www.baerenwirt.at)
- 25 **Waldschenke Doris Schreiber**  
3944 Kurzschwarza  
Ein rustikales, natürliches Ambiente im Wald - einladend wie eine Lichtung.  
→ [www.waldschenke-schreiber.at](http://www.waldschenke-schreiber.at)
- 26 **Der Waldhof**  
3400 Maria Gugging  
Ein wunderschöner und von mächtigen Bäumen beschatteter Gastgarten mitten im Wald.  
→ [www.der-waldhof.at](http://www.der-waldhof.at)
- 27 **Kastanienhof**  
2632 Grafenbach  
Der Kastanienhof in Grafenbach ist bekannt für seinen idyllischen Kastaniengarten.  
→ [www.kastanienhof.co.at](http://www.kastanienhof.co.at)
- 28 **Donauwirt**  
3610 Weissenkirchen  
Wunderschöner Gastgarten mit 100-jährigen Kastanienbäumen und Blick auf die Donau.  
→ [www.donauwirt.at](http://www.donauwirt.at)

Variante der in der Regel nicht minder geschätzten Gaststube.

„Durchschauen muss man in einem Wirtshausgarten können“, fasst Harald Pollak die Anforderungen zusammen. Und natürlich auch genießen - im Pollak'schen Gastgarten z. B. eine tolle, auf den Punkt gebrachte Weinviertler Küche mit zahlreichen Produkten von kleinen Landwirtschaften aus der unmittelbaren Umgebung.

In der besonderen Regionalität in Verbindung mit idyllischen Gärten sieht Pollak eine große Chance: „Gerade in Niederösterreich können wir ja mit unseren zahlreichen unterschiedlichen Landschaften und der daraus resultierenden Vielfalt an kulinarischen Traditionen im Sommer mit einer abwechslungsreichen Palette an Angeboten zur Naherholung punkten. Wir haben alle Zutaten da, um die Sommerfrische zu beleben!“

- 23 **Pollak's Wirtshaus - Der Retzbacherhof**  
2074 Unterretzbach  
Bahnstraße 1  
02942/20 171, 0664/454 23 07  
→ [www.retzbacherhof.at](http://www.retzbacherhof.at)

Foto: Gasthof Zum Lustigen Bauern



So flink beliefert Wirt Norbert C. Payr vom Gasthof Zum Lustigen Bauern seine Kunden.

TOP-TIPP

## Genuss verschenken!

Gutscheine der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

Die Gutscheine sind das passende Geschenk für jeden Anlass. Einlösbar in den 220 besten Wirtshäusern Niederösterreichs! Die Gutscheine werden in einer schönen Kartonhülle gemeinsam mit der Straßenkarte, auf der alle Wirtshauskultur-Betriebe in Niederösterreich verzeichnet sind, verschickt. Der Versand ist gratis.

Bestellungen: Telefonisch unter 02742/9000-9000 oder online: [www.wirtshauskultur.at/gutschein](http://www.wirtshauskultur.at/gutschein)



Sonja und Harald Pollak servieren in ihrem Gastgarten handwerklich perfekt zubereitete Wirtshausklassiker, zum Beispiel Geröstete Leber.



SEIT 1410

# Schremser

echt Waldviertel

SchremserBier schremserbier

WALDVIERTLER BRAUHANDWERK SEIT ÜBER 600 JAHREN.

ZUFRIEDENE KUNDEN. WIR SCHAFFEN DAS.

RECOMMENDER

FmVÖ  
finanz-marketing verband

sehr gute Kundenorientierung

2019

Recommender Award 2019: Wir freuen uns, dass unsere Kunden die NV gerne weiterempfehlen.

NV  
Die Niederösterreichische Versicherung

Wir schaffen das.

[www.nv.at](http://www.nv.at)

# Der Natur auf der Spur

Vom tiefen Norden bis in den hohen Süden: Niederösterreichs Natur- und Nationalparke bieten eine unvergleichlich-abenteuerliche Vielfalt. Und natürlich auch die passenden Wirtshäuser zum Rasten und/oder Übernachten.



