

Rote Früchtchen

Mehr zum THEMA:

→ www.wirtshauskultur.at

Im Wirtshaus Hirsch kommt oft Neues mit Vertrauen zusammen. Neu und vertraut ist zum Beispiel das Wirtshaus selbst, das Rudi Hirsch und Lebensgefährtin Renate Stadlhofer erst im September 2016 aufgesperrt haben, das aber Rudis Eltern schon viele Jahre gemeinsam mit einer Fleischerei betrieben hatten. Den Sohn zog es aus Groß Gerungs zuerst an die HLF nach Krems, dann über vielerlei Stationen in der Gastronomie zu einem eigenen Betrieb in die Steiermark. Und von dort gemeinsam mit Renate zurück ins Waldviertel zum elterlichen Wirtshaus, das sich allerdings sechs Jahre lang im Dornröschenschlaf befand und von Grund auf saniert werden

wollte. Eigentlich war die Eröffnung des Wirtshauses gar nicht geplant, die beiden wollten nur Marmeladen und Chutneys herstellen. Dann waren die Investitionen in Produktions- und Präsentationsstätte allerdings so hoch, dass sie sich entschieden haben, das Wirtshaus gleich mit aufzusperren. Seitdem widmet sich das Wirtepaar montags und dienstags der Herstellung feinsten Delikatessen wie dem Zwetschken-Chutney mit dunklem Zwettler Bier oder einem Zwetschken-Mohn-Chutney und von Donnerstag bis Sonntag dem Wirtshausbetrieb.

Wichtiger Lieferant für Wirtshaus und Delikatessenmanufaktur ist der eigene Garten. Von hier stammen Kürbisse,

Wie das Wirtshaus Hirsch in Groß Gerungs wieder wachgeküsst wurde. Und warum Erdbeeren hier eine so große Rolle spielen.

Zucchini, Kräuter und auch die Erdbeeren. Letztere sind im eher rauen Klima des Waldviertels nicht eigentlich zu Hause, „aber die Mama“, erzählt Rudi Hirsch, „hatte mit der Miese Schindler eine Sorte angepflanzt, die hier nicht nur ordentlich gedeiht, sondern auch hervorragend schmeckt!“ Das fanden auch die Kunden, die für so reißenden Absatz sorgten, dass sich das Wirtshaus nun auch von regionalen Erdbeerefeldern beliefern lässt und jährlich rund 400 Kilogramm des Obstes verarbeitet. Die Erdbeere ist damit so etwas wie eine Leitfrucht im Wirts-

haus geworden und findet sich nicht nur in der Marmelade, sondern auch in allen möglichen Torten und als Erdbeer-Rhabarber-Kompott wieder. Und weil im Wirtshaus Hirsch schon Tradition ist, dass alles Vertraute gleichzeitig mit Neuem einhergeht, gibt's auch Kreationen wie ein Fragolino (Erdbeer-Aperitif) und ein Erdbeer-Tiramisu.

② **Wirtshaus Hirsch Delikatessen**
3920 Groß Gerungs
Tel. 0676/566 66 73
→ www.wirtshaushirsch.at

Mehr Beeren! Gerne auch zum Selberpflücken

⑭ **Landgasthof Bachlerhof**
3331 Kematen/Ybbs
Tel. 07448/237 40
Große Erdbeerefelder für den Eigenverbrauch – aber auch für Gäste zum Selberpflücken. Zahlreiche Erdbeerspezialitäten.
→ www.bachlerhof.at



Im Wirtshaus Hirsch mit Delikatessenladen verkostet Rudi Hirsch gerne die Erdbeeren, bevor Renate Stadlhofer ein feines Erdbeer-Tiramisu daraus macht.



Fotos: © Kurt Pinter photography

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

Spargel

⑮ **Gasthaus Frank**
2201 Gerasdorf
Marchfelder Spargel ohne Umwege vom Feld direkt auf den Teller – frischer geht's nicht. Wirt Andreas Frank hat übrigens auch die beste Weinbegleitung zum königlichen Gemüse im Haus.
→ www.gastwirtschaftfrank.at

⑯ **Gasthof Mitter**
3350 Stadt Haag
Neben Marchfelder Spargel gibt es nun auch Spargel aus dem Mostviertel. Familie Lehner kultiviert Grün- und Weißspargel in Haag, Wirt Albin Hawel serviert.
→ www.mitter-haag.at

