



Genuss-Specht Test Nr. 7

Gasthof Höhwirt
Hochneukirchen

Frühling ist's, also auf in die Natur und rauf zum Höhwirt.

HOCHNEUKIRCHEN. Nach einem nicht enden wollenden Winter findet der Frühling nun also doch statt. Genießer und Naturliebhaber (gibt es da überhaupt einen Unterschied?) zieht es ins Freie – und natürlich auch ins Wirtshaus. Wie fein, dass man gerade in unserem schönen Bezirk die Liebe zur Natur und die Freude an gutem Essen so vortrefflich verbinden kann, zum Beispiel bei einer Wanderung auf den Hutwisch, der mit 890 Höhenmetern höchsten Erhebung der Buckligen Welt, wo sich auch der Gasthof Höhwirt von Familie Beiglböck befindet. Auf seiner „Buckelwanderung“ machte dort der Genuss-Specht zusammen mit seiner charmanten Begleiterin Rast und stärkte sich mit Hausmannskost, wie sie nicht nur der Wanderer zu



Im Gasthof Höhwirt in Hochneukirchen dominiert ländliche Gemütlichkeit. Kredenz wird tolle Hausmannskost.

schätzen weiß.

Das ursprünglich in den 1870-er Jahren erbaute Haus wartet groß und mächtig in einer Kurve auf seine Gäste, es ist nicht zu übersehen. Betritt man es straßenseitig, so steht man erst einmal in einem Stiegenhaus, hinauf in den ersten Stock führt der Weg zur Wirtsstube und den Speisesälen, wo man vom Hausherrn freundlich umsorgt und unglaublich rasch bewirtet wird. Ländliche Gemütlichkeit dominiert, wohin das Auge blickt, alles, was dazugehört, ist vorhanden. Über der Schank kündigt eine Vielzahl diverser Pokale von sportlichen Höchstleistungen, den bauchigen Erdnuss-Automaten gibt's natürlich auch, ebenso den Herrgottswinkel und auch ein bisschen Kitsch in Form von Hasen- Gänse- oder Eulenfiguren auf den Fensterbrettern. Der Stammtisch der Freiwilligen Feuerwehr ist voll, der Wirt freut sich. Behaglichkeit breitete sich während

des Studiums der Speisekarte aus, das lag nicht nur an den bereits zurückgelegten Kilometern auf Schusters Rappen, sondern durchaus auch am frisch gezapften Seidel Bier und der Aussicht auf die nahende Labung. Diese erfolgte zunächst in Form von zwei Suppen (je € 2,20), die eine klar, die andere cremig. Die Stärke der Leberknödelsuppe lag eindeutig in der Suppe selbst, die schmeckte sehr köstlich, die Einlage war jedoch ziemlich fest geraten. Nichts Festes versperrte uns hingegen bei der Knoblauchcremesuppe den Weg zum Genuss, sie erfreute unsere Gaumen mit ihrer schaumig schmelzenden Konsistenz und dem herrlichen Aroma des ach so gesunden Knoblauchs. Rindfleischfreunde sollten unbedingt den Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel (€ 9,80) probieren, der ist zum Eingraben. Kenner wissen, dass er am besten ist, wenn das Fleisch so zart ist, dass es mit

dem Zwiebel und dem Saft nahezu verschmilzt – und genau so war es auch. Dazu die knusprigen Braterdäpfel, heiß und süß, wir hatten unsere Freude. Auch der vom Wirt empfohlene Weißwein hielt nur gute Überraschungen für uns bereit: Ein Müller-Thurgau Kabinett aus Rust verlieh dem Gericht mit seiner sonnengereiften Fruchtsüße noch zusätzliche Tiefe.

Nun war das gebackene Kaninchenschnitzel mit Petersilienkartoffel und Salatteller (€ 8,60) an der Reihe, goldgelb die Panier, strahlend weiß das zarte Fleisch, das optisch wie geschmacklich so sehr an Hendlbrust erinnert und doch anders schmeckt. Schön saftig war's und das soll auch so sein. Dazu klassisch brombeerfruchtig wie aus dem Lehrbuch, der Blaufränkisch aus Oggau, Danke schön!

Als es dann auch noch die Hauspalttschinken mit Schlag (€ 2,70) gab, war das Glück vollkommen. Gefüllt mit Schokoladesauce und Nüssen, bekränzt mit frischen Fruchtscheiben, also Bananen, Erdbeeren und Kiwis, schließlich in Süße vereint mit Schlagobers und Staubzucker – das gab Energie für den Gipfelfesturm. „Den Aussichtsturm auf dem Hutwisch packen wir mit links“ meinte meine Begleiterin (äußerst charmant und nicht minder entschlossen) – was soll ich sagen, sie hatte Recht und die Aussicht war fantastisch.

>> BEWERTUNG

Gesamteindruck

Am höchsten Buckel gelegenes Wirtshaus aus den 1870-er Jahren mit toller Hausmannskost, köstlichen Tröpferln und einem Wanderparadies vor der Haustüre. In der bäuerlichen Gaststube kann man so richtig gemütlich ausspannen und das Service ist nicht nur freundlich, sondern bricht auch alle Geschwindigkeitsrekorde. Wer dem Hutwisch einen Besuch abstattet, sollte auch beim Höhwirt reinschauen.

Gasthof Höhwirt, Beim Höhwirt 1, 2852 Hochneukirchen, Tel. 02648/213, Täglich von 08.00 Uhr bis der letzte Gast geht, Di Ruhetag

- Küche: ★★★★★
- Getränke: ★★★★★
- Atmosphäre: ★★★
- Service: ★★★★★
- Preis/Wert: ★★★★★

Gesamtnote

★★★★★ Sehr gut

>> BEWERTUNG

Testkriterien und Beurteilung

Unser Restaurant-Test erfolgt anonym, die Bewertung des Genuss-Spechts orientiert sich jeweils an der Kategorie und am selbst gestellten Anspruch des getesteten Hauses: Zur Erreichung einer bestimmten Sterne-Anzahl werden bei Gourmet-Restaurants andere

Maßstäbe angelegt als bei einfachen Wirtshäusern.

- ★★★★★ Hervorragend
- ★★★★☆ Sehr gut
- ★★★☆☆ Gut
- ★★☆☆☆ Durchschnitt
- ★☆☆☆☆ Na ja
- ☆☆☆☆☆ Hoppala