Foto: Niederösterreich-Werbung/Andreas Jakwerth

## Naturpark Ötscher-Tormäuer

Dass der Naturpark Ötscher-Tormäuer zu den beliebtesten Wanderrevieren Niederösterreichs zählt, liegt nicht nur an den atemberaubenden Ausblicken von seinen Gipfeln.



Foto: Weinfranz

### Gewichtiger Sommergast im Ötschergebiet.

Beeindruckend ist hier besonders auch die Vielfalt der Topografie. Man wandert auf saftigen Almweiden und durch dichte Nadelwälder, taucht tief in ein labyrinthisches Höhlensystem mit Eis- und Tropfsteinhalle ein, durchklettert von Gebirgsbächen durchtoste Schluchten und blickt dabei auf felsige Hänge, an denen Gämsen herumspringen. Kurz: Man erlebt rund um den Ötscher ein alpines Wunder der Natur.

→ [www.naturpark-oetscher.at](http://www.naturpark-oetscher.at)

Am Ötscherbach entlang: Die Tour durch die Ötschergräben gilt als eine der schönsten Wanderungen Österreichs.

### 29 Gasthaus Trefflingerhaus

3214 Puchenstuben  
Das kleine, zauberhafte Ausflugsgasthaus liegt direkt am Park-Eingang Trefflingfall. Die Produkte stammen teils aus der eigenen Landwirtschaft.

→ [www.trefflingerhaus.at](http://www.trefflingerhaus.at)

### 30 Gasthof Zum Schützenwirt

3294 Langau bei Gaming  
Zu den Spezialitäten der bodenständigen Küche zählen frisch Gefischtes und Erlegtes aus Gewässern und Wäldern der Umgebung.

→ [www.gh-poellinger.at](http://www.gh-poellinger.at)



Foto: Christoph Kerschbaum/ishootpeople.at

Die Thaya schuf ihr Tal und den gleichnamigen Nationalpark.



Foto: NP Thayatal D. Manhart

Die Smaragdeidechse fühlt sich im Thayatal sehr wohl.

Small is beautiful: Dieses Motto gilt ganz besonders für den kleinsten Nationalpark Österreichs, den unmittelbar an der Grenze zu Tschechien liegenden Nationalpark Thayatal. Entlang der Fluss Schleifen, die die Thaya hier in die Granit-Formationen des Waldviertels gegraben hat, gibt es eine enge Verzahnung unterschiedlicher Lebensräume: Wiesen, Hangwälder, Trockenrasen und Felsen bieten Platz für seltene Tierarten wie Schwarzstorch, Smaragdeidechse, Gottesanbeterin und Uhu.

→ [www.np-thayatal.at](http://www.np-thayatal.at)

## Nationalpark Thayatal

## Naturpark Hohe Wand

Auf rund 1.100 Meter Seehöhe erstreckt sich eine halbe Autostunde südlich von Wien das Hochplateau der Hohen Wand. Tolle Panoramen (z.B. vom Skywalk, einer spektakulär in den Fels gebauten Aussichtsterrasse) und ein Wegenetz von über 100 Kilometer Länge machen die Hohe Wand bei Wanderern sehr beliebt. Der Kindererlebnisweg, das Wildgehege, der Streichelzoo, der große Spielplatz sowie Lama- und Alpaka-Wanderungen sorgen dafür, dass die Hohe Wand auch bei den jüngsten Gästen hoch im Kurs steht.



Foto: uwe klein/pixabay

Steinbock im Gehege auf der Hohen Wand.



Einen grandiosen Blick ins Wiener Becken bietet der Skywalk.

Foto: Franz Zwickl, artgraphic photo

→ [www.naturpark-hohewand.at](http://www.naturpark-hohewand.at)

### 31 Retzerlandhof

2051 Zellerndorf  
Das traditionelle Weinviertler Wirtshaus pflegt eine gutbürgerliche Küche mit Angeboten der Saison und kredenzt dazu eine große Auswahl an prämierten Weinen aus der Region.

