

Mitten zwischen Weingärten, etwas mehr als eine Steinwurfweite von den

sanfttrunden Hügeln der Thermenregion gelegen, vermittelt das Weinrefugium nicht nur ein vinophiles Erlebnis der besonderen Art, sondern auch ein gewisses Gefühl in einem Weingut im Herzen Italiens zu verweilen – Toscanafeeling eben. Daran hat die Außen- wie ebenso die Innenarchitektur des vor mehr als zwei Jahrzehnten errichteten Gebäudes den Löwenanteil.

Überaus großzügig dimensioniert wirkt die Konstruktion des Weinverkaufsraums sowie des anschließenden großen Gastraumes luftig und leicht auf die Besucherinnen und Besucher. So ganz anders gestaltet als andere Weingütern und Heurigen. Eine optisch geschickte Raumaufteilung unter anderem mit einem kleinen Nischenpodium lässt trotz enormen Ausmaßes des Gastraumes ein Gefühl der Geborgenheit und Intimität aufkommen.

In der warmen Jahreszeit bietet der mit viel Geschmack und (Natur)-Einfühlungsvermögen gestaltete Gastgarten mit seinen Lauben und südländischen Pflanzen wie blühenden Oleandern eine Oase der Erholung. Hier lässt sich bei einem guten Glas Wein und kulinarischen Köstlichkeiten trefflich mit der Seele baumeln.



Im Gastgarten bei
Reinisch



Idyllische Tattendorfer
Umgebung



Ein Klassiker im
Sommer: der
Steckerlfisch



Nichts geht über den
Duft von Steckerlfisch an
einem lauen

Sommerabend

Symbiose zwischen Tradition und Moderne

Über die ausgeprägte Kunst der Familie Reinisch, Wein so geschmackvoll zu kreieren, vor allem durch den leider allzu früh verstorbenen Johann Reinisch, ein Pionier des heimischen Qualitätsweinbaus, sind bereits Bücher geschrieben worden. Hier darauf nochmals näher einzugehen, hieße Eulen nach Athen tragen. Die zahlreichen heimischen wie auch internationalen Auszeichnungen für die Reinisch-Weine legen Zeugnis davon ab, dass sich Weitblick im Weinbau lohnt, dass Tradition mit Innovation ins Moderne eine fruchtbringende Symbiose eingehen kann. Die drei Söhne von Johann Reinisch, Hannes, Christian und Michael Reinisch führen den Betrieb seit nunmehr fast einem Jahrzehnt sehr erfolgreich.

Bei den Weißweinen setzt die Familie auf die klassischen, autochthonen „Südbahnsorten“ wie Rotgipfler und Zierfandler aber auch auf Riesling, Sauvignon blanc und Chardonnay. Bei den Rotweinen dominieren die Burgundersorten Pinot Noir, St. Laurent mit ihren verschiedenen Lagen. Der urösterreichische Zweigelt und ein wenig auch der Cabernet Sauvignon, im Cuvee mit dem Merlot runden das Angebot ab. Selbstverständlich gibt es die vinophilen Köstlichkeiten auch „über die Gasse“, zu erwerben. Alle für das Portemonnaie zu wohlfeilen Preisen.

Schlaraffenland für Kulinarikfans

Apropos Köstlichkeiten: Die gibt es zuhauf im dem Weingutobjekt situierten „Landgasthaus im Weingarten – Johanneshof“. Guter Wein und ebensolches Essen passen ganz einfach zusammen. Und wenn´s so exzellent wie im Landgasthaus im Weingarten – Johanneshof funktioniert, kommen die aus allen Himmelrichtungen anreisenden Gourmets voll auf ihre Rechnung. Wie auch die aus Gablitz und Wien-Liesing am jüngsten Vatertag das Refugium aufsuchende, vierköpfige Genusstruppe. Sonntäglicher Brunch am Vatertag – der kulinarische Höhepunkt für alle jene, die am Festtag des männlichen Geschlechts nicht selbst in der Küche

stehen und den Kochlöffel schwingen wollen, sondern sich einmal – und wenn´s geht auch öfters – mit Schmankerln so richtig verwöhnen lassen wollen. Dafür sorgt das eingespielte Küchenteam im Landgasthaus auf vorzügliche Weise.

Eine breite Palette an Vorspeisen, vom kalten, fein aufgeschnittenen Brat'l vom Strohschwein über eine Eierschwammerlsulz, eine Ziegenkäseterrine auf Paprika-Chutney, Schwarzwälder Schinken, Wraps von der Lachsforelle bis zum marinierten Tafelspitz, lassen einmal mehr fühlen, was die Qual der Wahl bedeutet. Auch beim Angebot der Hauptspeisen gibt sich das Team alles andere als genügsam.



