

## ♥ Zum grünen Baum

**WEINWIRT 2007**

2225 Zistersdorf, Landstraße 1, Tel: 0 25 32/815 55  
Internet: [www.gasthauszumgruenenbaum.at](http://www.gasthauszumgruenenbaum.at)



**R:** Sa, So ab 15 Uhr; **Küchenzeiten:** 11–14, 17.30–21 Uhr, So bis 14 Uhr; **Betriebsferien:** variabel.; **L:** Georg u. Angelika Kruder; **Küche:** Georg Kruder; **ÖBB:** Dürnkrot 6 km; **Pkw:** B7 bzw. B49; **CC:** keine; **Besonderheiten:** Zigarrensortiment, Schanigarten; **in der Nähe:** Museumsdorf Niedersulz, Erdölmuseum Neusiedl/Zaya

Ein Wirtshaus vom alten Schlag, in das man gerne einkehrt. Denn hier zog die neue Zeit auf wohlthuende Weise vorbei. An der alten Schank prangen alte Werbetafeln, die Gaststube ist heimelig mit dunklem Holz getäfelt. Der grüne Baum, unter dem sich's im Sommer so heftig ländlich speisen lässt, ist eine Kastanie. Küchenchef Georg Kruder, ein schon aus seiner Königstettner Zeit bekannter Meister seines Fachs, versteht, den Charme der Ambiance auch als Hintergrund für kulinarische Leistungen auf hohem und höchstem Niveau zu nützen, die zwar vertraut, aber keineswegs altvaterisch den Gaumen schmeicheln: Schweinsbackerl in der Nusskruste mit Krensauce, Maronischaumsuppe mit knusprigem Zellertascherl, hausgemachte Wildbratwürstel mit Kraut und Erdäpfeln, Rehfilet mit Eierschwammerlpalatschinke und Essigzwetschken oder Malakoffnockerl. Nicht weniger bodenständig, allerdings mitunter vom Feinsten ist die ausschließlich österreichorientierte Weinkarte.