



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



KTraintinger. Am Silvesterabend 2009 gegen 19 Uhr traf ich mich mit Freunden im Gasthaus Gössnitzer zum Abendessen, wir waren 6 Personen. Motto des Abends war eine kulinarische Weltreise mit Start und Ende in Österreich. Gestartet wurde mit hausgemachtem Brot und 3 Aufstrichen: Gänseleber, frischer Topfen und Innviertler Erdäpfelkäse.



Der zweite Gang im fernöstlichen Stil konnte überzeugen: Surimi - Hering-Avocado - Sushi, Tintenfisch Flusskrebs - Sulze, grüne Muschel, Garnele, Wasabi - Terijaki Soße. Hummerchip.

Die darauf folgende kräftige klare Tauben-Kraftsuppe mit gefüllten Piroggen und Gemüse hat ihre Wurzeln in Finnland und Russland.



Hauptspeise

Das folgende Barschfilet im Speck-Wirsingmantel mit Senfsoße und rotem italienischen Bergreis konnte alle am Tisch begeistern. Ein Riesling von den Freien Weingärtnern aus der Wachau tat das Seine dazu.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Ein Johannisbeeren-Sorbet, wie man es bereits im Mittelalter in Frankreich, Spanien und Italien kannte, war das Zwischengericht vor dem Hauptgang:



Ein europäisches Büffelsteak, gebraten nach Art der Indianer und mit einer typischen, mit Schokolade gewürzten Pfeffersoße angerichtet. Das Soßenrezept benutzten bereits die Azteken für ihre Festtagsgerichte. Die Beilage war eine Kartoffelspeise nach der Art der Inka mit Quinoa und Amaranth, dem Getreide der Anden. Ein Cabernet Sauvignon vom Markowitsch in Göttlesbrunn NÖ war der ideale österreichische Weinbegleiter zu diesem amerikanischen Gericht.

Dessert. Die Krönung.

Als Desserts standen zur Auswahl: Eine Orangen Nougat Creme, eine Variation der berühmten "Creme Bavaroise", die ihren Weg von Bayern nach Frankreich nahm und eine Käseplatte.



Verschiedene Weich- und Hartkäse aus unterschiedlichen Regionen waren auf der Käseplatte angerichtet. Den Abschluß bildeten Sacher-Würfelchen aus der Wiener Mehlspeisenküche.



Alles in allem war es ein wunderschöner Abend mit hervorragendem Essen in einem gemütlichen Innviertler Dorfwirtshaus. Die Tatsache, dass in unseren Reihen eine Vegetarierin war, wurde von der Küche bravourös gemeistert. Herzliche Gratulation dem Dorfwirtin Bernhard Gössnitzer und seinem Team!

[Der Dorfschlaraff](#) kann sich für für einen Besuch beim Gössnitzer in Eggelsberg durchaus einen größeren Umweg vorstellen, das Silverstermenü wäre auch eine Exkursion wert gewesen, zumal auch der Service hochehrfrohlich war.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

[Homepage Gasthaus Gössnitzer Eggelsberg >](#)