

## **Gasthaus Schmutzer, Familie Schmutzer Winzendorf**

Als Tester der WIRTSHAUSkultur entschieden wir uns bei unserem Besuch für den kleinen Schmutzer“, also die zwar etwas einfacher eingerichteten Gaststuben, die aber mit Wirtshaus- plus Restaurantkarte dafür das doppelte Genussvergnügen bieten.

Die Tischkultur im übrigen auch hier tadellos, mit Tischtüchern, schön gefalteten Stoffservietten und ordentlichen Gläsern.

Wir entschieden uns einmal für ein Restaurantmenü und einmal für eine Auswahl aus der Wirtshauskarte.

Das „Wirtshaus“ Menü begann mit einem sehr feinen, sehr stimmigen, aromatischen und nur wenig säuerlichen kleinem Beuschel.

Beim folgenden kleinen Gulasch wärmte bereits der Anblick des glänzenden, tiefroten Saftspiegels die Seele. Das löffelweiche Schneeberglandbeef zerging auf der Zunge, die angenehme aber doch deutlich vorhandene Schärfe erinnerte freundlich an den pannonischen Ursprung des Gerichts.

Der nächste Gang, ein gebratenes Saiblingsfilet, ließ die g'standene Wirtshausküche ein ordentliches Stück hinter sich. Das mediterrane Gemüse dazu knackig, fein geschnittener Staudensellerie verlieh ihm eine zusätzliche Prise Frische. Die Fischqualität selber schmeckbar aus sorgfältiger Zucht. Alleine der Garpunkt verriet, das Zugeständnis an die Abteilung „Wirtshaus“: Zwar noch immer wunderbar saftig, aber doch auf der sicheren, nämlich nicht glasigen Seite.

Das Menü begann mit einer Schaffrischkäseterrine mit Lammrohschinken. Wohltuend die Abwesenheit des bei Terrinen leider häufig anzutreffenden Gelatine-Overkills. Interessant das- für Frischkäse - durchaus kräftige Aroma.

Eine Überraschung bot die Garnitur aus Blattsalat dazu. Sie zeigte, dass es auch in Niederösterreich möglich ist, Salat an die Gäste zu bringen, der nicht in Unmengen Zucker schwimmt, ja, dass die Gäste nichtmal dann davonlaufen, wenn gar kein Zucker in der Marinade ist!

Vollendeten Genuss bot der Lammrohschinken. Mürb und doch bissfest, langsam getrocknet und gereift - ein Rohschinken, wie man ihn (egal von welchem Fleisch) in dieser Qualität leider nur ganz, ganz selten findet.

Die folgende Maronischaumsuppe erfreute durch ihre Geradlinigkeit: Purer Maronigeschmack, angenehme Konsistenz. Das Wildknödel als Einlage setze weniger auf Kontrast, denn auf Unterstützung des runden Geschmacks.

Anschließend zeigten sich die schönsten Seiten des Herbsts auf dem Teller. Da war einmal die gebratene Wildentenbrust im Speckmantel: Mürbe Konsistenz, kräftig im Geschmack. Einziger „Schönheitsfehler“: So gut, wie das Fleisch ist, könnten die Enten ruhig mehr davon ansetzen, könnte so ein Brüstel ruhig doppelt so groß sein.... Dazu ein Gemüse aus Weißkraut, Kohlsprossenblättern und Topinambur. Eine perfekte Mischung, die das Kräftige der Kohlsprossen auffängt und gleichzeitig dem doch eher geschmacksneutralen Kraut und den Topinambur Leben verleiht. Dazu noch ein kräftig mit Rosmarin und allerlei anderen südlichen Kräutern gewürzter Rahmpolenta. Ja, es gibt Alternativen zu herbstlicher Tristesse!

Den stimmigen süßen Abschluss bildeten eine Auswahl vom Bauernhofeis (Ziegenmilch!) und ein geeister Haselnusspitz auf Erdbeerspiegel.

Fazit: Top nicht nur die Küche, sondern auch die bestbestückte Weinkarte.