

# Rezepte aus dem Wienerwald

*„Meizeit!“*  
Wir wünschen einen guten Appetit!

# Schlosspark Mauerbach



## Auszeit leicht gemacht

Nur wenige Minuten von der Innenstadt von Wien entfernt – ruhig und idyllisch mitten im Wienerwald – liegt der Schlosspark Mauerbach. 86 Deluxe Zimmer inklusive großzügige Juniorsuiten ab 34 m<sup>2</sup> bietet das Vier-Sterne-Superior-Hotel – allesamt mit Blick auf bestens gepflegte Wiesen, alte Baumriesen, ruhig dahinplätschernde Bachläufe und Seerosenteiche. Da stellt sich bereits beim Ankommen ein wohltuendes Gefühl der Ruhe ein. Die Natur kommt ins Haus. Da der Schlosspark mitten im Wienerwald liegt, greift das SPA-Team für seine Treatments unter anderem kurzerhand auf die Naturschätze aus Wald und Wiesen zurück. Die Waldsauna wird gekonnt in den Wald eingebettet. Wem der Sinn nach Bewegung steht, der nützt die Lauf- und Walkingwege im Park und in der Umgebung. Genießer, die auf gute Kulinarik Wert legen, sind im Schlosspark Mauerbach an einer besonderen Adresse. Im à la carte Restaurant „Im Park“ werden die Gäste sieben Tage in der Woche kulinarisch auf höchstem Niveau verwöhnt. Die Küche ist mit einer Gault Millau Haube ausgezeichnet. Um beste Qualität bieten zu können, verwendet das Küchenteam vorwiegend regionale Bioprodukte.

Feinste österreichische Weine ergänzen die Kreationen aus der Spitzenküche. „Park-feeling“ ist das ganze Jahr möglich. In dem neu eröffneten „Vier Jahreszeiten im Park“ – ein Glaspavillon auf der 450 m<sup>2</sup> großen Terrasse – erleben Gäste 365 Tage im Jahr das Flair der einzigartigen Parkanlage.



## Eine Reise in die Schmankerlküche vom Schlosspark Mauerbach

**Tipp:**  
Schmankerl genießen im neuen Panorama-Restaurant

### Geschmorte Lammschulter mit gebackenen Bärlauchwurzeln und Safrannudeln

#### Zutaten für 4 Personen:

1 Lammschulter  
1 Wurzelwerk  
2 Rote Zwiebeln  
3 Rosmarinzwige  
Lorbeerblätter  
Knoblauch  
Salz Pfeffer  
Olivenöl  
150g Butter

#### Gebackene Bärlauchwurzeln:

Bärlauch mit den Wurzeln  
1 Ei  
1/8l Bier  
75g glattes Mehl  
Salz Pfeffer  
Öl zum rausbacken

#### Safrannudeln:

200g Nudeln al dente gekocht  
0,2l Gemüsesuppe  
2 Ei Butter  
½ TL Safran

#### Zubereitung:

Die Lammschulter salzen, pfeffern und mit Knoblauch und Rosmarin einreiben, 30 Minuten marinieren lassen, danach mit Olivenöl anbraten, mit Butterflocken belegen und mit dem geschnittenen Wurzelwerk, Zwiebeln, Rosmarinzwige, Lorbeer bei 160° in das Backrohr schieben. Nach 30 Minuten mit Wasser aufgießen und weitere 60 Minuten im Rohr schmoren und alle 30 Minuten wenden und zwischendurch immer mit dem Schmorssaft übergießen bzw. wieder mit Wasser aufgießen. Die Lammschulter ist fertig wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Den Bratenrückstand wenn notwendig etwas aufgießen, abseihen und daraus die Sauce herstellen und abschmecken, eventuell mit etwas Mehl binden.

Für die Safrannudeln die Gemüsesuppe mit der Butter und dem Safran in einer Pfanne kochen lassen bis die Flüssigkeit fast weg ist und darin die Nudeln noch kurz mitkochen und durchschwenken bis die Flüssigkeit von den Nudeln aufgesaugt ist, danach mit Salz abschmecken.

