

Das österreichweite Dorfwirtshaussterben hat auch vor Niederösterreich nicht Halt gemacht. In zahlreichen Orten haben die Wirtshaustüren für immer geschlossen. Doch es gibt auch Leben in der Wüste. Jene Besitzerinnen und Besitzer von Restaurants und Gasthäusern, die auf den Zug der Zeit aufgesprungen sind, in ihre Lokale investiert und neben einem Willkommen- und damit Wohlfühlambiente auch kulinarische Höhenflüge auf ihre Agenda geschrieben haben, sind auf der Seite der Gewinner. Eines davon ist das Gasthaus der Familie Hausgnost in Guntersdorf, einem Ort an der B 303 bzw. an der S 3 zwischen Hollabrunn und Retz.

### **Kein Kreuzweg für Gasthaus an der Kreuzung**

Das „Gasthaus an der Kreuzung“ – *nomen est omen* – situiert an der Gabelung der uralten Wege nach Znojmo (Znaim) einerseits sowie Retz und der kleinsten Stadt Österreichs, Hardegg, andererseits, ist eine durchaus gelungene Symbiose zwischen einem klassischen Dorfwirtshaus und einem gehobenen Restaurant, was sich nicht zuletzt im Küchenangebot widerspiegelt. Serviert werden die Klassiker aus der Wirtshausküche, vom Schnitzel, über das Beuschel, dem Schweins- und Rindsbraten, Blunzngröstl bis zum Herrengulasch, wie ebenso Angebote aus der verfeinerten, gehobenen Küche, die durchaus auch internationale Berührungspunkte aufweisen. Wobei die ohnehin grundsätzlich köstliche *cucina italiana* ein leichtes Übergewicht aufweist.

### **Homogenität anstelle hochtrabender Küchenexperimente**

Dabei gehen Küchenchef Manfred Hausgnost und seine Küchenbrigade mit großem Bedacht vor. Im Mittelpunkt steht nicht das hochfliegende, möglicherweise von Absturz bedrohte Experiment, sondern die Ausgewogenheit der Speisenzusammenstellung – frei nach dem Motto: Es gehört zusammen, was zusammen schmeckt. Neben dem heimischen alltäglichen Fleischangebot (z.B. Gegrillte Beiriedschnitte mit Polentataler auf Pfeffer-Cognacsauce) gibt es auch Schmackhaftes aus Wald (z. B. Hirschragout), See (u. a. Welsfilet), Fluss und Meer (u. a. gegrillte Garnelen auf Karotten-Ingwerrisotto) und stets zumindest auch ein vegetarisches

Mahl. Die breite Palette der Speisekarte deckt nahezu jeden Gusto ab. Alles, auch die Beilagen, fein zubereitet und als optischer Blickfang präsentiert; nicht selten ein Aha-Gaumenerlebnis bescherend.

### **Geldbörstel schonendes kulinarisches Erlebnis**

Die Kulturfüchsin beziehungsweise der beigezogene Kulturfuchs delectierten sich am köstlichen, hauchdünnen Rindercarpaccio mit getrüffeltem Petersilienpesto mariniert und Parmesan, Ente auf gebratenem Chicorée und Marillen-Ingwerchutney, gegrillten Schweinsmedaillons mit überbackenen Rahmkartoffeln und Senfsauce mit Blattspinat sowie dem Lammeintopf „Irish Stew“. Infolge der recht üppigen Portionen verzichteten wir diesmal auf ein Dessert, was uns wegen deren üblichen stets ebenso köstlichen Zubereitung nicht leichtgefallen ist. Summa summarum ein kulinarisches Erlebnis, das einmal mehr rundum Zufriedenheit geschaffen und dem Gelbörstel keine übermäßige Belastung beschert hat. Ein Erlebnis auch nicht zuletzt wegen des reichhaltigen Getränkeangebots, das auf der Weinseite von Spitzengewächsen aus der Region dominiert wird. Aber auch aus anderen Weinregionen Österreichs wird köstlicher vergorener Rebensaft angeboten, einem vinophilen Highlight steht also ebenfalls nichts im Wege. Für die ausgezeichnet bestückte Vinothek zeichnet Manfreds „besser Hälfte“, die stets freundliche und umsichtig agierende Martina Hausnost verantwortlich. Wie ebenso für das bestens eingespielte Serviceteam, das den Gästen nahezu jeden Wunsch geradezu von den Augen abliest.