Frühlingskräuter

⑰ **Bio-Kräuterlandgasthaus „anno 1920“**
3492 Etsdorf
Nicht nur 500 Bio-Kräuter hat der Mitgliedsbetrieb der Schaugärten Niederösterreichs im Waldviertel zu bieten. Es gibt auch hausgemachte Säfte, Sirupe, Nusschnaps, Holler- und Bio-Kräuterlikör ... und alles ist 100 % bio.
→ www.anno1920.at

⑱ **Landgasthof „Zur schönen Wienerin“**
3671 Marbach/Donau
Im Hochbeet des prächtigen Felsengartens wachsen alle Kräuter.
→ www.wienerin.co.at

Maibock

⑲ **Waldschenke Schreiber**
3944 Kurzscharza
Der Maibock aus dem Waldviertel kommt besonders frisch auf den Tisch, wenn ihn Wirtin Doris Schreiber höchstselbst erlegt hat. Tipp: Musikantenstammtisch jeden zweiten Sonntag im Monat.
→ www.waldschenke-schreiber.at

⑳ **Klostergasthof Heiligenkreuz**
2532 Heiligenkreuz
Der Maibock aus dem Wienerwald wird von den Köchen im Klostergasthaus zerlegt und zubereitet.
→ www.stift-heiligenkreuz.at

Bärlauch

㉑ **Gasthof Skilitz**
2500 Siegenfeld
Im Wienerwald, wo der Bärlauch besonders prächtig und aromatisch gedeiht, weiß man ihn auch geschmackvoll auf den Teller zu bringen – z. B. als Bärlauchspinat.
→ www.skilitz.at



© Rita Newman

Brunch im Wirtshaus.

- ⑳ **Buchinger – Das Wirtshaus**
3713 Harmannsdorf
Jeden Mittwoch, Donnerstag und Freitag ist Brunch-Tag ab 11.30 Uhr.
→ www.gasthofbuchinger.at
- ㉒ **Der Halbwax – Gasthaus zum St. Florian**
2493 Lichtenwörth
7. Mai: Maibock-Spargel Brunch ab 11.30 Uhr.
→ www.gasthaus-halbwax.com
- ㉓ **Gasthaus mit Gästehaus Bsteh**
2064 Wulzeshofen
Alles Liebe zum Muttertag, 14. Mai, 11.30 Uhr. Sommerträume, 9. Juli, 11.30 Uhr. Kräuterphantasien, 15. August, 11.30 Uhr.
→ www.bsteh.at
- ㉔ **Gasthaus Weiler**
2136 Laa an der Thaya
14. Mai: Muttertagsbrunch, 4. Juni: Pfingstbrunch, 20. August: Brunch zum Dreschhahn, 24. September: Erntedankbrunch. Ab 11.30 Uhr.
→ www.weilerlaa.at

Kultiviert genießen.

- ㉖ **Gasthof Stumpfer**
3392 Schönbühl/Donau
22. April – 1. Mai: Fluss. Fisch. Fang – Spezialitäten von heimischen Fischen.
→ www.stumpfer.com
- ㉗ **DER jung WIRT**
2464 Göttlesbrunn
Jungwirth's Wirtshaus-Nascherei: Jeden Donnerstag und Sonntag ab 18 Uhr – Überraschungsmenü in 4, 6 oder 8 Gängen.
→ www.derjungwirt.at
- ④ **Wirtshaus Beringer**
3240 Mank
10. Mai: Roland Düringer – Beim Wirt, 20 Uhr.
14. Juni: Ulli Bär & Akustixxx, 20.30 Uhr.
23. Juni: 90 Jahre Wirtshaus Beringer mit „Seinerzeit“, 19 Uhr.
→ www.beringer-mank.at
- ㉘ **Gasthof „Zum Goldenen Löwen“**
3672 Maria Tafel
11. August: Jimmy Schlager & Martin Neid, Musik-kabarett – Geschichten & Lieder, die die Eigenarten der österreichischen Seele spüren, 19 Uhr.
→ www.freyswirtshaus.at
- ㉙ **Salzstadl**
3504 Krems-Stein
13. Mai: Helmut Hutter und das Waldviertler Schrammeltrio, ab 20 Uhr.
20. Mai: „Ich – Wir“ Ein Versuch von Sibyl Urbancic mit Feldenkrais und Vokalimprovisation, ab 10.30 Uhr
→ www.salzstadl.at