

Bezirksblätter **Extra**
Genuss-Specht
Test Nr. 49
 Das Heubad - Landhotel und Restaurant, 2640 Priggltitz

Wer den kurvenreichen Weg nach Priggltitz, Auf der Wiese, nicht scheut, der kann im Heubad-Restaurant vorzüglich schlemmen.

Da meine süßspeisenversessene Gattin sich einen gemütlichen Frauenabend machte, war mein Nachbar so freundlich, mit mir auf kulinarische Entdeckungsreise nach Priggltitz zu flitzen. Von den Heubad-Anwendungen hat man schon viel Gutes gehört. Und wie ich weiß, ist hier auch ein Restaurant angeschlossen. Eben dessen Küche sollte uns überzeugen. Die Speisekarte ist, bis auf einige wenige saisonale Gerichte, vollständig im Internet nachzublättern. Dadurch bekommt man

> Bewertung

Gesamteindruck

Das Restaurant überzeugt mit einer gut abgestimmten Speisekarte und mit vielen saisonalen Spezialitäten. Die Speisen werden liebevoll dekoriert - etwa mit Balsamico-Orange. Eine gut sortierte Weinkarte bietet für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas. Die Preise der Flaschenweine bewegen sich zwischen 22 und etwas über 100 Euro.

Das Heubad - Landhotel und Restaurant
Auf der Wiese 53
2640 Priggltitz
Tel.: 02662/42534
Fax: 02662/42534-333
Restaurant: Do-Mo, 10-21 Uhr
Küche: Do-Mo, 11.30-21 Uhr
Di-Mi Ruhetag

- Küche:** ★★★★★
- Getränke:** ★★★★★
- Atmosphäre:** ★★★★★
- Service:** ★★★★★
- Prels/Wert:** ★★★★★

Gesamtnote

★★★★☆ **Sehr gut**

Aktuell stehen viele Speisen mit Sommerkräutern auf der Speisekarte des Heubad-Restaurants in Priggltitz.



Raffinierte Küche ein wenig abseits

Das Heubad-Restaurant Priggltitz kann man getrost Geheimtipp nennen

einen recht guten Eindruck davon, ob die Gerichte mit den persönlichen Vorlieben harmonieren. Darauf finden sich natürlich einige Klassiker, die in keiner Küche fehlen dürfen wie die obligate Frittatensuppe (2,80 €) und die Leberknödelsuppe (2,80 €) oder das Wiener Schnitzel (8,20 €) und Cordon Bleu (10,80 €). Aber auch zahlreiche Schmankerl, die man so eher selten kredenzt bekommt, enthält die Speisekarte. Wir genehmigten uns vorab einen Aperitif - einen Sekt-Hollunder und einen Campari-Orange - jeweils 3,20 € - und studierten dann in aller Ruhe die Speisenauswahl. Die Wirtin leistete uns gelegentlich Gesellschaft und wies darauf hin, dass sie großen Wert auf Frische legt, ihre Kräuter selbst zieht und auch Fleischhasen züchten werde.

Schmackhafte Kombinationen

Als Vorspeise war mein Begleiter für eine glasierte Geflügelleber in Balsamico-Orangensauce mit Pommes Duchesse (6,80 €) zu

begeistern. Und er bereute diesen Entschluss nicht, lobte bei jedem Bissen die zarte Leber und die raffinierte Abstimmung der Orangensauce mit Leber und dazu servierten Apfelspalten: „Eine tolle Kombination“, so sein gefälliger Kommentar.

Da es an diesem Abend nicht gerade typische Sommertemperaturen hatte, musste für mich ein wärmendes Süppchen auf den Tisch: Eine Kräuterschaumsuppe mit hauseigenem Wachtelei (3,20 €) erschien mir genau richtig. Die enorm cremige Suppe mit starken Kräuternaromen hielt, was sie versprach. Bravo!

Man lernt immer wieder dazu

Bei der Hauptspeise standen wir vor der Qual der Wahl. Wir schielten beide auf die „bodenständigen Schmankerl“ der Karte. Wobei die Wahl meines werten Tischnachbarn auf das Putenrahmgeschnetzelte mit Schwammerln und Kräuterspätzle (10,80 €) fiel. Ich für meinen Teil war für

einen Zwiebelrostbraten (12,80 €) zu begeistern. Und bei der Bestellung geschah etwas Seltsames: Die Wirtin fragte liebenswürdig, welcher Zwiebelrostbraten es sein soll - vielleicht einer nach Altwiener Art? Mir wurden noch nie zweierlei Zwiebelrostbraten angeboten. Die Erklärung folgte rasch: Der nach Altwiener Art wird paniert. Da mir das neu war, und mich Neues faszinierte, war ich rasch überredet.

Schlemmerei ohne Schwächen

Wie schon bei der Vorspeise war auch der Hauptgang makellos. Vor allem die Spätzle hatten es meinem Begleiter angetan: „Sehr kräuterintensiv!“ Mein Zwiebelrostbraten kam mit Reis-Erbsen-Beilage und einem Salat in Kernöl. Das Kernöl war zwar nicht gut für mein Hemd, verlieh dem Salat aber das gewisse Etwas. Und erst der Zwiebelrostbraten! In der Panier glaubte ich ein Senfoma herauszuschmecken. Ganz gleich, was es war, es war hervorragend. Den Hauptgang ließen wir von einem Achterl Zweigelt 2007 (2,40 €) beziehungsweise von einem Achterl Blaufränkischen (1,50 €) begleiten. Beide passten sehr gut zum Hauptgang. Somlauer Nockerl (3,80 €) und Vanilleeis mit Kürbiskernöl (4,20 €) bildeten schließlich den krönenden Abschluss der Schlemmerei. Auch hier leistete sich der Küchenchef keine Schwäche. Gelungen.

> 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**