



Landgasthof Gritschacher
 Sankt Peter in Holz 7,
 9811 Lendorf, Tel.: 04762/2124
 Küche: Durchgehend von 11.30
 bis 21 Uhr, Ruhetag SO ab
 15 Uhr und MO



Die Wirtseule Ulla und Walter Buschta (l.)



Foto: reoart

Ein Wirtshaus im „alten Stil“

In der Nähe von Spittal an der Drau in Kärnten liegt der urige Landgasthof Gritschacher. Mit einer frischen, qualitativ hochwertigen, saisonalen und regionalen Küche verwöhnen Ulla und Walter

Buschta ihre Gäste, die sich nicht nur wegen der köstlichen Nudelgerichte wohlfühlen.

Schinken und Petersilienerdäpfeln (€16,80) schmecken ausgezeichnet.

Bei den Fleischgerichten kann der Gast zwischen einem Schweinsschnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz in der Pfanne gebraten, mit gebratenen Erdäpfeln und Salat (€9,90), einem gebratenen Schweinskotelette in pikanter Paprikasauce mit Erdäpfeln und Salat (€11,80) und einem rosa gebratenen Rinderhufsteak in Chili-Pfeffersauce mit Erdäpfelspiralen und Gemüse (€17,80) wählen.

„Wir haben deshalb unser Angebot erweitert und bieten nicht nur die beliebten Kasnudeln an, sondern zehn weitere Varianten“, erzählt der Wirtshaus-Chef Walter Buschta, 61. So hat der Gast die Qual der Wahl zwischen Paradeiser-Mozarella-, Erdäpfel-, Fleisch- und Grammelnudeln sowie Spinat-Schafkäse-, Bärlauch-, Kletzen-, Powidl-, Topfen-Mohn- und Preiselbeernudeln.

„Wir machen alle Nudeln selbst und selbstverständlich verwenden wir für die Füllung nur die besten Produkte“, sagt Buschta. Überhaupt steht Frische, Qualität und Regionalität an oberster Stelle im Gritschacher. „Unsere freien Tage verwenden wir dafür, um für die Produkte unserer Gerichte durchs ganze Land zu fahren. So holen wir etwa den Fisch aus Oberkärnten oder den Biowein aus dem Lavanttal, der eine Spezialität bei uns ist“, sagt Ulla Buschta, 50, die gelernte Steuerfachgehilfin ist und die vergangenen 30 Jahre als selbstständige Buchhalterin in München (D) gearbeitet hat. „Mit dem Gasthof habe ich mir einen Jugendtraum erfüllt. Ich wollte schon immer mein eigenes Restaurant haben“, erzählt die Wirtin.

Die urige Inneneinrichtung bietet für 30 Gäste Platz, auf der Terrasse können es sich noch einmal 30 Personen gemütlich machen. „Wir kochen eine österreichische Küche mit leichtem mediterranen Einschlag“, sagt Walter Buschta.

So befinden sich auf der Speisekarte etwa verschiedene Suppen wie die Rindsuppe mit Knödel-3erlei (Tiroler, Spinat, Käse, €3,50) oder die Bärlauchcremesuppe mit pochiertem Ei (€3,80). Auch die in Bärlauch-Butter gebratene Kärntner Lâxn mit Erdäpfel und Salat (€16,80) oder der Lavanttaler Spargel mit hausgeräuchertem

Buschta ihre Gäste, die sich nicht nur wegen der köstlichen Nudelgerichte wohlfühlen.

Schinken und Petersilienerdäpfeln (€16,80) schmecken ausgezeichnet.

Bei den Fleischgerichten kann der Gast zwischen einem Schweinsschnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz in der Pfanne gebraten, mit gebratenen Erdäpfeln und Salat (€9,90), einem gebratenen Schweinskotelette in pikanter Paprikasauce mit Erdäpfeln und Salat (€11,80) und einem rosa gebratenen Rinderhufsteak in Chili-Pfeffersauce mit Erdäpfelspiralen und Gemüse (€17,80) wählen.

Doch auch für Naschkatzen ist etwas dabei. Als Dessert haben sie die Qual der Wahl zwischen zwei Palatschinken mit selbstgemachter Wachauer Marillenmarmelade (€6), Kletzen-Powidl-Nudeln mit Honigbutter und Zimt (€3), Topfen-Mohn-Nudeln mit Honigbutter (€3) und einem Apfel-Kaiserschmarren mit Rum-Rosinen (€9,80).

Bei den hausgemachten Kärntner Nudelspezialitäten wie den Kasnudeln aus Sonnenalmtopfen, Butter und Salat (€8), den Grammelnudeln auf Lavanttaler Mostsauerkraut (€8,50) oder den Spinat-Schafkäse-Nudeln mit Butter und Salat (€9,20) ist der Gast endgültig im kulinarischen Himmel angelangt.

Wenn es dann die Zeit erlaubt, unternimmt das Ehepaar Buschta gerne kurze Städtereisen nach Hamburg (D) oder Paris (F).

„Und ich sammle Kochbücher, das ist eine Leidenschaft von mir, 400 Bücher habe ich bereits und es ist kein Ende abzusehen“, lacht Ulla Buschta.

Spinat-Schafkäse-Nudeln

Zutaten (für 8 Personen):

- Fülle: 1 kg Erdäpfeln, 200 g Schafkäse, 200 g Blattspinat, 1 kleine Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Oregano
- Teig: 400 g Nudeldunst (Glanzer), 1 Ei, Salz, 200 ml warmes Wasser, 100 g Cremespinat

Zubereitung: Erdäpfeln kochen, schälen und heiß durch eine Presse drücken. Blattspinat kochen, kleinschneiden und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Zwiebel kleinschneiden, in einer Pfanne goldgelb andünsten und unter die Erdäpfel mischen, ebenso den Spinat. Den Schafkäse in ca. 1 cm große Würfel schneiden und ebenfalls in die Masse mischen. Alles gut durchmengen und nochmals mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Alle Zutaten für den Teig gut durchkneten und die Masse über Nacht rasten lassen. Am nächsten Tag den Teig dünn ausrollen und große Kreise ausstechen (Tipp: Hilfsmittel Glas oder Tasse), Füllung drauflegen, zusammenklappen, die Ränder andrücken und krendeln. Die Nudeln in kochendem Salzwasser so lange kochen, bis sie oben schwimmen (ca. 10 Minuten). Je nach Belieben mit Salat oder Blattspinat und zerlassenem Butterschmalz noch heiß servieren.

Wein-Tipp:

Dazu passt ein Apfelwein Lavanttaler Banane 2010 vom Lavanttaler Obst (Kärnten), 6 %. Schmeckt herrlich fruchtig.