Aus Ei, Bier, Mehl und Gewürzen einen dickeren Palatschinkenteig rühren, die Bärlauchwurzel durchziehen und im Öl herausbacken, vor dem Anrichten salzen.



#### Schlosspark Mauerbach

Herzog Friedrich-Platz 1  
3001 Mauerbach  
+43 1 97030 – 140  
www.schlosspark.at

# Das Alte Zechhaus

Familie Krug

## Zeit zum Genießen, Feste feiern und die Seele-baumeln-lassen

Das Alte Zechhaus der Familie Krug in Gumpoldskirchen, ca. 15 km südlich von Wien ist in jeder Hinsicht einen Ausflug wert. Der berühmte Weinbauort mit einer Geschichte bis zurück zu den alten Römern, lädt zum Flanieren und Wandern ein. Und davor oder danach bietet sich eine Einkehr im Alten Zechhaus bei österreichischen Schmankerln, einem Glas Wein von KRUG oder Kaffee und Kuchen an.

Sabine Krug pflegt im Alten Zechhaus, das mitten im historischen Ortskern von Gumpoldskirchen liegt, traditionelle Heurigenkultur auf allerhöchstem Niveau. In ihrer Küche treffen typische Schmankerln auf österreichische Klassiker, ergänzt durch saisonale Gerichte, wenn es etwa Zeit für Spargel, Eierschwammerl, Wild oder das Martinigansl ist.

Gemeinsam mit ihrem Team legt sie nun schon in zweiter Generation Wert auf herzliche Gastlichkeit und beste Zutaten von regionalen Lieferanten. Das garantiert ein Heurigenenerlebnis wie aus dem Bilderbuch, das ganzjährig Stammgäste nicht nur aus der Umgebung, sondern auch aus Wien in die Weinberge lockt.



Sabine und Gustav Krug mit den Dackelrüden Othello und Petrus

# KRUG

GUMPOLDSKIRCHEN  
1746



Gemütlicher Innenhof



Kirchenplatz



Gewölbekeller aus dem 16. Jhd.



Altes Zechhaus

## Feste Feiern im Alten Zechhaus

Das Alte Zechhaus am Kirchenplatz 1 zählt zu den ältesten im originalen Baustil erhaltenen Anwesen in Gumpoldskirchen. Schon 1549 urkundlich erwähnt, wurde es für die Einlagerung von Weinen genutzt, und diente der Hauerzeche als Ort für Zusammenkünfte. 1905 wurde das Winzerhaus von der Familie Krug übernommen.

Über Jahrhunderte organisch gewachsen, bietet das Alte Zechhaus Räumlichkeiten mit viel Stimmung – vom charaktervollen Ambiente des Gewölbekellers aus dem 16. Jahrhundert und dem gotischen Dachboden bis hin zum gemütlichen Innenhof oder der neuen Sonnenterrasse, die sich wunderbar bei einem Gläschen KRUG Rosé Frizzante genießen lässt.

Kennern ist das Alte Zechhaus auch als beliebter Ort für Hochzeitsfeste bekannt, liegt doch die Kirche St. Michael und das Standesamt in unmittelbarer Gehweite.

Das Alte Zechhaus ist zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert und wer einige Tage in der Gegend beim Wein-Wandern verbringen möchte, für den stehen einladende Zimmer in Partnerhotels bereit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,  
**Ihre Familie Krug**

