

## Traditionelles neu erdacht

Text: Andrea Sturm

Mitten im malerischen Mostviertel gelingt dem Gasthof Hueber das ambitionierte Vorhaben, die klassische Rolle des Dorfwirtshauses mit moderner Genussskultur zu vereinen. Der Familienbetrieb wurde dafür kürzlich vom Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur zum Einsteiger des Jahres 2017 gekürt. Pfiffige Vorspeisen wie die gebeizte Lachsforelle à la Gabelbissen mit Karfiol und Hauswurst (€ 6,90) haben zweifellos dazu beigetragen. Quer durch das Menü legt Chefkoch Stefan Hueber großen Wert auf regionale Zutaten und Speisekarten-Transparenz. Natürlich hätten Rücken und Schulter vom Bründler Lamm mit Cannelloni von der Artischocke (€ 18,90) genauso butterweich und elegant-zartwürzig gemundet, wäre der Schafbauer unbekannt geblieben, und auch das rosa Beiried vom Simmentaler Rind mit gebratenen Kräutersaitlingen und Kartoffeln (€ 18,80) bräuchte keine Verkaufsargumente

neben der beglückend abgestimmten Geschmacksvielfalt, doch Gesprächsstoff birgt die Herkunftskarte allemal. Besucher sollten übrigens unbedingt darauf achten, etwas Appetit für die Desserts zu bewahren, denn Kreationen wie das „Frühlingserwachen“ mit weißer Schokolade, Rhabarber und Ingwer (€ 7,90) bringen selbst gestandene Männer zum Schmelzen. Im flüssigen Bereich setzt Hueber neben durchdachter Weinbegleitung auf eine hochwertige Bierkarte: Zu den Spezialitäten aus dem nahegelegenen Wieselburg kommen kräftige und kreative Craftbeer-Schmankerl, etwa von Gusswerk oder Haselböck. ¶

### Bier-Tipp:

Das Schwarzbier der Brauerei Wieselburg harmonisiert einerseits mit dem Regionalitätsgedanken, andererseits dank seiner feinen Röstaromen auch mit gegrilltem Fleisch und Gemüse.



### Gasthof Hueber

3282 St. Georgen an der Leys 18  
Tel.: 07482 462 06  
www.gasthof-hueber.at  
Öffnungszeiten:  
Di bis So ab 9 Uhr

## Regionalküche & Gastlichkeit

Text: Irina Weingartner



**Restaurant & Hotel  
Braunstein Pauli's Stuben**  
7083 Purbach, Fellnergasse 1a  
Tel.: 02683 551 30  
www.braunstein.at  
Öffnungszeiten:  
Mo bis So von 8 bis 21 Uhr

Das Restaurant der Familie Braunstein in Purbach ist seit vielen Jahren ein beliebter Treffpunkt für Genussfans kreativer Regionalküche und herzlicher Gastlichkeit. Geboten wird ein gelungener Mix aus Wirtshausklassikern und neuer burgenländischer Küche. So finden sich auf der Vorspeisenkarte Beef Tatar mit Butter und Toast (€ 13,-) oder eine kräftige Bouillon mit Ei (€ 3,90). Zum Hauptgang Kalbspaprikas mit Rahmgurken und Eiernockerln (€ 14,50), Wiener Schnitzel vom Donauland-Schwein mit Petersilkartoffeln (€ 11,50) und Bauernkotelette mit Bratkartoffeln und Spiegelei (€ 14,50). Als kreatives Pendant empfiehlt der Küchenchef zartes Lardospeck-Carpaccio mit Kresse, Radieschen und frischem Kren (€ 12,90) oder eine Spargelcremesuppe mit Garnelen und Blattspinat (€ 5,50). Die geschmorte Lammhaxe in Rotweinsauce mit cremiger Polenta (€ 23,-) oder das gegrillte Zander-

filet mit Rahmnudeln, Kräuterseitlingen und Bärlauchschaum (€ 19,50) machen einem die Auswahl nicht leicht. Schließlich sollte man noch etwas Platz für die köstlichen Nachspeisen lassen. Allen voran die Somloer Nockerl nach Omas Rezept oder den geschmolzenen Österkron auf Bratapfelscheiben. Dass hier die exzellenten Weine von Birgit Braunstein ihre optimale Bühne haben, versteht sich von selbst, dennoch empfiehlt sich zu der einen oder anderen Speise ein kühles Bier wie etwa ein erfrischendes Schladminger Bio-Zwickl. ¶

### Bier-Tipp:

Beispielsweise zur Spargelcremesuppe und auch zum Bio-Tafelspitz: Mit dem Bio-Zwickl aus Schladming bietet das Restaurant eine Spezialität, die mit ihrem dichten Körper und der feinperligen Kohlensäure den Genuss doppelt unterstreicht.