

# LOKALTIPPS

## FISCHPARADIES IN ORTH AN DER DONAU

Seit über 100 Jahren werden auf diesem idyllischen Flecken Gäste bewirtet. Gleich neben dem Schloss Orth betreibt Familie Binder in zweiter Generation ein Landgasthaus mit klassisch-österreichischer Küche. Auf der Speisekarte findet sich ein variantenreiches Angebot an heimischen Süßwasserfischen: Hecht, Zander, Wels, Karpfen und Lachsforelle, jeweils serbisch, gebacken oder blau mit Buttererdäpfeln und verschiedenen Salaten. Wer sich nicht entscheiden kann, wählt den Orther Schlossteller, eine Variation vom Grill, oder die Platte mit gebackenem Fisch. Doch auch Fleischesser kommen nicht zu kurz. Für sie gibt es eine Auswahl an Gebackenem oder Gegrilltem. Die Spezialität des Hauses, das Fischbeuschel, sollte man auf jeden Fall probieren. Auf der kleinen, aber feinen Weinkarte findet sich für jeden Geschmack der passende Wein und die Biervielfalt lässt ebenfalls keine Wünsche offen.



### Gasthaus Binder

2304 Orth an der Donau, Jägergrund 2  
Tel.: 02212 2252  
[www.gasthaus-binder.at](http://www.gasthaus-binder.at)  
Öffnungszeiten:  
Di. bis So. 8 bis 23 Uhr

## S'WIRTSHAUS AM LANGENLOISER KORNPATZ

Mitten im Zentrum von Langenlois, der größten Weinstadt Österreichs, befindet sich der Langenloiser Hof des Ehepaars Bechtloff-Franz. Der kulinarische Schwerpunkt liegt auf der österreichischen Rindfleischküche. Die klassische Rindsuppe mit Fleischstrudel ist daher der perfekte Einstieg. Für weitere Gaumenfreuden sorgen dann ein Schulterscherzel mit Spargelragout und Petersilerdäpfeln, ein Rindsgulasch mit Semmelknödeln oder ein Altösterreichisches Backfleisch. Dann wären da noch das Kalbsbutterschnitzlerl oder die geröstete Kalbsleber sowie ein Bierbrat'l mit Erdäpfelknödeln und Stöcklkraut – allesamt ein Gedicht. Passend zu manch deftigem Gericht finden sich eine spannende Bierauswahl auf der Karte und natürlich feine Tropfen aus dem Kamptaler Weinbaugebiet. Buchteln mit Vanillesauce oder Buttermilchnockerl auf Zwetschkenröster sorgen für einen krönenden Abschluss.



### Langenloiser Hof

3550 Langenlois, Kornplatz 2  
Tel.: 02734 2475  
[www.wirtshaus-langenlois.at](http://www.wirtshaus-langenlois.at)  
Öffnungszeiten:  
Di. bis Sa. 9 bis 23 Uhr  
So. 9 bis 20 Uhr

## WAS PERFEKTE FASSBIERQUALITÄT AUSMACHT

**Das Bierglas – Schönheit allein ist zu wenig.**

Biergläser gibt es in unzähligen Formen. Zum perfekten Biergenuss gehört allerdings das passende Glas. Die richtige Glasform unterstützt den Charakter des Bierstils und kann einzelne Geschmackskomponenten besonders hervorheben. Kombinieren Sie nach Herzenslust das saisonale Bierangebot zu feinsten Kreationen aus der Küche. Ob Pils, Pale Ale oder Winterbock – Gastronomiebetriebe, in denen Bierkultur gelebt wird, wissen, mit welchem Glas die Bierbegleitung FASS-zinierend schmecken wird.



Michael Leingartner,  
österreichischer Bier-  
sommelier-Staatsmeister