### Altes Zechhaus

Kirchenplatz 1  
2352 Gumpoldskirchen  
+43 (0) 2252 622 47  
www.krug.at



## Eine Reise in die Schmankerlküche von Sabine Krug



### Rehbraten mit Schupfnudeln

#### Zutaten:

1,5 kg Rehschlägel  
4 Karotten, ½ Sellerie, 2 Petersilwurzeln, würfelig geschnitten  
2 Zwiebeln, klein geschnitten  
2 EL Mehl  
3 EL Tomatenmark  
Rindsuppe  
Wacholder- und Preiselbeeren  
5 Lorbeerblätter  
¼ Lt. Rotwein  
1 Orange, würfelig geschnitten  
Öl, Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Das Rehschlägel salzen, pfeffern und in heißem Öl beidseitig anbraten; anschließend aus der Pfanne nehmen.  
Die Zwiebeln schneiden, in Öl anschwitzen, die gewürfelten Gemüsestücke dazugeben und glasig dünsten; anschließend mit 2 EL Mehl stauben und 3 EL Tomatenmark dazugeben.  
Mit Rindsuppe aufgießen und Wacholderbeeren, Orangenwürfel, Lorbeerblätter, Rotwein sowie 3 EL Preiselbeeren einrühren.  
Das Rehschlägel in den Topf legen und ca. 3 Stunden weich dünsten. Anschließend das Fleisch herausnehmen, die Orangenteile entfernen und den Rest durch ein Sieb passieren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schupfnudeln oder Knödeln servieren.

**Wein-empfehlung:**  
*Krug Privat 2012 – Cabernet Sauvignon vegan*

### Zierfandler Torte

#### Zutaten:

12 dag Butter  
25 dag Staubzucker  
25 dag Kochschokolade  
5 Eier  
Weißwein z.B. Krug Schatzberg 2015 (Zierfandler)



#### Zubereitung:

Die Butter erweichen und mit Staubzucker cremig rühren, Schokolade über Dampf erweichen, zu der Buttermasse dazugeben und auf Eiswasser cremig schlagen.

5 Eier (Klar und Dotter), sowie einen Schuss Weißwein dazugeben, und die Masse noch weiter ca. eine halbe Stunde cremig rühren.

Den Teig in eine Tortenform (Durchmesser ca. 12 cm) füllen, und 10 Minuten im vorgeheizten Backrohr zunächst bei 200 Grad und danach weitere 10 Minuten bei 180 Grad fertig backen.

**Wein-empfehlung:**  
*Krug Schatzberg 2015*

### Wunderbare Speisebegleiter vom Weingut Krug

Die ausgezeichneten Weine im Alten Zechhaus stammen direkt vom Weingut der Familie Krug. Gustav Krug bewirtschaftet auf seinem Weingut rund 35 Hektar Weingärten nach den Richtlinien der naturnahen Produktion und kultiviert in seinen Rieden ausschließlich in und rund um Gumpoldskirchen, elf unterschiedliche Rebsorten. Die Thermenregion, die aufgrund ihrer besonderen klimatischen Bedingungen und ihren kalkhaltigen Lehm- und Braunerdeböden auch als „Burgund Österreichs“ gilt, ist eine wahre Goldader und bietet Traumbedingungen für den Weinbau.

Bekannt ist Gustav Krug für seine Weine aus den Alt-Österreichischen Rebsorten Rotgipfler und Zierfandler sowie für seine herrlichen Cuvées.

Für ihn gehört das Sich-Einlassen auf die Natur genauso dazu wie der Ausbau im high-tech Edelstahlbehälter, die Verwendung von Naturkork mit moderner Technologie oder die Produktion von veganem Orange-Wein.

Gustav Krugs charaktervolle Weine wissen zu überzeugen und so erzielt er mit seinen Weinen immer wieder Auszeichnungen. So ist der Krug Kreuzweingarten 2015 als Salon Wein unter den besten Weinen des Landes. Der Krug Gemischten Satz 2015 erreichte den 1. Platz bei der Verkostung der Fachzeitschrift Wirt+Winzer in dieser Kategorie. Und die Krug Rasslerin 2015 darf sich als Sortensieger 2016 bester Rotgipfler der Thermenregion nennen.



**Rotgipfler Rasslerin 2015: Sortensieger in der Thermenregion 2016**



**Gustav Krugs ausgezeichnete Jungweine 2015**

# Die Höldrichsmühle

Familie Moser

## Die Geschichte der Höldrichsmühle

Schon im Mittelalter wurde hier eine Mühle betrieben. Das Haus wurde mit der Gründung der Müllergunft im Jahr 1668 als Mühl- und 1786 als Ausschankbetrieb eingetragen. Zunehmend wurden Einquartierungen vorgenommen. Das Klappern der Mühle kam 1900 im Jahre der Industrialisierung zum Stillstand.

