

## Schmutzer



Hauptstraße 12, 2722 Winzendorf, Tel.: 02638/222 37, Fax: D.w. 4,  
gasthaus-schmutzer@aon.at, www.gasthaus-schmutzer.at

**Küchenzeiten:** Di.–Sa. 11.30–14, 18–22, So., Fei. 11.30–21 (Mitte Jänner bis Mitte März Mo.–Do. geschlossen). **Betriebsferien:** 22. 8.–7. 9. 2005. **Inhaber/in:** Ute und Josef Schmutzer. **Küchenchefin:** Ute Schmutzer. **Sommelier:** Josef Schmutzer. **CC:** Amex, Diners, MC/EC, Visa. **Sitzplätze:** 70. **Terrasse:** 50.

**Durchschnittspreis bei 3 Gängen:** € 34,–.



Der Landgasthof „Schmutzer“ ist längst eine fixe Größe in Österreichs kulinarischer Landschaft. Unser diesjähriger Besuch hat bewiesen, dass dieser Standpunkt nach wie vor seine volle Berechtigung hat. Das Ehepaar Schmutzer ist im positiven Sinn des Wortes konservativ und ändert nicht wirklich etwas an dem erfolgreichen Weg. Und das ist gut so, denn selbst bei oftmaligen Besuchen bleiben die Kreationen der Küchenchefin spannend und erfrischend. Und auch ein Plausch mit dem Hausherrn führt stets in neue Sphären des Käsemachens, Schnapsbrennens und Weintrinkens. Man kann nicht oft genug erwähnen, dass Ute Schmutzer eine Autodidaktin ist, die sich zu einer außergewöhnlichen Köchin weiterentwickelt hat. Und so beherrscht sie klassische Wirtshausküche ebenso wie das Komponieren kreativer Gerichte, die weit über den Winzendorfer Tellerrand hinausblicken. Josef Schmutzer hat nicht nur eine ausnehmend tolle Weinkarte zusammengestellt, er ist auch mit jedem Wein bestens vertraut. Tolle Schnäpse, wunderbar gereifte Käse und die freundliche und großzügige Atmosphäre des Hauses machen jeden Besuch zu einer mehr als runden Sache. **Aus der Karte:** Bärlauchtascherln mit Veltliner-schaum; Gebratene Jakobsmuscheln auf Wildreisplätzchen; Rosa gebratene Rohrer Entenbrust vom Grieshof mit Zwergorangensauce, Gemüse und Schupfnudeln; Schoko-Ingwer-Törtchen.