

Zum grünen Baum



Landstraße 1, 2225 Zistersdorf, Tel.: 02532/815 55, www.gasthauszumgruenenbaum.at

Küchenzeiten: So.–Fr. 11–14, Mo.–Mi, Fr. 18–21. **Betriebsferien:** Weihnachtsferien, 4.–12. 2. 2012. **Inhaber/Küchenchef:** Georg Kruder. **Sommelière:** Angelika Kruder. **CC:** Maestro. **Sitzplätze:** 60. **Garten:** 20. **Preise Hauptspeisen:** € 9,– bis € 21,–.

Auch wenn es einen nicht unbedingt nach Zistersdorf treibt – der stimmige Gasthof ist den Umweg wert. Georg Kruder, der Wirt, kocht hier sehr erfrischende, klare Hausmannskost, zu der auch die hausgemachten Wildbratwürstel gehören. Weinviertler Hirsch als Schnitzel, ein herrlich mürber Tafelspitz von toller Fleischqualität mit wunderbar frischem Gemüse, perfekter Erdäpfelsalat – wenig Schnickschnack, klare Linie, das macht Freude. Auf Wunsch wird auch ein Gourmetmenü gekocht, da zeigt sich dann die Vergangenheit in der „Sodoma“-Küche mit vielen aufmerksamen Details in der Zubereitung. Die Weinkarte bietet natürlich vieles aus dem Weinviertel, aber es gibt auch einiges aus anderen österreichischen Regionen zu moderaten Preisen. Wenn man bei Kaiserwetter unter der schattenspendenden Kastanie im kleinen Gastgarten sitzt, dann nimmt die Lebensqualität hier fast schon südliche Züge an.