### **Doppelt hält besser**

Nur zwei Steinwurfweiten vom Gasthaus Hausnost entfernt haben sich Manfreds Bruder Heinz und dessen Gattin Elisabeth Hausnost ein attraktives Domozil direkt am Sportplatz von Guntersdorf geschaffen. Weinexperte Heinz managt den Verkauf der vinophilen Produkte eines bedeutenden heimischen Stiftes, Elisabeth hat zu ebener Erd` 2007 eine kleine wie ebenso feine Vinothek eingerichtet.

Die ausgebildete Sommelière produziert gemeinsam mit dem Önologen und Spitzenwinzer Franz Stift aus Röschitz eine eigene kreative Linie, deren Bezeichnung „Mitanaund“ (miteinander) der Empathie der Absolventin der Weinbauschule Klosterneuburg gerecht wird. „Mitanaund“ und „Privat Reserve“ sind großartige Veltliner, die untermauern, welches ausgezeichnetes Potential in dieser klassischen Rebsorte schlummert, wenn sie richtig und gewissenhaft behandelt wird. Beide Sorten – ein Trinkgenuss par excellence. In preislicher Hinsicht ist das breitgefächerte Angebot aus de facto allen Weinbauregionen Österreichs ebenfalls wohlfeil, orientiert es sich doch weitgehend an den Ab-Hof-Preisen, nicht allzu oft mit einem kleinen Aufschlag. Sekt, Champagner und Spirituosen sind ebenso vorrätig wie nicht zuletzt Elisabeth auch köstliche Fruchtsäfte und andere kleine Gaumenfreuden in Form von Feinkostschmankerln offeriert.

### **Genusshöhenflug Weinseminare**

Wenn sich mehrfach Gutes vereint entsteht in den meisten Fällen Hervorragendes. Doppelt hält eben doch besser. Das unterstreichen auch die von Zeit zu Zeit stattfindenden Spitzenweinverkostungen (Weinseminare) mit ausgewählten Winzern im kleinen Kreis im Haus von Heinz und Elisabeth Hausgnost. Wenn dazu – und das ist nahezu die Regel – noch Häppchen bzw. warme Speisen vom maitre de cuisine Manfred vom Gasthaus Hausgnost gereicht werden, steht einem Genuss-Höhenflug nichts im Wege. Außer die Zeit, denn die vergeht dann wie im sprichwörtlichen Flug.

Resümee: Hinfahren und genießen. Die Station Guntersdorf der Nordwestbahn Richtung Retz und Znojmo ist zu Fuß nur wenige Minuten vom Hausgnost'schen Gourmethimmel entfernt.

### **Gasthaus an der Kreuzung**

Oberort 110

2042 Guntersdorf

Tel.: +43 2951-2229

Öffnungszeiten: Montag, Dienstag, Freitag, Samstag von 10.00 Uhr bis 24.00 Uhr,

Sonntag von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

[www.hausgnost.at](http://www.hausgnost.at)

### **Wein & Genuss**

Elisabeth Hausgnost

Sportplatzgasse 286

A-2042 Guntersdorf

Öffnungszeiten Vinothek:

Donnerstag und Freitag 14 bis 18 Uhr

Samstag 10 bis 17 Uhr

zusätzlich jederzeit – Anruf genügt!

Mobil: +43 676 5237008

Tel.: +43 2951 27280

[www.hausgnost-weingenuss.at](http://www.hausgnost-weingenuss.at)

Nordwest-Bahn: Stündliche direkte Verbindungen von Wien nach Guntersdorf und retour.

[www.oebb.at](http://www.oebb.at)

TEILEN MIT:

- Klick, um über Twitter zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klick, um auf Facebook zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klicken, um auf WhatsApp zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)