Am Anfang der 1930er Jahre übernahm Julius Haberkorn, der Urgroßvater des heutigen Besitzers, die Höldrichsmühle. 1945 wurde die Höldrichsmühle ein Raub der Flammen und 1958 wieder aufgebaut. 1994 wurde das Haus um einen Hotelzubau erweitert. Bis heute wird die Höldrichsmühle von Familie Moser persönlich geführt. Die Höldrichsmühle verbindet den traditionellen Charme eines Mühlengasthofs mit dem modernen Komfort eines 4\* Hotels.



### Hotel Restaurant Höldrichsmühle

Mag. Erich und Mag. Irene Moser  
Gaadnerstrasse 34  
2371 Hinterbrühl

+43 (0) 2236 26 27 40  
www.hoeldrichsmuehle.at  
office@hoeldrichsmuehle.at



### Am Brunnen vor dem Tore...

Franz Schubert, der große Meister romantischer Musik, hinterließ der Welt in seinem kurzen Leben (1797-1828) über 1.000 Kompositionen. Viele dieser Werke entstanden an schönen Orten außerhalb Wiens. Franz Schubert weilte gerne in der romantischen Höldrichsmühle und komponierte hier der Legende nach sein weltberühmtes Lied „Der Lindenbaum“.



Doch auch vielen anderen Künstlern diente die Höldrichsmühle als Inspiration. So wählte auch der berühmte Maler Ferdinand Georg Waldmüller die Höldrichsmühle als Kulisse zahlreicher Bilder.

## Auf Schuberts Spuren

### Die hausgemachte Höldrichsmühler Schubert Torte mit Mohn-Nuss Fülle

Franz Schubert und andere Künstler wurden in der Höldrichsmühle inspiriert. Dieser Tradition folgend ist die hausgemachte Schubert Torte eine kulinarische Inspiration unter Schuberts Linde und sündhaft-g'smackig dazu!

Und für das Tüpfelchen auf dem i bei heißen Temperaturen sorgt eine Kugel Mohns, die die Torte auch an heißen Sommertagen zum kühlenden Genusslebnis macht.



#### Zutaten

- 250 g Margarine
- 250 g Staubzucker
- 312 g Nüsse gerieben
- 187 g Mohn gerieben
- 9 Stück Eier
- 1 Packerl Backpulver
- 1 Packerl Vanillezucker
- 1 TL Rum
- Saft einer halben Zitrone
- Margarine zum Einfetten
- Backform mit 22 cm Durchmesser

#### Zubereitung

Zuerst die Eier trennen. Dann Dotter, Staubzucker, Vanillezucker und Margarine schaumig rühren. Im Anschluss Eiklar zu Schnee schlagen. Geriebenen Mohn, geriebene Nüsse und Backpulver in die Zucker-Buttermasse unterheben und Zitronensaft hinzufügen. Den Eischnee unterheben, die Backform einfetten und die Masse einfüllen. Bei 140 Grad 90 Minuten backen.

## Die Krainerhütte

Seminar- und Eventhotel



Kochen ist für unseren Küchenchef Michael nicht nur Beruf, sondern Berufung. Dass er seine Leidenschaft nicht nach Dienstschluss ablegen kann, zeigt auch die Geschichte über die Entstehung des untenstehenden Rezepts:

Bei einem spätsommerlichen Waldspaziergang mit seinem Team wurde Michael fündig - das feuchtwarme Wetter bot die optimalen Voraussetzungen für die Pilze, die sich ihm in voller Pracht präsentierten.

