



Das „Schoiber“-Team mit Alois Wolfsjäger, der vor 20 Jahren den Gasthof vom Vater (re.) übernommen hat.

Gasthof Schoiber
Dambergstraße 14
4400 St. Ulrich bei Steyr (OÖ)
Tel: 07252/53240
Küche Di-So 11-20 Uhr,
Ruhetag: Mo
R/NR, keine Kreditkarten

Ein Ausflugsgasthof auf

Der „Gasthof Schoiber“ in St. Ulrich bei Steyr (OÖ) hat nicht nur eine wunderschöne Lage auf dem Damberg, dem Hausberg der Steyrer, zu bieten. Dort gibt's auch qualitativ hochwertige

Es war ein nebeliger Herbsttag, als wir den „Gasthof Schoiber“ in St. Ulrich bei Steyr (OÖ) besuchten. Genauer gesagt, in Steyr war es neblig, auf dem Weg zum Gasthof, der auf 600 Meter Seehöhe auf dem Damberg liegt, ließen wir den Nebel unter uns und freuten uns – gemeinsam mit einer riesigen Schar von Wanderern – über blauen Himmel und strahlenden Sonnenschein.

Wir kamen also in bester Laune an, und die blieb uns erhalten. Alois Wolfsjäger, 53, hat den Gasthof, der im Jahr 1650 erstmals urkundlich erwähnt wurde und anfangs nur eine Jausenstation war, im Jahr 1994 von seinem Vater übernommen. Es gibt eine kleinere Stube mit 30 Sitzplätzen für Raucher und eine größere, mit einem Kachelofen, für Nichtraucher, die etwa 70 Gästen Raum bietet. Draußen im Garten, von dem aus es einen wunderbaren Ausblick gibt, finden etwa 120 Gäste Platz. Auf den hübsch gedeckten Tischen stehen frische Blumen; an den Wänden hängen Hirschgeweihe, alte Fotos und alpine Motive.

„Wir sind hier am Ausgangspunkt eines schönen Wandergebietes und liegen auch an einer Mountainbike-Strecke. Zu empfehlen ist der Weg zur Damberg-Warte, das ist ein Aussichtsturm mit dreißig Metern Höhe, von dem ein herrlicher Rund-um-Blick über unser Land genossen werden kann“, erklärt Alois Wolfsjäger. Der Wirt und Küchenchef wird von drei bis vier Mitarbeitern, je nach Saison, und der Verwandtschaft unterstützt. Herr

Wolfsjäger sen., 81, hilft auch noch gerne mit. „Ich habe in der Ulrichsklausen in St. Ulrich gelernt“, erzählt Alois Wolfsjäger, „das war ein gutes Restaurant, das es leider nicht mehr gibt. Dann war ich noch auf Saison, auf dem Arlberg und in Filzmoos, bevor ich nach Hause zurückgekehrt bin, um das Gasthaus zu übernehmen.“

Zum „Gasthof Schoiber“ gehört eine Landwirtschaft, die ausschließlich natürlich bewirtschaftet wird. „Wir verwenden keinen Kunstdünger, unsere Rinder bekommen im Sommer frisches Grünfutter und im Winter Heu.“ Die Produkte aus der Landwirtschaft werden im Betrieb verarbeitet. „Wir haben eigenes Rindfleisch, wir machen selber Bratwürstel, Apfelsaft und Holunderblütensaft, Most, Schnäpse und Apfelessig.“ Most, Walnüsse und andere Spezialitäten können im „Schoiber“ auch gekauft und mit nach Hause genommen werden.

Auf der Karte finden sich Schmankerl aus der eigenen Landwirtschaft und Region, Hausmannskost und Wildgerichte. „Unser Wild stammt vorwiegend aus der eigenen Jagd vom Damberg.“ Für den kleinen Hunger gibt es Schmalzbrot mit Zwiebel (€2,60) oder Topfenbrot (€2,60), kaltes hausgeräuchertes Rindfleisch mit Zwiebelringen und Butter (€8), Rindfleisch mit Apfelessig und Kernöl (€8), kalter Schweinsbraten mit Kren (€7,50) oder Brettljause (€7,50).

