

Der Teufl landet im Nest des „schwarzen Adlers“

Unser Restaurantleiter auf den Spuren von Omas Küche: Rindsuppe und Schweinsbraten wie damals.

ALTENMARKT/TRIESTING. Der Boden knarrt, die Holzvertäfelung schreit förmlich „ich bin schon

Teuflich gute Küche

www.meinbezirk.at/teuflichgut

lange hier“ und der Stammtisch ohne Tischtuch gleich beim Eingang. Hier ist die Zeit stehen geblieben. Und das ist verdammt gut so.

„Wir sind hier in einem klassischen alten Gasthof. Hier kommt der Herr Architekt genauso her wie der Bauarbeiter. Es gibt keine gesellschaftlichen Schranken, alle verbindet die Liebe zur ehrlichen Küche. Und zum Bier wahrscheinlich“, scherzt Restauranttester August Teufl.

„Ganz bewusst“ habe er sich entschieden alles so zu lassen, verrät Chef Alexander Rehberg. Sein Haus ist stolzes Mitglied der NÖ Wirtshauskultur, der „schwarze



Der Teufl in seinem Element: Bier, Knödel und viel Gastfreundschaft.



Einfach guad: Dieser Schweinsbraten ist ein Hit.



Chef Alexander Rehberger begrüßt Bezirksblätter-Restauranttester August Teufl in seinem urigen Wirtshaus in Altenmarkt. Fotos (3): Trinkl

Adler“ war 2013 Aufsteiger des Jahres. Hier wird noch gekocht wie früher: Echt, ehrlich, herzhaft. „Das merkt man schon an der Suppe mit selbst gemachtem Leberknödel. Kurz: Hervorragend!“ urteilt der Teufl – ehe er sich auf den Schweinsbraten stürzt.

SO KOMMEN SIE HIN

Gasthaus zum schwarzen Adler
 Nummer 6, 2571 Altenmarkt/
 Triesting | T: 02673/22200
www.zumschwarzenadler.at
 Öffnungszeiten: MO, DI, FR, SA:
 10-23 Uhr, SO/Feiertag 9-21 Uhr

UNSER TEUFLISCH GUTES MENÜ

Fotos (3): Christian Trinkl



Vorspeise: Die kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel (3 Euro) ist der beste Beweis, das Klassiker herrlich sein können. Die Suppe hat Power, frisches Gemüse und einen selbst gemachten Leberknödel. Top! **Teuflich gut!**



Hauptspeise: Ofenfrischer Schweinsbraten mit Omas Speckkraut und Semmelknödel (nur SA, SO und Feiertag, 10,90 Euro). Und ja, es schmeckt so wie es klingt. Einfach wunderbar. „Das Fleisch ist sehr weich, das Safterl ein Gedicht.“



Nachspeise: Schokoladenauflauf mit Pralinsauce und Schlagobersgupferl (5,90 Euro). Ein Traum mit dicker Schokoladensauce. Der Himmel für Naschkatzen – Hunger mitbringen! **Teuflich gut!**



STAMMTISCH

Mario Pulker

Obmann Fachgruppe Gastronomie der
 Wirtschaftskammer Niederösterreich

Die Gastronomie ist daran nicht schuld!

Wieder einmal geistert die Forderung nach einer verpflichtenden Herkunftsbezeichnung in den Speisekarten der Gastronomiebetriebe durch die Medien. Jüngster Auslöser war der Fipronil-Skandal.

Landwirtschaftsskandal

Als Wirt und Interessenvertreter kann ich dazu nur sagen: Letztlich handelt es sich hier um einen Landwirtschaftsskandal, der nur durch Kontrollen direkt beim Produzenten hätte verhindert werden können. Ist das betroffene Ei einmal im Umlauf, hilft die beste Auszeichnung nichts!

Bleiben wir daher bei der freiwilligen Kennzeichnung: Das gibt den Betrieben auch die Möglichkeit, sich von anderen abzuheben! **WERBUNG**

FÖRDERN & FORDERN. FÜR WIRTE WIE IHN.

Die Wirtschaftskammer Niederösterreich macht sich stark für 8.500 Betriebe von Menschen wie Joachim Beringer, Chef im Wirtshaus Beringer, Mank.

„Teuflich gute Küche“: eine Kooperation der Bezirksblätter und der WKO.

www.gastwirtnoe.at

Bezirksblätter

WKO

WIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH
 Die Gastronomie & Die Hotellerie