



Kohlrabi-creme-Suppe, neu interpretiert. Gebackener Karpfen mit Erdäpfelsalat – heimischer geht's nicht. Pofesen, einmal anders angerichtet. Fotos: ÖÖN

## Aufgedeckt

### bertlwieser's

**Kategorie:** Gasthaus

Stadtplatz 34a,

4150 Rohrbach

Telefon: 07289/21301

Ruhetage: Montag, Dienstag

### Bewertungen

#### Küchenleistung



#### Service



#### Ambiente



#### Regionalität



#### Preis-Leistungs-Verhältnis



hervorragend       
enttäuschend

### INFO

**Getränkekarte:** Fast 30 Biere, natürlich auch regional: Schlägler, Hofstettner, Freistädter... Gute Weinauswahl. Aperitif „Inge“ mit Weißwein, Soda, Minze und Hausmacher-Ingwersirup.

**Mittagsmenü:** Mi.-Fr. zwei kreative Gänge um 7,90 €.

**bertlwieser's im Netz:**  
www.bertlwiesers.at

# Regional und modern zugleich in Rohrbach

Das Bertlwieser's bringt Jung und Alt ins Wirtshaus. Zwei junge Leute haben ein alteingesessenes Haus umgekrempelt.

**R**oland Schwarz, der Serviceleiter, wieselt erfreut durch das Lokal. Es gilt Bier zu „stacheln“. Dazu holt er ein extra konstruiertes Gerät. Der Stachel wird mit Gas erhitzt. „Bitte heruntertrinken“, sagt Roland. Denn wenn das heiße Metall im Gerstensaft zischt, schäumt das Bier heftig auf. Es wird süßer und goldgelb.

Fast 30 Biere, viele davon regional, hat das Bertlwieser's auf der Karte.

Das Apostroph vor dem 's bei den jungen Chefleuten verziehen, auch wenn der Genitiv von Bertlwieser kein Strichler verlangt hätte. Michael Bertlwieser und Partnerin Christa Hauer wollen halt trendy sein. Vor drei Jahren haben sie das alteingesessene Gasthaus Reisinger übernommen und total umgekrempelt. Es hat sich gelohnt. Alt und Jung sitzen einträchtig nebeneinander. Burger werden neben Wienerschnitzel konsumiert. Die Regionalität kommt auch bei den Speisen nicht zu kurz. Wie es sich für einen echten Mühlviertler gehört, stehen auch Erdäpfel mit Leinöl auf der



Service-Chef Roland stachelt Bier.

Karte. Die geschäumte **Kohlrabisuppe** mit Bärlauch-Stangerl und Kohlrabi-Chip (4,60 Euro) wird modern im Glas serviert. Sie schmeckt intensiv nach Kohlrabi und kein bisschen nach Glutamat. Das **vitello tonato einmal anders** (9,50 Euro) ist ein mutiges Experiment.

Die Kalb-Thunfisch-Pralinen und Fisch-Tartares sind geschmackig und phantasievoll angerichtet. Dazu gibt es frisches Baguette vom örtlichen Bäcker Oberngruber. Der gebackene **Karpfen** (17,20 Euro)

macht seinem Ruf als böhmisch-wienerische Spezialität alle Ehre. Die (Haferflocken-) Panier kross und nicht fett, der Erdäpfelsalat mit Bärlauchmayonnaise ein Gedicht. Der Fisch schmeckt so überhaupt nicht schlammig, fettig, wie wir ihn anderorts auch schon bekommen haben.

Den **Schweinsbraten** (16,90 Euro) bereitet Koch Bertlwieser mutig und à la Mike Süßer als geschmorte, dann kross gebratene Bauchstücke auf Polenta, Erbsenpüree und mit „Räucher-speckschaum“. Das ist nicht jedermanns Sache. Aber man wird doch noch experimentieren dürfen. Als Dessert nehmen wir **Pofesen** (auch einmal anders, 5,10 Euro, siehe Foto), eine (hauchdünne) **Marillenpalatschinke** (3,20 Euro) und zwei flaumige **Topfen-Vanille-Knödl** im Honigmantel mit hausgemachtem Schoko-Sorbet (7,90 Euro).

Alles in allem ein rundes Ess- und Gasthauserlebnis. Ein wenig Zeit sollte man aber schon haben. Bei dem hohen Koch- und Speisedeko-Anspruch, geht's eben nicht husch, husch.