→ [www.retzerlandhof.at](http://www.retzerlandhof.at)

### 32 Gasthaus an der Kreuzung

2042 Guntersdorf  
Beste Weinviertler Küche mit Wildspezialitäten frisch und nachhaltig aus der Region sowie so manchem feinen Tropfen aus dem eigenen Wein-Sortiment. Im Sommer lockt der luftige Gastgarten ins Freie.

→ [www.hausgnost.at](http://www.hausgnost.at)

### 33 Landgasthof Jautschnig

2732 Höflein/Hohe Wand  
Am Fuß der Hohen Wand ist der neu renovierte Gasthof mit seinem stilvollen Ambiente und der abwechslungsreichen Speisekarte eine ideale Wanderbasis.

→ [www.jautschnig.com](http://www.jautschnig.com)

### 34 Alpen-Aktiv-Landgasthof „Zur Schubertlinde“

2733 Grünbach am Schneeberg  
Traditionswirtshaus, dessen frische Küche sehr intensiv mit Produzenten aus der unmittelbaren Region zusammenarbeitet.

→ [www.schubertlinde.at](http://www.schubertlinde.at)

## Wirtshauskultur - frisch nach Hause geliefert.



Gewünschtes bitte ankreuzen:

- Wirtshaus-Zeitung**  
Zweimal jährlich im Gratis-Abonnement
- Straßenkarte**  
mit allen Wirtshauskultur-Wirten Niederösterreichs

Familiennamen

Vorname

Straße

PLZ/Ort

E-Mail

Bestell-Coupon ausreichend frankiert senden an: Niederösterreich-Information, Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten. Tel. 02742/9000-9000. E-Mail: [info@noe.co.at](mailto:info@noe.co.at)  
Online-Bestellung: [www.wirtshauskultur.at/unsere-service](http://www.wirtshauskultur.at/unsere-service)  
Ihre Daten werden ausschließlich zur Zusendung der oben genannten Prospekte gespeichert/verwendet und nicht an Dritte weitergegeben. Sie können Ihre Zustimmung für das kostenlose Wirtshaus-Zeitung-Abonnement jederzeit widerrufen unter E-Mail: [info@noe.co.at](mailto:info@noe.co.at) oder Tel. +43 (0) 2742/9000-9000.

ABO & KARTEN

**Almdudler**  
Gegen Durst sind Kräuter gewachsen.

**MEIN PLUS EINKAUF.**  
„Wirtshauskultur bedeutet für uns im Weinviertel, den Gästen Speisen und erlesene Weine aus der Region zu servieren. Neben unserem Verein unterstützt mich dabei auch die Einkaufsgenossenschaft HOGAST. Ich profitiere als Mitglied von günstigen Konditionen und der einfachen Bestellung regionaler Produkte. Ganz ehrlich: Es ist ein gutes Gefühl, dabei zu sein.“  
Gerhard Knobl | Goldenes Bründl, Oberrohrbach  
**HOGAST Mein Plus**

# Fragen Sie Frau Dr. G. Schmack

Was Sie schon immer über die Wirtshauskultur wissen wollten.

**Mehr zum THEMA:**  
→ [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

**Werte Expertin,** *um uns das Warten bis zur Wiederöffnung zu verkürzen, habe ich in der Coronazeit Gerichte unserer Lieblingswirte nachgekocht. Obwohl am Herd durchaus begabt, mundet es vor Ort aber viel besser. Verwenden Wirte geheime Zutaten?*

**Verena H. aus Stockerau**

raten: Der unnachahmliche Wohl(fühl)geschmack eines Wirtshausessens kommt tatsächlich von Ingredienzien, die in keiner Zutatenliste zu finden sind. Es sind dies Gastfreundschaft, Geselligkeit und Genussskultur. Wie wichtig vor allem Letztere ist, haben Wissenschaftler der Carnegie Mellon University belegt.

Ihre eingehenden Tests zeigten, dass uns ein und dieselbe Speise deutlich besser mundet, wenn wir sie nicht selbst gekocht haben, sondern liebevoll zubereitet und stilvoll serviert bekommen. Physiologischer Hintergrund: Das Abschmecken und die Düfte bei der Zubereitung der Speise sättigen uns schon derart, dass der Appetit schwindet – und mit ihm leider auch die Vorfreude auf das Essen. Diese ist jedoch klar

eine *Conditio sine qua non* für ein rundum gelungenes Geschmackserlebnis.

