



**Tiroler
Feinspitz**

BAUERNKUCHL

www.bauernkuchl.at, St. Margarethen 13a, Telefon 05244-62384; Do bis So Küche 11:30 bis 14 und 17:30 bis 21 Uhr; Mo, Di, Mi Ruheta-ge; Raritäten-Kredenz.

BEWERTUNG



Hervorragend

Ehrlich echt

Kein Wunder, dass der neue Slow-Food-Führer „Unser liebsten Wirtshäuser“ von Anni Ritters „Bauernkuchl“ in St. Margarethen östlich von Buch schwärmt.

Sie setzt nämlich vorbildlich auf die Schwerpunkte „regional, saisonal und alles bio“ – entweder vom eigenen Hof oder den in der Karte aufgeführten Lieferanten. Dass die Familie vom Stummerberg stammt, merkt man an Freitagen, wenn's in Butterschmalz „ausapresste“, mit Graukas, Topfen und Erdäpfel gefüllte Zillertaler Krapfen gibt, die zu Recht ein Hit sind. Ebenso authentisch gelingen die Osttiroler Schlipfkrapfen à la Nannele samt schönem gemischtem Salat. Sehr beliebt die diver-

sen Knödeln. Vom Tiroler Grauvieh-Almoachsen stammt der Zwiebelrostbraten in traumhafter Qualität zu Spätzle (gäbe es auch als wienerisch-knofligen Vanille-Rostbraten). Erfrischende Ideen: das mürbe Gulasch mit Polenta zu paaren sowie bei „Zweierlei Cordon Bleu“ jenes vom Schwein (wahlweise Huhn) mit einer Zucchini-Variante; aus den Beilage-Vorschlägen begeisterte uns das frisch gestampfte Püree. Fisch-Freunde locken Saibling, Zander oder Lachsforelle vom Rupprech-

Anni und Andreas Ritter in ihrer „Bauernkuchl“.



Foto: Christof Birbaumer

ter in Bad Mehrn. Bei den Nachspeisen gab's im März neben Palatschinken, Eis und Eigenbau-Kuchen oder Rouladen leider kein typisches Tiroler Rezept; zur Erntezeit kommen aber Erdbeer- oder Marillenknödel.

Drei ordentliche Schankweine aus Österreich und Südtirol um 2,30 bis 2,50, dazu der tolle gemischte

Satz vom Pfaffl um 3,90; bitte von den 10 Flaschenweinen ab 19,50 weitere glasweise offerieren!

FEINSPITZ-URTEIL: Noch ein Geheimtipp: Sympathischer Familienbetrieb mit total verlässlichem Küchenniveau und super Preis-Leistungs-Verhältnis (die Hauptspeisen gibt es zwischen 9,80 bis 18,90).