

Nibelungenhof (Traismauer)

Es gibt verwunschene Plätze, die in ihrer Verwunschenheit so versteckt sind, dass es einer Fügung bedarf, sie zu entdecken.

Ein solch verwunschener Platz kann sich zum Beispiel hinter den behäbigen Mauern eines Landgasthofes verstecken, wo allerlei Krimskrams und bescheidener Nippes auf dem Tresen häuft, wo über dem Stammtisch ordentlich der Rauch aufgeht und die Familien sonntäglich bei Cordon bleu und gefüllter Schweinsbrust fröhlich sind, und über allem liegen die Augen und das Lächeln der Wirtsleute.

Das Zauberwort aber heißt Menü, mehrgängig, vorangekündigt natürlich, und dann tut sich eine Welt auf, die bei eingehendem Studium der Speisekarte schon hätte erahnt werden können, weil nämlich die Linsen zu den Knödeln jene aus Puy sind und auch Sommer- oder Wintertörtchen keine üblichen Standardgerichte sind.

Aber eigentlich öffnet sich erst ein Saal, später erfährt man, dass hier einmal um Hauben gekocht wurde, und die Tische sind fein gedeckt und der Flügel mittendrin ist auch ein feines Stück.

Ja und dann kocht er, der Schwiegersohn, Rainer Melichar heißt er, und es beginnt mit einem Dinkelbrot im kleinen Blumentöpfchen, dazu Paprikapüree von nie gesehener Farbintensität und einem Paprikageschmack, der einen wieder an das Gute in der Landwirtschaft glauben macht, und hauchdünne Radieschenscheiben mit minutiösen Radieschengeleewürfeln.

Secundo: Knuspriger Waller auf Fenchel mit Tomatensauce. Irgendwo war unlängst der Wörthersche Waller gepriesen worden, hier hatten wir einen vor uns, der ebensolch lobende Worte verdient in seiner Dualität aus Knusprigkeit und Saftigkeit und Marzipankonsistenz (danke, F.H.!), aber hatte sich Rainer Melichar nicht mit dem freiwilligen Austritt aus dem Bewertungsspiel auch des ewigen Wörther-Schüler-Daseins entziehen wollen?

Also terzo: Maronisuppe. Ein Fall für Nachschlag. Tolerierbare Verspieltheit - die Suppe im Milchkafeehäferl, viel Schaum, aber nicht zu viel Rahm, die totale Maronifülle, und erst das Kletzenbrot als Einlage: hauchdünn wie Trüffel hineingehobelt (aber die schwarzen Trüffel sollte man ja gar nicht hobeln und drüberstreuen, wurde mir unlängst kundgetan), ein Zusammenspiel am Gaumen, das nach mehr und mehr und mehr verlangt.

Und so ging es weiter: Hummercrêpe mit Petersilien- und Trüffelsauce, erstere extrem petersilig (zum Geheimnis der Pürees und Saucen kommen wir am Schluss); Kaninchen- und ungestopfte Gansleber mit Romanescosauce, Beispiel für die durchgängige Ehrlichkeit und Grandiosität hier; Lamm mit grazilen Ricottaknöderln auf Sauce von weißen Bohnen (zarte Süße, perfekt passend) und Kohlsprossenblättern; Joghurteis auf Blutorangensorbet - wie es blutorangiger nicht sein könnte.

Die Verblüffung, die einen bei der Erfahrung der Melicharschen Suppen und Saucen und Beigaben und Verfeinerungen überkommt, dieses intensive konzentrierte Puritätserlebnis, verdankt sich einer hauseigenen Entwicklung zur Entsaftung von Obst und Gemüse, einer Methode also, die den individuellen Einsatz gemäß der eigenen Könnerschaft ermöglicht. www.succowell.at

Vielleicht, könnte man sagen, ist hier ein Können verschwendet, vielleicht aber, und das halte ich für so viel freudiger, ist da ein Können konserviert, das nicht im Lärm von Hauben und Sternen verglüht, sondern sich dem Suchenden und Fragenden öffnet.

Angelika Deutsch

SPEISING SAGT



Ø 2.86 Punkte (37x bewertet)

empfohlen am 03.03.05 @ 11:31

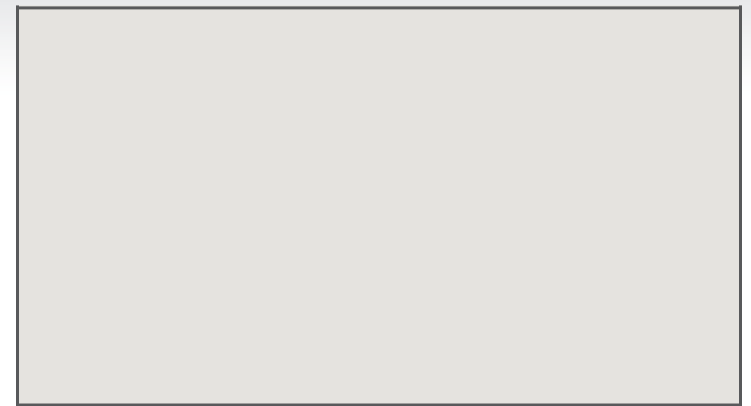
ADRESSE

Wienerstrasse 23
3133 Traismauer
Telefon: 02783.63 49
Email: office@nibelungenhof.at

Küchenzeiten: tägl. 11-21 Uhr, So 11-14 Uhr
Menüpreis: €€

Inhaber: Elisabeth Melichar-Haimeder
Küchenchef: Rainer Melichar
Kreditkarten: Visa, Mastercard
Besonderheiten: Gastgarten, Gourmetmenü vorher reservieren Im Slow Food Führer 2012

www.nibelungenhof.at



[Fünf um's Eck](#) | [KML Download](#) | [vergrößern](#)

MEINE OPTIONEN

- bewerten
- Kritik verfassen
- merken
- als Tipp mailen

[Neues Lokal empfehlen](#)

STICHWORTE

[Feine Küche](#) [Gastgarten](#) [Im Slow Food Führer 2012](#) [Niederösterreich](#) [Wirtshaus](#) [Zimmer](#)