



Frisches Gemüse in der Suppe, die vegetarische Pastavariante und ein köstlicher Dauerbrenner: flaumige Buchteln mit Vanillesauce

Foto: OÖN

## Aufgedeckt

### Seebauer

#### Kategorie: Gasthaus

Gleinkersee 2, 4575 Roßleithen, Telefon: 07562 / 7503  
kein Ruhetag im Juli und August, warme Küche bis 18 Uhr



hervorragend ★★★★★  
enttäuschend ★

**So werten wir:** Sechs Kochlöffel kann ein Gasthaus, ein gutbürgerliches Restaurant oder ein Luxusbetrieb erhalten. Wir bewerten die Küchenleistung in den jeweiligen Kategorien. Getestet wird anonym.

#### INFO MAL DREI

**1 Bier:** ausgezeichnetes Bio-Flaschenbier von der Salzburger Kleinbrauerei „Gusswerk“.

**2 Kaffee:** 100% sortenreiner Arabica aus ökologischem Anbau, der direkt von den Produzenten aus Nicaragua bezogen wird.

**3 Freizeit:** Fischerkarten erhältlich, Ruder- und Tretboote können ausborgt werden, ein Hochseilgarten befindet sich gleich hinter dem Wirtshaus.

**Gasthaus Seebauer im Netz:**  
[www.gleinkersee.at](http://www.gleinkersee.at)

# Eine filmreife Kulisse zum Selbernehmen

Der Seebauer bietet als Ausflugsgasthaus eine vorbildliche Küche und kulinarisches Kino unter freiem Himmel

**I**dyllisch liegt das Gasthaus Seebauer am Gleinkersee, ein wahres Urlaubsdomizil mit Blick auf den Seespitz. Neben vielfältigen Wandermöglichkeiten um den See und auf die Berggipfel gibt es jedoch einen weiteren triftigen Grund, die Pyhrnautobahn zu verlassen und Richtung Gleinkersee zu fahren. Das Gasthaus Seebauer leistet mit seinem Lokal (Selbstbedienung) eine gewaltige Pionierarbeit, was regionale, saisonale und biologische Küche betrifft. Um das Wirtshaus, das seit 1902 in Familienbesitz steht und vor fünf Jahren wundervoll renoviert wurde, grasen unter anderem Pustertaler Sprinzen, eine Rinderrasse, die zur Liste der gefährdeten Haustierrassen gehört. Daneben wühlen Schwäbisch-Hällische und Turopoljschweine im Boden.

Die Besitzerin Gunda Dutzler und ihr Mann Klaus (im Hauptberuf beim ORF beschäftigt) stellten vor drei Jahren nicht nur auf biologische Landwirtschaft um, sondern geben alten Rassen den Vorzug, um einen Kontrapunkt zur industriellen Massen-



Hier wird groß aufgeköcht Foto: OÖN

produktion zu geben. Die „Seekühe“ und „Seeschweine“ werden dann im Wirtshaus zu besonders geschmackvollen Speisen veredelt. Einzig die Nachfrage der Gäste überdeckt das Angebot, und so bedient man sich zur Befriedigung lukullischer Genüsse weiterer Biobauern aus der Region.

In der Vorsaison wird man vom flinken Service bedient. In der Hauptsaison ist das bei schönem Wetter logistisch nicht mehr machbar, und so ist einfach Selbstbedienung angesagt.

Um in die Qualität des Essens zu kommen, steht man aber gerne an. In unserem Fall schmeckten sowohl die **Rindssuppe mit Fritatzen (3 Euro)** wie die **Gemüsesuppe (3,20 Euro)** sehr gut. Die liebevoll angerichtete **Gemüselasagne mit Tomatensauce (7,90 Euro)** oder die **Kasnockerlspezialität (7 Euro)** unterstreichen, dass es trotz der Landwirtschaft mit Tieren ein passables Angebot an vegetarischen Speisen gibt.

Freilich, die **Blunzn mit Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut (8,50 Euro)** in Eigenproduktion hergestellt oder der **Bio-Schinken von der Gleinkersau mit Brot und Kren (5,90 Euro)** würden wahrscheinlich auch manch eingefleischten Vegetarier überzeugen.

Die Nachspeisen orientieren sich an der Rezeptur der Oma und schließen an die hohe Qualität der anderen Speisen an. **Flaumige Buchteln mit Vanillesauce (4,90 Euro)** sowie eine saftige **Schokotorte (3 Euro)** versüßten uns den Ausflug an den Gleinkersee. Dafür gibt es zu Recht fünf Kochlöffel.