Wirte wissen das und zelebrieren die Vorfreude daher durch die Pflege der Genussskultur, vom schönen Gedeck über die ansprechende Speisekarte bis hin zur glänzenden Servierglosche.

**Sehr geehrte Frau Doktor,** *neulich war ich in einem schönen Wirtshaus, das auch meinen Schäfermischling herzlich willkommen hieß – mit einem Napf Wasser und einem großen Knochen. So konnten der Rex und ich sogar über die „Einbrennten Hund“ auf der Karte lachen. Doch fragten wir uns auch: Woher kommt denn bitte dieser Ausdruck für Erdäpfel?*

**Karl W. aus Wiener Neustadt**

Lieber Herr Karl, lieber Rex, offensichtlich hält man bei Ihrem tierlieben Wirten nicht nur Traditionsgerichte hoch, sondern auch Rezeptbezeichnungen aus dem Volksmund in Ehren.

Wie sich die Namensgebung für das typisch niederösterreichische Erdäpfelgericht entwickelt hat, das vor allem an fleischlosen (Kar-)Freitagen auf den Tisch kam, lässt sich kaum nachvollziehen. Eine Legende

besagt, dass aus den Erdäpfeln irgendwann die „Hund“ wurden, um dem strengen Fastengebot zumindest sprachlich zu trotzen.

Eine andere Herleitung beruft sich hingegen auf die Gattung „Arme-Leute-Küche“ und besagt, dass die günstigen „Hund“ immer dann auf den Tisch kamen, wenn man nicht nur redensartlich, sondern im wahrsten Wortsinn „auf den Hund gekommen“ war.

In alter Zeit befand sich angeblich ein Hundesymbol am Boden jeder Kassentruhe. Lag so wenig Geld darin, dass man den Hund sehen konnte, musste man an die eiserne Reserve ran und folglich auch beim Essen sparen.

Der Zusatz „einbrennte“ erklärt sich quasi von selbst – aus der Art der Zubereitung: Die gekochten und in Scheiben geschnittenen Erdäpfel werden in einer deftig-würzigen Einbrenn mit Gurkerln und Kapern serviert.

**Wenn auch Sie kulinarisch-kulturelle Fragen an Frau Dr. G. Schmack haben, schicken Sie sie bitte per E-Mail an [g.schmack@wirtshauskultur.at](mailto:g.schmack@wirtshauskultur.at)**



Foto: kurt pinter photography

**Frau Dr. G. Schmack**

Als Wirtshauskultur-Expertin führe ich regelmäßig Feldstudien durch und kann Ihnen ver-

## Urlaub beim Wirt



Foto: Babenbergerhof

- 35 Babenbergerhof**  
3370 Ybbs a. d. Donau  
*Moderne Donau Lodge, Zimmer mit Blick aufs Wasser.*  
→ [www.babenbergerhof.at](http://www.babenbergerhof.at)  
→ [www.donaulodge.at](http://www.donaulodge.at)
- 36 Landgasthof zur Linde**  
3053 Laaben  
*Inspirierende Landhauszimmer im Wienerwald.*  
→ [www.linde-laaben.at](http://www.linde-laaben.at)
- 37 Waldviertler Stuben**  
3533 Friedersbach  
*Entspannung pur im ersten Faulenzerhotel Österreichs.*  
→ [www.waldviertler-stuben.at](http://www.waldviertler-stuben.at)
- 38 Gasthaus mit Gästehaus Bsteh**  
2064 Wulzeshofen  
*Komfortables Gästehaus mit familiärer Atmosphäre.*  
→ [www.bsteh.at](http://www.bsteh.at)
- 39 Hönigwirt**  
2860 Kirchschatz  
*Gelebte Gastfreundschaft im Herzen der Buckligen Welt.*  
→ [www.hotel-post-hoenig.at](http://www.hotel-post-hoenig.at)
- 40 Gasthof Kalteis**  
3204 Kirchberg/Pielach  
*Flussbett-Zimmer, auf Wunsch mit Genusspaket.*  
→ [www.kalteis.at](http://www.kalteis.at)
- Noch mehr Tipps unter  
→ [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

