

# Genuss-Ziele entlang der Wanderung am Donausteig

## 1. Tag

### Waldhausen im Strudengau

**Genusstipp** | **Gasthof Schauer und Eiskeller**, [www.gasthof-schauer.com](http://www.gasthof-schauer.com)

Der Familienbetrieb liegt in zentraler und doch ruhiger Lage am Marktplatz von Waldhausen. Der Gasthof ist ein liebevoll renovierter, 500 Jahre alter Vierseithof mit schönen Gewölben und einer herrlichen Holzdecke aus dem Jahr 1674 in der Gaststube. Egal ob in der Gaststüb'n, im Extra-Stüberl, in der neuen Keller-Stüb'n, im Saal-Stüberl, im Fest-Saal oder im wunderschönen Innenhof - beim Gasthof Schauer lässt es sich überall hervorragend speisen! Traditionelle Österreichische Küche, von der Rindsroulade übers Backhenderl bis zum Ripperl Schmaus, können Sie auch hausgemachte Süßspeisen wie zum Beispiel die Malakofftorte oder Kardinalschnitte genießen.

Der Eiskeller: Wie es vor dem Zeitalter von Kühlschränken und Gefriertruhen möglich war, Fleisch und andere Lebensmittel längerfristig zu lagern, erfahren Sie ebenfalls im Gasthof Schauer.

Der Hausherr Christoph Schauer bringt Ihnen die Geschichte des Eiskellers und der entsprechenden Arbeitsvorgänge - vom Eisschneiden bis zum Füllen des Kellers - anhand von altem Bildmaterial sowie alten Werkzeugen näher.

Die Führung dauert ca. 15 Minuten, findet ganzjährig statt und ist kostenlos.

## 2. Tag

### Genusstipps

#### Bad Kreuzen

**Bio Köstlichkeiten auf der Speck-Alm**, [www.speck-alm.at](http://www.speck-alm.at)

Am Rande des beliebten, familienfreundlichen Wandergebietes „Wolfsschlucht“, thront die „Speck-Alm“ in Bad Kreuzen über das schöne Mühlviertel.

Die Speck-Alm hat sich zum Ziel gesetzt nur Jausengerichte aus eigener Bio-Produktion zu kredenzen. Auf dem Hof leben zur Zeit über 120 Schweine in artgerechter Weidehaltung. Ganzjährig im Freien mit genug Platz für jedes Tier und versorgt mit bestem Bio-Futter erleben die Schweine so eine saugate Zeit am Oberfrankenberger-Hof.

Auf der Speck-Alm wird das Brot noch genauso gebacken wie zu Großmutterns Zeiten. Roggen-, Dinkel-, und Weizenmehl sind neben Anis, Kümmel und Fenchel die wichtigsten Bestandteile für unser echtes Bauernbrot nach traditioneller Rezeptur.

Das Brot wird mit Sauerteig zubereitet. Gebacken wird das leckere Bauernbrot vorm Haus im alten Backhäusel, was für den unvergesslichen Geschmack wesentlich dazu beiträgt. Das Bio Holzofenbrot gibt es natürlich nicht nur zur saugaten Jausen, sondern auch im Hofladen zum Mitnehmen.



## Grein

**Kaffee & Kuchen im Biedermeier-Café Blumensträußl**, [www.blumenstraeussl.at](http://www.blumenstraeussl.at)

Das am Stadtplatz in Grein gelegene Bürgerhaus geht auf das Jahr 1450 zurück.

Die beiden intakten Kachelöfen stammen noch aus der Biedermeierzeit. Die Einrichtung repräsentiert lebenswarm eine Atmosphäre, die das Wiener Kaffeehaus jener Epoche gehabt haben mag.

Hausgemachte Mehlspeisen, traditionelle Kaffeespezialitäten, Bier vom Fass und Weine aus der eigenen Vinothek runden ein vielfältiges kulinarisches Angebot ab.

Zusätzlich bietet das Kaffeehaus Blumensträußl auch interessante Veranstaltungen an: Weinverkostungen auf der Donau Fähre „Umi-Uma“ sowie zahlreiche „Musik & Kulinarik“ Events wie z.B. Glamour Night mit Austern & Champagner oder Live Musik mit Weinverkostungen und kleinen Häppchen.

**Eis in vielen Variationen im Cafe Schörgi**, [www.schoergi.at](http://www.schoergi.at)

Legendär zu jeder Jahreszeit! Im Sommer – der Treffpunkt: Der Eispavillon. Die Auswahl an Eissorten ist riesig und auch für unsere Stammgäste immer wieder überraschend. Kein Wunder, denn die Kreation aller neuester Eissorten ist heimliches „Berufshobby“ des Chefs. Genießen Sie einen Becher auf der Sonnenterasse mit Blick auf die Donau in Grein oder ein schnelles Eis für Zwischendurch!

## 3. Tag

### Genusstipps

#### Grein/St. Nikola

**Jausenstation Gießenbachmühle**, [www.donauregion.at/oesterreich-gastronomie/detail/104265/jausenstation-giessenbachmuehle.html](http://www.donauregion.at/oesterreich-gastronomie/detail/104265/jausenstation-giessenbachmuehle.html)

Direkt an einem Etappenziel des Donausteiges, am Eingang der bekannten Stillensteinklamm, genießen Sie Schmankerl aus Produkten der heimischen, landwirtschaftlichen Betriebe und von Anbietern aus der Region.