Köstlich duftet das Steak
im Eisen



Am Buffet



Der Weinkeller Foto:
Johannes Reinisch



irche in
Gumpoldskirchen Foto:
Rita Newman

Vorzügliche Küche

Es ist alles da, was das Feinschmeckerherz begehrt. Vom Rindsgulyas mit cremigen Rigatoni, über gekochtes Schulterscherz mit den üblichen Beilagen unter anderem Erdäpfelgratin, Kohlrabi à la creme, geschmortes, zwischen Zunge und Gaumen seine weiche Konsistenz ausspielendes Ochsenfleisch in Rotweinsauce, Buttermilk fried Chicken, gebackenes und gegrilltes Gemüse, Ofenerdäpfel und für die Vegatarier unter den Genießern, Spinatstrudel mit Hirtenkäse und Tsatsiki etc. Getoppt wurde das Angebot nicht zuletzt von in bester Barbecue-Manier zubereiteten Fleischspießen und dem „Flat Iron Steak“, dem saftig gegrillten, innen noch seine rotrosa Farbe ausspielenden Schulterscherz-Gustostückerl. So

hervorragend kann ein punktgenau zubereitetes „Bügel- bzw. Flacheisen“ schmecken. Der Gaumen jubelt und verlangt nach mehr, das Gehirn zieht dennoch die Bremse, denn es warten ja so viele andere Köstlichkeiten auf die Schnabulierer. Wie etwa das Spezialthema des Tages: Gegrillte Forellen und gegrillter Wolfsbarsch in Form von „Steckerlfischen“. Ganz einfach köstlich.

Das Dessertangebot fällt dafür relativ klein aus – nichtsdestoweniger aber fein. Eis mit frischen Erdbeeren, Apfelstrudel mit Vanillesauce, marmoriertes Schokomousse, Rhabarbermousse, Heidelbeer-Topfen-Kuchen lassen dann doch auch die Herzen der Naschkatzen höher schlagen.

Ein Maitre wie aus dem (Koch)bilderbuch und ein tolles Team

So lässt sich der Vatertag vortrefflich begehen. Viel besser geht´s beim Brunchen wohl kaum. Ein Ausflug in den kulinarischen Himmel zum Wohlfühlen. Der übrigens auch von Mittwoch bis Freitag jeweils abends und an den Wochenenden von morgens bis abends beziehungsweise Sonntag bis zum Nachmittag unternommen werden kann. Doch was wäre das Erlebnis ohne die denkenden Köpfe und fleißigen Hände, die dafür verantwortlich zeichnen? Eine durchaus rhetorische Frage, die anderorts hinsichtlich der Qualität des Gebotenen postwendend leider oft negativ beantwortet werden muss. Im Landgasthof fällt sie hingegen äußerst positiv aus. Die Küchenbrigade versteht ihr Handwerk und agiert auf der Höhe des hohen Anspruchs und der Erwartungen der Feinschmecker.

Das Serviceteam ist flott, sachlich kompetent und überaus freundlich ohne dabei aufdringlich zu wirken. Und über allem drüber steht der Chef des Landgasthauses, Erich Bürger. Gewissermaßen das unentbehrliche Tüpfelchen auf dem „i“. Überall nicht nur zu finden, sondern auch und vor allem den Gästen in bester Weise entgegenkommend. Dort, wo notwendig, über Gott und die Welt parlierend, dann wiederum betont sachlich über das kulinarische und vinophile Angebot informierend. Ein Maitre wie er in einem toskanischen Spitzenrestaurant nicht anders sein könnte. Hier schließt sich der Bogen zu „Bella Italia“. Hinfahren, anschauen, genießen – im Landgasthaus im Weingarten – Johanneshof.

Landgasthaus im Weingarten - Johanneshof

Mittwoch bis Freitag 17 bis 22 Uhr

Samstag 11 bis 22 Uhr

Sonntag 8 bis 16 Uhr

Jeden Sonntag Mittags-Brunch von 11 bis 15 Uhr mit wechselnden Themen

Im Weingarten 1

2523 Tattendorf, Niederösterreich

Tel.: +43 (0) 664 207 707 0

www.landgasthaus-imweingarten.at

Weingut Johanneshof Reinisch

Im Weingarten 1

2523 Tattendorf, Niederösterreich

+43 2253 81423

www.j-r.at

Titel-Foto: Der Johanneshof Reinisch © Thomas Apolt

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)