

**LOKALE, ÜBER DIE
MAN SPRICHT...**

Wachauer Stube

Unterloiben 24, 3601 Dürnstein
Tel. 02732/859 50
Fr-Di 10-22 (Küche 11.30-21)

Es sind immer die einfachen Gerichte, die zeigen, was ein Koch wirklich draufhat und wie ernst es der Wirt mit dem Bekenntnis zu hochwertigen Grundprodukten meint. So gesehen sagen die *Marillenpalatschinken* (2,20 € pro Stück) eigentlich schon alles über die **WACHAUER STUBE** in Loiben: flaumig dezente Süße, intensiver Geschmack – hier steht sichtlich jemand am Herd, der mit österreichischer Küche umzugehen weiß. Der Mann heißt Christoph **Blaha** und kam nach Loiben, als Gerald **Diemt** nach Jahren in der Wiener Gastro-



**Gerald Diemt im
dezent
renovierten
Ambiente der
„Wachauer
Stube“:
Gehobene
Wirtshausküche
für Ausflüge
oder Feiertags-
Wochenenden.**

nomie (unter anderem „Novelli“) das schlummernde Wirtshausjuwel übernahm. Das Haus wurde behutsam renoviert, behielt dabei seine wohlthuende Patina, heraus kam ein richtig gemütlicher Landgasthof, wo Weinbergwanderer oder Radler auf eine Portion *Debresiner im Saft* (4,50 €, die Würste sind von einem lokalen Fleischhauer) oder eine *Gebackene Leber* vom ungestopften Biogansl (12 €) vorbeikommen können, wo es aber auch gehobene Wirtshausküche für den feierlichen Wochenendausflug gibt, etwa *Ge-*

schmorten Kürbis mit Balsamicofeige und Lachsforelle (9,90 €) oder *Gebraatenen Ziegenkäse mit roten Rüben* (12 €) oder, als Dessert, *Cassisfeigen mit Walnusseis und Krokant* (8,50 €). Dezent modernisiert erscheinen Klassiker wie *Paprikahendl* (12,80 €) oder *Gefüllte Krautroulade mit Erdäpfelpüree* (12 €), fast schon zu intensiv geriet das *Mostbratl mit Erdäpfelknödel* (9,80 €). Die Weinkarte bietet naturgemäß Wachauer Schätze in Fülle, mit besonderem Schwerpunkt auf dem unmittelbaren Nachbarn, dem Tegernseerhof.