Vom klassischen Wiener Schnitzel bis zur über Buchenholz geräucherten Lachsforelle erwarten den Wandergast traditionelle Gerichte aus Österreich.

Im Bereich der Gießenbachmühle haben Sie die Möglichkeit bei ihrer Wanderung am Donausteig eine kulinarische Pause einzulegen. Bei Mühlviertler Most und einem Speckbrot stärken sie sich für die nächste Etappe.

**Einkaufstipps** (optional bei der Heimreise)

#### Naarn im Machlande

**Bio-Gemüsehof Voggeneder**, [www.gemuesehof-voggeneder.at](http://www.gemuesehof-voggeneder.at)

Ein Biobauer, drei Generationen, viele helfende Hände und ganz viel Liebe zum Gemüse. Das Ziel, ganzjährig gutes Essen auf die Tische der Mühlviertler zu bringen.

Das ist Vielfalt, das ist Frische, das ist Natürlichkeit. Das ist der Gemüsehof

Voggeneder. Im Mühlviertler Machland, Österreichs größten Gemüsegarten ernten wir



knackiges Bio-Gemüse, ganzjährig, frisch vom Feld und aus dem Tunnel. Wir produzieren quer durch den Gemüsegarten, von der Aubergine bis zur Zucchini, von der Artischocke bis zur Zwiebel. Dazwischen findet ihr besondere, alte oder heimische Sorten und die ein oder andere Rarität. Wir stehen auf Süßkartoffel, Knoblauch und Wintergemüse. Im Juni gehört unsere Leidenschaft den Erdbeeren. Und wir lieben es zu experimentieren, darum gibt´s im Herbst auch Ingwer in unserem Sortiment.  
Öffnungszeiten Hofladen: Mo bis Fr 08:00 - 18:00 Uhr und Sa 08:00 - 12:00 Uhr

## Mitterkirchen

**Einkauf beim Radlerbauernhof Moser, [www.radlerbauernhof-moser.at](http://www.radlerbauernhof-moser.at)**

Mit der Mostschänke und den hauseigenen Spezialitäten aus eigener Produktion, ist der Radlerbauernhof bekannt geworden.

Jährliche Auszeichnungen für den hauseigenen Most, Säfte, Edelbrände & Liköre, Weine, Frizzante und Essige. Außergewöhnliche Raritäten wie zum Beispiel der „Zigarrenbrand“ werden ebenfalls angeboten. Dabei handelt es sich um einen speziellen Edelbrand der im Eichenfass gelagert wird.

Ein Einkauf im Hofladen und dem Bauernhof Cafe rundet den kulinarischen Besuch ab. Sommersaison April bis Oktober: Ab Hof Verkauf unserer Spezialitäten ist jederzeit möglich, wir sind täglich für Sie da!

November bis März: Ab Hof Verkauf ist auch außerhalb unserer Saison nach telefonischer Vereinbarung möglich!

## Perg

**Weinbau Gmeiner, [www.weinbau-gmeiner.at](http://www.weinbau-gmeiner.at)**

Seit 2005 wird auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in Perg Wein gekeltert.

Mittlerweile gedeihen auf rund einem Hektar vier verschiedenen Sorten Wein. Das Angebot reicht vom Bouvier zum trendigen Chardonnay über klassischen Zweigelt, reinsortigem Rösler bis hin zu unserem Premiumwein im französischen Eichenfass ausgebautem Cuvée Leo.

Es können hofeigene Weine im Rahmen von Verkostungen degustiert.

Edelbrände werden aus den frischen Trestern der einzelnen Traube destilliert. Der Grappa ist unfiltriert und daher besonders fein und aromatisch. Blumige Noten und feinste Gewürzaromen steigen in die Nase. Im Gaumen präsentieren sich die Tresterbrände fruchtig und ausdauernd.

Ab einer Gruppengröße von 10 Personen bieten wir geführte Weinverkostungen in unseren Weinpräsentationsräumlichkeiten an. Führungen und Weinverkostung nach telefonischer Vereinbarung.

## Waldhausen im Strudengau

**Biohof Auger, [www.biohofauger.com](http://www.biohofauger.com)**

Der kleine Biohof liegt an einer kleinen Anhöhe inmitten der sanften Hügel in der Mühlviertler Gemeinde Waldhausen im Strudengau. In mühevoller Handarbeit und Sorgfalt werden hofeigenen Produkte erzeugt.



Schwerpunkt ist die Bio-Imkerei, wo unter anderem neben Honigspezialitäten auch hochwertige Apitherapie-Produkte erzeugt werden (Propolis-Creme, Blütenpollen, Propolis-Tropfen).

Das „Auger-Holzofenbrot“ ist eine Spezialität, das nach alter Tradition im über 200 Jahre alten Backhaus gebacken wird. Hofeigenes Bio-Gemüse rundet unser vielfältiges Sortiment ab.

Der Hofladen hat 24 Stunden geöffnet.

Freitags von 13:00 - 18:00 bleibt die persönliche Zeit für Beratung/Verkauf/Betreuung durch uns in bewährter Weise bestehen!