

Bezirksblätter **Extra**
Genuss-Specht
Test Nr. 23

Landgasthof Höller,
 Gschaidt

Eine Reise wert: Küche und Keller der Familie Höller!

GSCHAIDT. Hochverehrte Genuss-Leserschaft, ich darf davon absehen, auf den Umstand hinzuweisen, dass es „herbstelt“, wie es allüberall zu lesen steht, denn erstens ist das nun wahrlich kein ungewöhnliches oder gar überraschendes Ereignis und zweitens dürfte Ihnen ohnehin selbst aufgefallen sein, wie sehr sich die Übergangszeit zwischen Sommer und Winter sowohl farbenprächtig als auch neblig-grau zurzeit austobt – schließlich schreiten Genießer mit offenen Sinnen durchs Leben und somit auch durch die Natur, nicht wahr? Apropos Natur, es empfiehlt sich natürlich auch im Herbst so oft wie möglich Bewegung an der frischen Luft zu machen, idealer Weise verbunden mit anschließender kulinarischer Verwöhnung in einem der zahlreichen Horte der Gaumenfreuden, mit denen unser Bezirk zum Glück so reich gesegnet ist. Nun, sowohl für vielfältige Freizeitmöglichkeiten in

Feines Geschmause im südlichsten Ort Niederösterreichs

Der Genuss-Specht wurde im Dreiländereck vortrefflich verwöhnt

der Natur als auch für köstliches Geschmause empfiehlt sich ein kleiner Ort in besonderer Lage. Dort, wo inmitten der herrlichen Buckligen Welt der südlichste Zipfel unseres Bundeslandes mit der Steiermark und dem Burgenland in Berührung tritt, im so genannten Dreiländereck, liegt Gschaidt, der südlichste Ort Niederösterreichs. Er eignet sich als Ausgangspunkt für verschiedene Touren, egal ob man auf dem Pferd, dem Mountainbike oder in Wanderschuhen unterwegs sein möchte (im Winter kann man hier übrigens wunderbar langlaufen). Das Interesse des Genuss-Spechtes gilt hier nun jenem Landgasthof, dessen tolle Küche sich bereits über die Region hinaus herumgesprochen hat. Er gehört der Familie Höller, und ich sage Ihnen, der Specht und seine charmante Begleiterin wurden hier wahrlich verwöhnt.

Wenn beim Interieur die 1960er-Jahre auf die Gegenwart treffen, kann das sehr originell sein, oder aber auch eher nicht so ganz ausgewogen. Das Ambiente der hier beschriebenen Gaststätte fällt zwar tendenziell in die zweite Kategorie, was aber durch die hervorragende Qualität von Küche und Keller locker ausgeglichen wird. Genau so, nämlich ausgeglichen, wirkt auch der Hausherr, der mit spürbarer Kompetenz und innerer Ruhe äußerst souverän agiert. Hier versteht man sein Handwerk, und das bedarf keines aufgeregten Getues – sehr angenehm! Entspannt empfangen wir also unseren favorisierten Aperitif, wie Sie bereits erahnen handelte es sich um ein frisch gezapftes Seidel, malzig-herb und schaumgekrönt. Nun zur klaren Rindsuppe mit Milz-schnitten (€ 2,30), sie duftete famos, schmeckte ebenso und bei den flaumigen Schnittchen sorgten die de-



Genussvolle Zufriedenheit beim Schmausen im Gasthof Höller.