Bei diesem Anblick konnte Michael natürlich nicht widerstehen. Sofort begannen die Räder im Kopf zu laufen: Wie kann man diese Schätze am besten verarbeiten, welche Köstlichkeit könnte man daraus zaubern? In Kombination mit den Kräutern aus dem Krainerhütten-Küchengarten gäbe dies ein herrliches Risotto... Gesagt, getan - schon wurde die Idee des Gaumenschmauses umgesetzt.

*Diese Art zu kochen entspricht auch der Krainerhütten-Linie. Inspiriert von der Natur kommen nur Speisen auf den Tisch, die saisonal und frisch sind. Und die Gäste wissen das auch zu schätzen!*

## Gerührtes Risotto mit Wald und Wiesenpilzen



### Zutaten

260g Wiesenchampignons  
260g Eierschwammerln  
2 Stk. Frühlingszwiebeln  
2 EL Olivenöl  
250g Risotto Reis  
100ml Weißwein  
600ml Fond (heiß)  
50g Parmesan  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
Zitronenthymian, frischer Majoran  
Zitronenschale und Saft

### Zubereitung

Hierfür die Champignons und die Frühlingszwiebel gut waschen und in Scheiben, bzw. Ringe schneiden.

Den Reis und die Pilze mit Zitronenthymian in Olivenöl andünsten. Nach und nach die Mischung mit Fond und Weißwein auffüllen und etwa 20 Minuten bissfest dünsten. 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Frühlingszwiebeln, und den Parmesan untermengen.

Das Risotto pfeffern, salzen und Zitronenschale sowie Saft je nach Geschmack mit Parmesan hobeln und Frühlingszwiebeln dekorieren und auf vorgewärmten Tellern servieren.

### Seminar- & Eventhotel Krainerhütte

Helenental 41  
2532 Heiligenkreuz  
+43 2252 44511  
[www.krainerhuetten.at](http://www.krainerhuetten.at)



# Gasthaus Rath

Familie Smetana

## Vom Baby bis zum Opapa, die Familie Smetana ist für alle da!

Seit über 150 Jahren bildet ein malerischer alter Gasthof am Ufer des Weidlingbaches den baulichen Mantel für ein Höchstmaß an Gastlichkeit. Hierbei handelt es sich um das heutige Gasthaus Rath-Smetana an der Hauptstraße Nr. 51, das nunmehr seit Generationen für seine hausgemachten Germknödel und ausgezeichneten Backhendel bekannt ist – und das nicht nur im Ort selber, sondern weit über die Grenzen des Wienerwaldes hinaus. Alte Stammgäste nennen das Lokal noch heute liebevoll „Meierei Rath“, Insider berichten darüber als „Backhendelstation“.

Damals wie heute war beziehungsweise ist das Gasthaus Rath-Smetana ein Ort, wo Alt und Jung, der „Mann von der Straße“ und „große Persönlichkeiten“ ... den Alltag gleichermaßen für einen Moment hinter sich lassen können – und auch kreativ wurden. So bewahrt Familie Smetana neben dem eigenen Gästebuch, in dem sich etwa Manfred Deix oder Friedrich Itze Grünzweig mit seiner Zeichnung „Ganslkönig“ verewigt haben, ein altes Buch der Familie Rath mit „künstlerischen“ Widmungen von Max Kahrer, Ludwig Karl Strauch und vielen anderen auf.

Auch ein Lied, das dem schönen Weidling gewidmet ist, entstand im gemütlichen Ambiente der Meierei Rath, komponierte der Wiener Tonkünstler, Kabarettist und Klavierhumorist Hermann Leopoldi hier doch sein Lied „In Weidling am Bach“. Den dazugehörigen Text schrieb Peter Herz. Weitere bekannte Kompositionen von Leopoldi sind unter anderem „I' bin a stiller Zecher“, „Schnucki, ach Schnucki“ oder „Schön ist so ein Ringelspiel“.

Weitere Prominente, die im Laufe der Jahrzehnte den „Waldhof“ besuchten, waren neben Paul Hörbiger, Max Reinhard und Fritz Eckhard auch „Ironimus“ Gustav Peichl, Arabella Kiesbauer oder die „Stoakogler“, die hier sogar für eine halbe Stunde spontan ihre Instrumente auspackten.

