



## **NIBELUNGENHOF**

*Wiener Straße 23, Tel.: +43 (0)2783/63 49*

*[www.nibelungenhof.at](http://www.nibelungenhof.at)*

*Küchenzeiten: täglich 7–21 Uhr*

*Gastgarten*

*Preis: ca. € 20,-*

*Keine Kreditkarten*

Die Familie Melichar-Haimeder vollbringt tagtäglich kleine Wunder: Sie schafft es, Fernfahrer, Bauarbeiter, Familien und Gourmets rundum zufriedenzustellen – mit einem Angebot, das in seiner Vielfältigkeit einmalig ist. Die alltägliche Wirtshausküche – viel Fleisch, gebacken, gebraten, gesotten – für jene Menschen, die schwere Arbeit verrichten und entsprechend aufkalorieren müssen. Das alles auch noch ausgesprochen wohlfeil. Und die weniger alltägliche Küche wird ebenso jenen geboten, die das Alltägliche verlassen und Neues entdecken und schmecken wollen. Rainer Melichar hat eine Methode zur Perfektion entwickelt, mit der er aus Pflanzen Extrakte und Säfte generiert, die er in unterschiedlichen Konzentrationen als Würzmittel oder Jus zum Einsatz bringt. Er nennt sie Succos. Derart konzentrierter Geschmack überrascht. Man staunt, wie intensiv ein Safterl zum Fleisch schmecken kann, woher die Bekömmlichkeit der Gerichte stammt und versteht vorerst gar nicht, wieso hier alles besser, tiefer, intensiver schmeckt. Es liegt an den Succos und an Melichars Technik, mit Lebensmitteln umzugehen. Ein Auszug: **Schulterspitz mit Senf-Eiscreme, Pflücksalate mit Zitronenkaramell, Nussölen und Succo-Trester, Amarantknödel mit Topfen und Urrüben-Succo, Blutwurst mit Topfen und Karotten-Succo.** Die klassischen Hauptspeisen sind **Bauernhendl mit Semmelfülle, Krenfleisch, gebackene Schulter vom Donaurind oder im Schmalz gebackenes Cordon bleu.** Berühmt die Desserts: **Semmel-schmarren, Böhmisches Germtarte** und **handgezogene Strudel** dürfen bei keinem Essen fehlen.