Für Suppentiger sind die Frittaten- oder die Milzschmittensuppe (€2,70) oder der Suppentopf mit Rind-



Fotos: masch

hem Niveau

Produkte aus eigener Landwirtschaft und selbst gemachten Most, Säfte und Schnäpse.

fleisch, Nudeln und Gemüse (€6) zu empfehlen. Beliebt sind auch die Bratwürstel aus eigener Produktion, mit Erdäpfelschmarren und Sauerkraut (€8), der Rahmrostbraten mit Semmelknödel, Erdäpfel und Salat (€13) oder das Rehschnitzerl vom Damberg in feiner Speckrahmsauce, mit Semmelknödel, Erdäpfel und Preiselbeer-Apfelscheibe (€14,50).

Auch Naschkatzen kommen nicht zu kurz. Es gibt einen herrlichen warmen Topfenstrudel (€6, kleine Portion €3), eine Walnuss- (€2,70) oder Topfentorte (€2,70).

Dazu trinkt der Gast einen hausgemachten Saft oder Most, ein Glas Wein aus unserem Land, ein Zipfer Bier und vielleicht nachher noch einen selbst gebrannten oder angesetzten Schnaps.

Gerade in Lokalen, die eine schöne Lage zu bieten haben, lässt die Qualität der Speisen und Getränke leider oft zu wünschen übrig. Im „Gasthof Schoiber“ ist das anders, und auch die Herzlichkeit, mit der Gäste willkommen geheißen werden, hat uns überzeugt. „Wir nehmen das mit den Küchenzeiten nicht so ernst. Wir sperren so um acht oder neun Uhr in der Früh auf, und wer einen Hunger hat, bekommt auch da schon was zu essen. Am Abend halten wir das genauso.“

Der „Gasthof Schoiber“ liegt auf hohem Niveau – und das in jeder Hinsicht. Wer sich davon nicht so schnell trennen möchte, kann über Nacht bleiben (EZ €34, DZ €62, mit Frühstück).



Rehschnitzerl vom Damberg in feiner Speckrahmsauce mit Preiselbeer-Apfelscheibe

Zutaten:

- ca. 720 g Rehfleisch vom hinteren Schlögel,
- Öl zum Anbraten, eine Handvoll klein würfelig geschnittener Speck, Pfeffer, Salz, Mehl,
- ¼ l Wildfond (ersatzweise Rindsuppe),
- ein Spritzer Zitronensaft, 1/8 l Schlagobers,
- 6 EL Preiselbeerkompott, 4 Apfelscheiben

Zubereitung: Das Rehfleisch zuputzen, möglichst dünne kleine Schnitzerl davon abschneiden (pro Person ca. 180 g), leicht klopfen und pfeffern. Die Speckwürfel in einer Pfanne mit Öl anbraten, dann den Speck herausnehmen, das Fleisch beidseitig scharf anbraten und ebenfalls wieder herausnehmen, salzen, warm stellen.

Den Bratensatz mit Mehl stauben und mit Wildfond aufgießen, den Speck wieder dazugeben, mit einem Spritzer Zitronensaft, Schlagobers und 2 EL Preiselbeerkompott abschmecken.

Die Schnitzel noch einmal kurz einlegen.

Die Apfelscheiben kurz beidseitig anbraten, jede davon auf einen Teller legen, einen Esslöffel Preiselbeeren daraufgeben. Die Rehschnitzel daneben dekorativ anrichten und mit der Sauce umgießen.

Dazu passen Semmelknödel, Erdäpfel und Blaukraut.

Wein-Tipp:

Dazu empfiehlt Alois Wolfsjäger einen Cabernet Sauvignon Reserve 2011 vom Weingut Juris aus Gols (B., Neusiedlersee), tiefrot, kräftig, würzig, 13,5 %.