### Anekdote von Walter Smetana

In früheren Zeiten besuchten die Fuhrwerker und Holzarbeiter nach getaner Arbeit oft und gerne das Gasthaus Rath. Es kam jedoch immer wieder vor, dass ihr Durst größer als ihr Verdienst war, und sie daher ihre Zeche nicht begleichen konnten. Daher hatte auch der Wirt fallweise nur wenig Geld im Hause. Wenn dann der Bierfahrer mit seiner Lieferung kam, konnte es schon vorkommen, dass sich Alois Rath „verleugnen“ ließ, indem er sein Personal anwies zu sagen, er sei gerade im Wald oder einkaufen. Bezahlen würde er das nächste Mal!

## Germknödel leicht selbstgemacht

Zutaten (für 4 Portionen – 10 bis 12 Knödel):

1/2 kg Mehl

3 dag Germ

Milch

1 Ei

Salz

Mohn

1 Löffel Zucker

Staubzucker

Zitronenschale

Powidl zum Füllen

**Tipp:**  
Verwenden Sie  
Mohn aus der  
Region



### Zubereitung:

Das Mehl auf ein Brett häufen und in der Mitte eine Grube machen. Darin bereitet man mit etwas warmer Milch und Germ ein Dampf. Dann versprudelt man nicht zu warme Milch mit einem Ei, einem Löffel Zucker und gibt davon soviel zu dem Mehl, dass ein fester Germteig entsteht. Dazu gibt man noch eine Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale und einen Löffel zerlassene Butter. Den Teig im Weitling schlagen, bis er Blasen wirft. Dann wird der Teig auf einem bemehlten Brett dick ausgewalkt und in Quadrate geschnitten. Auf jedes der Teigstücke kommt ein halber Löffel Powidl.

Die Ränder der Teigstücke werden nun zusammengedrückt, die so entstandenen Knödel mit der Naht nach unten zum Rasten auf ein bemehltes Brett gelegt, bis sie aufgegangen sind (vor Luftzug schützen!). Inzwischen bringt man in einem möglichst großen Topf Wasser zum Kochen und gibt ein Sieb so hinein, dass es über dem Wasser liegt. In das Sieb gibt man nun die aufgegangenen Germknödel so hinein, dass jedes genügend Platz hat und deckt den Topf zu.

Nach etwa 5 Min. sticht man sie mit einer Gabel oder einem spitzen Hölzchen an, damit sie später nicht zusammenfallen können und deckt sie schnell wieder zu.

Nach insgesamt 12 bis 13 Minuten sind die Knödel gar. Man bestreicht sie gleich mit zerlassener Butter. Vor dem Anrichten wärmt man sie alle zusammen noch einige Minuten über Dampf auf. Mit reichlich zerlassener Butter, Zucker und gemahlenem Mohn bestreut servieren.

### Gasthaus Rath - Familie Smetana

Hauptstraße 51

3400 Weidling-Klosterneuburg

+43 (0) 2243 263 50

www.gasthaus-rath-smetana.info



# Gastwirtschaft & Hotel Holzinger

Familie Schotte

## Rezept von Martin Schotte, Küchenkünstler in der Gastwirtschaft & Hotel Holzinger



Die Gastwirtschaft Holzinger wird bereits in dritter Generation als Familienbetrieb geführt.

Nur 17km südlich von Wien werden Gäste in der bio-zertifizierten Gastwirtschaft mit regionalen und saisonalen Schmankerln verwöhnt. Die Speisekarte vermischt die klassische Wiener Küche mit modernen österreichischen Speisen. Das Weinangebot ist rein österreichisch und legt den Schwerpunkt auf Weine aus der Thermenregion Wienerwald.

Das Hotel besticht durch seine gemütliche und familiäre Atmosphäre, was die vielen Stammgäste des Hauses versichern. 30 Zimmer und 5 Suiten laden zum Wohlfühlen, Entspannen oder Arbeiten ein.