## Die 40 Wirte dieser Ausgabe

- 1 **Weissi's Gaststub'n**  
Emmersdorf → Seite 1
- 2 **Zur Post**  
Melk → Seite 1
- 3 **Gasthaus Mathe**  
Etzen → Seite 1
- 4 **Gasthof Zur Roten Säge**  
St. Oswald/Großes Yspertal → Seite 2
- 5 **Gasthof „Zum Goldenen Löwen“**  
Maria Taferl → Seite 2
- 6 **Gasthof Stumpfer**  
Schönbühel  
an der Donau → Seite 2
- 7 **Altes Backhaus**  
Wr. Neustadt → Seite 2
- 8 **Landgasthaus Stockerwirt**  
Sulz im Wienerwald → Seite 2
- 9 **Denkenhof, Gasthof Pitterle**  
Kilb → Seite 2
- 10 **Bonka „Das Wirtshaus im Wienerwald“**  
Oberkirchbach → Seite 3
- 11 **Gastwirtschaft Floh**  
Langenlebern → Seite 3
- 12 **Bio-Kräuterlandgasthaus „anno1920“**  
Etsdorf → Seite 3

- 13 **Bauer und Wirt, Gasthaus Langthaler**  
Emmersdorf → Seite 3
- 14 **Gasthaus Aggsteinerhof**  
Aggsbach Dorf → Seite 3
- 15 **Landgasthaus Familie Planer**  
St. Margarethen → Seite 3
- 16 **Gasthaus Apfelbauer**  
Miesenbach → Seite 3
- 17 **Gasthaus Rath-Smetana**  
Klosterneuburg-Weidling → Seite 3
- 18 **Landgasthaus Schwarzwallner**  
Michelbach → Seite 3
- 19 **Voralpenhof Hofegger**  
Frankenfels → Seite 3
- 20 **Gasthof Hueber – Der Wirt in Bründl**  
St. Georgen  
an der Leys → Seite 4
- 21 **Gasthof Pillgrab**  
St. Valentin → Seite 5
- 22 **Gasthaus Figl**  
Wolfpassing → Seite 5
- 23 **Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof**  
Unterretzbach → Seite 6

- 24 **Landgasthof Bärenwirt**  
Petzenkirchen → Seite 6
- 25 **Waldschenke Doris Schreiber**  
Kurzschwarza → Seite 6
- 26 **Der Waldhof**  
Maria Gugging → Seite 6
- 27 **Kastanienhof**  
Grafenbach → Seite 6

- 28 **Donauwirt**  
Weißkirchen → Seite 6
- 29 **Gasthaus Trefflingtalerhaus**  
Puchenstuben → Seite 7
- 30 **Gasthof Zum Schützenwirt**  
Langau bei Gaming → Seite 7
- 31 **Retzerlandhof**  
Zellerndorf → Seite 7
- 32 **Gasthaus an der Kreuzung**  
Guntersdorf → Seite 7

- 33 **Landgasthof Jautschnig**  
Höflein/Hohe Wand → Seite 7
- 34 **Alpen-Aktiv-Landgasthof „Zur Schubertlinde“**  
Grünbach am Schneeberg → Seite 7
- 35 **Babenbergerhof**  
Ybbs a. d. Donau → Seite 8
- 36 **Landgasthof zur Linde**  
Laaben → Seite 8
- 37 **Waldviertler Stuben**  
Friedersbach → Seite 8
- 38 **Gasthaus mit Gästehaus Bsteh**  
Wulzeshofen → Seite 8
- 39 **Hönigwirt**  
Kirchschatz → Seite 8
- 40 **Gasthof Kalteis**  
Kirchberg/Pielach → Seite 8



### Der Weg zum Wirt

Alle 220 Wirtshauskultur-Wirtshäuser finden Sie auf der Straßenkarte, Bestell-Coupon auf Seite 7. Oder gleich bestellen unter Tel. 02742/9000-9000. Onlinebestellung: → [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)