

Gehoben, aber nicht abgehoben

Text: Irina Weingartner



Landgasthof Batzenhäusl
5340 St. Gilgen, Schmalnau 1
Tel.: 06227 23 56
www.batzenhaeusl.com

Öffnungszeiten:
Mo bis Sa von 15 bis 21:30 Uhr
So und Feiertag von 11:30 bis
21:30 Uhr

So beschreibt Christof Ehart treffend seinen Küchenstil im Restaurant Batzenhäusl in St. Gilgen am Wolfgangsee. Nach einigen Jahren im In- und Ausland sowie auf hoher See hat es ihn 2010 nach Bad Ischl verschlagen. Seit 2014 führt er mit seiner Lebensgefährtin Verena den Landgasthof, wo er die besten Produkte vorwiegend aus der Region schlicht und elegant, vor allem aber mit dem gewissen Etwas zu herzhaften Gerichten verarbeitet. Zum Start empfiehlt er daher den Abersee Schafkäse der Familie Eisl warm und kalt mit grünem Spargelsalat und Orangenvinaigrette (€ 12,90) oder eine Sulz von heimischen Edelfischen mit Avocado-tartar und Safranzwieberl (€ 12,90). Als Zwischengang bietet sich eine scharfe Safran-Tomatensuppe mit Wurzelgemüse und Wildfang-Hechtnockerl (€ 7,50) an. Ein im Ganzen gebratener Wildfang-Seesaibling vom Mondsee mit Kräutererdäpfel und Sa-

lat (€ 0,90/dag) oder ein Hechtfilet in der Briochekruste mit Tomaten-Schupfnudeln, Safran und jungem Spinat (€ 23,90) spiegeln die großartige Qualität der Salzkammergutfische wider. Für Fleischtiger führt am Filet vom heimischen Jungbullen mit Zwiebelmarmelade und Bärlauchrisotto (€ 23,90) kein Weg vorbei. Als vegetarische Alternative gibt es handgearbeitete Fettuccine mit Champignons, Spargel, Büffelmozzarella und Rucola (€ 14,90). Die gebackene Zitronen-Topfentarte ist ebenso ein Gedicht wie die hausgemachten Sorbets wahlweise in Zitrone, Himbeere und Passionsfrucht – je nach Saison. Die Weinkarte listet einen gelungenen Mix aus bekannten Größen der Weinszene und ambitionierten Newcomern. Wer die kulinarischen Gaumenfreude im Landgasthaus für mehrere Tage genießen möchte, nimmt sich einfach eines der fünf eben renovierten Zimmer. ¶

Höchste Eisenbahn

Text: Katharina Grasser

Die Geschichte des Gasthauses Ertl in Gratwein beginnt im Jahre 1968, als Dionysius – „Disi“ - Ertl ebendies eröffnete. Damals war es auch unter dem Namen „Zur fahrenden Eisenbahn“ bekannt. Der Bahnhof Gratwein/Gratkorn liegt in unmittelbarer Nähe. Heute führt das Lokal Günther Ertl gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Michaela Hörmann - und das bereits seit 28 Jahren. Im Norden von Graz an der Verkehrsader zwischen Gratkorn, Gratwein und Judendorf gelegen, finden sich zahlreiche Gäste von nah und fern ein, um sich der bodenständigen Wirtshausküche mit saisonalen Schmankerln hinzugeben. Gerne stärken sich auch Radler, die den Murradweg entlang fahren, für die weiteren Kilometer. Da wir „nicht mit dem Radl do“ sind, schlagen wir gleich bei der Suppe ordentlich zu. Die Suppenschüssel mit Rindfleisch, Gemüse und drei Suppeneinlagen (€ 6,80) mundet vorzüglich und lässt kaum mehr Platz im

Magen für weitere Gänge. Salatliebhaber haben die Qual der Wahl – wärmstens zu empfehlen ist der Knuspersalat mit Schafskäse, geröstetem Brot und Speckwürfeln (€ 6,80). Klassisch steirisch, aber dennoch mit dem gewissen Etwas, kommt der gekochte Tafelspitz mit Röstkartoffeln, dazu Schnittlauchsaucen und Apfelkren daher (€ 13,-). Wie es sich für ein Dorfwirtshaus gehört, darf auch das Schnitzel nicht fehlen. Wem der klassische „Bröselflieger“ zu langweilig ist, probiert das Hausschnitzel mit Reis und Preiselbeerobst (€ 10,20). Das ist ein gebackenes Hühnerschnitzel, gefüllt mit Rohschinken und Kräuterkäse. Aber auch Fisch kann man beim Ertl getrost bestellen – so zum Beispiel den gebratenen Wels mit Knoblauchbutter, dazu Gemüse und Kartoffeln (€ 12,80). Im Sommer lädt der gemütliche Gastgarten mit Schatten spendendem Kastanien- und Ahornbaum zum Verweilen ein. ¶



Gasthaus Ertl
8112 Gratwein-Straßengel
Bahnhofstraße 26
Tel.: 03124 510 92
www.ertl-gasthaus.at
Öffnungszeiten:
Do bis Mo von 7:30 bis 24 Uhr