Für einen guten Start in den Tag sorgt ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit regionalen und selbstgemachten Köstlichkeiten.

### Gastwirtschaft & Hotel Holzinger

Teichgasse 2  
2514 Möllersdorf  
+43 2252 52455

## Heumrüben Carpaccio mit gebratenen Steinpilzen und Tiroler Bio Bergkäse

### Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroße Heumrübe  
3 mittelgroße feste Steinpilze  
100 ml Olivenöl  
150g Tiroler Bio Bergkäse – wir nehmen gerne den von „Bio vom Berg“ der Tiroler Bergbauern, aber es geht auch jeder andere Hartkäse

### Zubereitung:

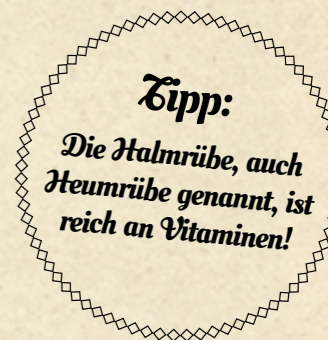
Die Heumrübe waschen und schälen. Dann hauchdünn aufschneiden. Das geht am leichtesten mit einer Aufschnittmaschine. Die 100ml Olivenöl mit den 30ml Apfelessig und einem Stabmixer zu einer Marinade mischen. Mit je einer Prise Salz und Zucker abschmecken. Nochmals gut durch mixen.

Die Marinade auf einen Teller pinseln. Das Heumrüben Carpaccio kreisförmig auflegen. Nochmals mit der Marinade beträufeln, und kühl stellen.

Jetzt die Steinpilze in Scheiben schneiden und in einer flachen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Mit etwas Salz würzen.

Die noch warmen Steinpilze auf den Carpaccio Tellern verteilen und jeweils noch ein paar Tropfen Marinade auf die Steinpilze träufeln.

Den Bio Bergkäse hobeln und je nach Belieben mehr oder weniger über den Steinpilzen und dem Carpaccio verteilen. Mit etwas Schnittlauch garnieren – GENIESSEN!



### Tip:

Die Halmrübe, auch Heumrübe genannt, ist reich an Vitaminen!

30 ml Apfelessig  
Salz  
Zucker  
Olivenöl zum Anbraten  
Schnittlauch, geschnitten



Gastwirtschaft & Hotel  
**HOLZINGER**

# Heuriger Zierer

## Zutaten:

250 g Topfen, 20 %  
1 EL Mayonnaise, macht den Liptauer cremiger  
1 großes Essiggurkerl, fein gehackt  
1/2 Zwiebel fein gehackt  
1 EL Kapern fein gehackt  
3 Zehen Knoblauch fein gehackt  
Petersilie fein gehackt  
1 TL Senf  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
Salz, Pfeffer

## Heuriger Zierer

Klaudia Zierer  
TOP-Heuriger  
Weilburgstraße 57  
2500 Baden

+432252-820688



## Zubereitung:

Topfen mit Mayonnaise cremig rühren, restliche Zutaten beimengen und alles gut vermischen, würzen und abschmecken.

Liptauer gibt es von mild bis würzig/scharf (wer würzig/scharf bevorzugt, das edelsüße Paprikapulver durch scharfes Paprikapulver ersetzen)

Liptauer ist ein pikanter Brotaufstrich aus der slowakischen und österreichischen Küche, dessen Name sich von der slowakischen Region Liptau ableitet. Der Aufstrich hat eine gewisse Ähnlichkeit mit dem bayrischen Obatzda. Der „original“ Liptauer wird mit Brimsen (gesalzener Schafsfrischkäse) hergestellt - in der Heurigenküche wird aber meist Topfen stattdessen verwendet.

Der Liptauer ist neben weiteren Aufstrichen sowie kalten und warmen Speisen typischer Bestandteil des Speiseangebots beim Heurigen in der Thermenregion Wienerwald und passt ideal zu spritzigen Weißweinen oder jungen Rotweinen.