zente Süße und ein Hauch Muskat für charaktvollen Ausdruck. Das – eher sortenuntypisch – an Ähren und Brot erinnernde Bukett des dazu verkosteten Grünen Veltliners aus Straß hätte passender nicht sein können, welch tolle Kombination! Parallel dazu nahmen wir freudig den Lichtenegger Ziegenkäse in der Kräuterpanier auf buntem Salat (€ 4,60) in Empfang. Auf dem erfrischend kühlen Salat befanden sich zwei warme, golden gebräunte Laibchen. Es knackte hörbar, als die Gabel die krosse Hülle durchstieß und so dem zähflüssigen Ziegenkäse erlaubte, sein wunderbares Aroma zu verströmen. Eine überaus wohlschmeckende und sinnliche Vorspeise fürwahr. Dazu ein Welschriesling aus St. Anna/Aigen mit exotischen Frucht nuances und etwas Zitrus? Na aber wie! Da Schwammerln gerade dermaßen aus dem Boden ploppten, dass man es beinahe hören konnte, musste die Steinpilzschwammerlsauce mit Semmelknödel (€ 6,90) genauer

unter die Lupe genommen werden und ich darf berichten, dass dieses sämig-würzige Gericht mit der flaumigen Beilage in Begleitung eines jungen, maskulinen Zweigelt aus Deutschkreutz die reinste Gaumenfreude war.

Kotelettes vom Hattmannsdorfer Weidelamm mit Lyoner Kartoffeln, Blattspinat und Gemüsebukett (€ 11,50) – ich versichere Ihnen, das sollte nahezu zwingend auf Ihren Tisch, denn hier lief die Höllersche Küche zur Höchstform auf. Zart, saftig, delikats und harmonisch präsentierte sich dieser Lammleckerbissen. Dazu die Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch aus Gols – ein absoluter Hammer!

Diesmal beschlossen wir, unser Genuss-Programm auf zwei verschiedene Arten abzurunden. Zuerst mit einem kleinen Käseteller (€ 4,50), der eine gelungene Auswahl an harten und weichen Vertretern des heimischen Käsekosmos offerierte. Im Körberl warteten selbst gemachte Germteigbrezeln mit dezentem Fenchel/Zwiebel/Kümmel-Aroma darauf, den Käse zu begleiten, was wir ihnen gerne gestatteten. Schließlich Apfelknödel auf Mostschaum (€ 3,50), genau das fehlte noch, eine süße Versuchung mit Power und Raffinesse, was für ein Genuss. Als ich schließlich mit meiner Begleiterin (charmant ganz und gar) in die kühle Abendluft hinaustrat, herbstelte es schon gewaltig – oh Pardon, nun hab ich's also doch noch geschrieben!

> Bewertung

Gesamteindruck

Im Gasthof Höller zu schmausen ist ein entspanntes und harmonisches Erlebnis, die meisterlich zubereiteten Speisen und das äußerst erfreuliche Angebot an heimischen Weinen garantieren die genussvolle Zufriedenheit des Gastes. Das Service zeugt von Kompetenz, das Preisniveau von Bescheidenheit. Wer im Dreiländereck unterwegs ist, muss einfach zum Höller, wer extra anreist, hat auch Recht!

Landgasthof Höller, 2852 Hochneukirchen, Gschaidt 20
 Tel. 02648/290
 täglich von 08.00 bis 23.00 Uhr
 Ruhetag Di ab 14.00 Uhr
 www.landgasthof-hoeller.at.tc

Küche: ★★★★★
 Getränke: ★★★★★
 Atmosphäre: ★★★☆☆
 Service: ★★★★★
 Preis/Wert: ★★★★★

Gesamtnote

★★★★☆ Sehr gut

> Bewertung

Testkriterien und Beurteilung

Unser Restaurant-Test erfolgt anonym, die Bewertung des Genuss-Spechtes orientiert sich jeweils an der Kategorie und am selbst gestellten Anspruch des getesteten Hauses: Zur Erreichung einer bestimmten Sterne-Anzahl werden bei Gourmet-Restaurants andere Maßstäbe

angelegt als bei einfachen Wirtshäusern.

★★★★★
 ★★★★★
 ★★★☆☆
 ★★☆☆☆
 ★☆☆☆☆
 ☆☆☆☆☆

Hervorragend
 Sehr gut
 Gut
 Durchschnitt
 Na ja
 Hoppala