



# 10 Jahre Schupf'n

SCHUPF'N



Das besondere  
Wirtshaus

SCHUPF'N – DAS BODENSTÄNDIGE WIRTSHAUS



4532 Rohr im Kremstal

SCHUPF'N – DAS BODENSTÄNDIGE WIRTSHAUS



10 JAHRE

4532 Rohr im Kremstal



# D'Wirtsleut' stellen sich vor:

## Silke

Geb: 11.06.1978  
Stationen: Lehrzeit  
im Forsthof,  
Kinderdienst  
dahoam,  
Seit 1998 in der  
Schupf'n und seit  
2002 Wirtin des  
Hauses



## Reini

Geb: 06.03.1978  
vierjährige Lehrzeit  
in Windischgarsten,  
Kurhotel Herzog  
Tassilo,  
Gasthaus  
Schupf'n,  
Vinothek Pfeiffer

Liebingsgetränk: a G'spritzer, Almdudler mit  
Leitungswasser, Cola zero und wann sei muass  
a Schnapsal(scharfer)

Liebingsessen: Backhendl, Nudelgerichte und  
Guttis Montagsküche

Ich bin Wirtin weil..... I gern koch, mi mit  
Leut guat versteh und weil mei Mann Wirt is.

Aufgaben im Wirtshaus: Ich kauf die Rohware  
direkt bei de Bauern in da Region ein und  
verkoch's dann mit meine Küchenleut' zu  
Schmankerln der Schupf'n. Die gute Seele des  
Hauses.....

Kennengelernt haum ma uns in da Berufsschule  
in Altmünster und es hot glei g'funkt und mia  
haum uns nimma ausloss'n. 1997 haum ma  
dann g'heirat, unsa Katharina is auf d'Welt  
kemma und 2 1/2 Joahr später hot da Tobias  
unsa Familie komplett g'mocht.

Liebingsgetränk: Weizenbier, Cola zero, Cam-  
pari Orange und Bitters

Liebingsessen: Hausmannskost meiner Frau  
und montags Chinesisch, Italienisch od. MAC  
(a moi wos aundas am Ruhetag)

Hobbies: Familie, Wein, Tennis und Fußball-  
nachwuchs Rohr

Ich bin Wirt weil: ma der Umgang mit de Leut  
taugt und i des 100% leb'n kann..... u i koa  
handwerkliches G'schick hob...

Aufgaben: i schau, daß ois rundumadum  
passt, einkaufen, servieren, Büro (liegt ma  
net so), Leut zuwabringa (wer net wirbt, der  
stirbt), und sperr täglich des Wirtshaus zua.  
Wirtshaus is für mi: Gutes regionales  
Essen mit passenden Getränken, g'miätlich  
z'sammsitz'n, a Gaudi hob'n, Bekannte treffen  
und quatschen.



# Rückblick... so was vor 10 Jahr...



1-Jahres-Feier mit Stargast Waterloo im Nov. 1999



Die 3 Chef's anno 1998, Fritz, Richi und Herbert

# Rückblick... so was vor 10 Jahr...

Frühstücksbuffet  
Schinken, Käse, Ei, Marmelade, Butter, Tee,  
Kaffee oder Kakao. Essen Sie soviel Sie wollen  
um **S 69,-**

**Bäuerliche Produkte**

... wie hausgemachte Schnäpse und  
Liköre, Nudeln, Dörrobst, verschiedene  
Öle, Kürbisprodukte und Marmelade  
finden Sie in unserer Verkaufsecke.

Und so finden Sie uns:

**Öffnungszeiten:**  
Montag bis Samstag  
von 8.00 - 24.00 Uhr  
Sonn- und Feiertag geschlossen.

Auf Ihren Besuch freuen sich  
**Familien Leher & Baierl**  
Oberrohr 10, 4532 Rohr  
Telefon 07258 / 70 73

**SCHUPF'N**

Das besondere  
**Wirtshaus**  
mit Verkauf von  
bäuerlichen Produkten  
hat **eröffnet!**

**ALLES SCHUPF'N** oder was?

Schupf'n schnitzel, ge (füllt) mit  
Schinken, Käse, Salbei  
dazu servieren wir Reis S 98,-

Schupf'n schmaus mit Brot', Ripperl  
u. Bratwurst, dazu Semmelknödel,  
Erdäpfel u. Krautsalat S 98,-

Schupf'n nudeln Erdäpfelnudeln  
mit Röstkraut u. Speck S 69,-  
(für Vegetarier gerne auch ohne Speck)

Schupf'n Pfandl  
Ländchen mit Gemüse  
u. Kartoffelpuffer S 128,-

**ZUM ESSEN JETZT A'  
SCHUPF'N BIER**

**ALTBEWÄHRTES FÜR GENIESSER**

Wiener Schnitzel  
vom Jän Pute  
mit Reis u. Salat S 108,-

vom Schwein  
S 98,-

Griffstaller mit Gemüses  
und Pommes S 110,-

Gulasch mit Nudeln  
oder Gebäck S 78,-  
Blanz'n mit Erdäpfelchnecken u.  
Sauerkraut S 89,-  
Bratwurst mit Erdäpfelchnecken  
u. Sauerkraut S 69,-

Dazu empfehlen wir einen Salat vom Buffet

große Salatschüssel S 38,-  
kleine Salatschüssel S 25,-

**MONTAG IST RIPPERLTAG**

**SCHUPF'N - INFO**

Donnerstag 11. Nov. 1999	<b>GANSL-ESSEN</b> (bitte vorbestellen)
Freitag 12. Nov. 1999 19 Uhr	<b>SCHUPF'N JAHRESFEIER</b> mit <b>WATERLOO</b>
Samstag 13. Nov. 1999 20 Uhr	Feiern Sie Geburtstag mit uns - 1 Jahr „SCHUPF'N“ <b>TANZ u. UNTERHALTUNG</b> mit DJ HELI
15.-20. Nov. 1999	<b>„FLUGTAGE“</b> Gansl, Enten, Henderl bitte vorbestellen!
Freitag 19. Nov. 1999 19 Uhr	<b>Keramik - Vernissage</b> Herr Lichtenberger aus Steyr stellt seine Werke aus
Freitag 26. Nov. bis Weihnachten 99	<b>KRIPPEN - AUSSTELLUNG</b>

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und reservieren gerne!

Leher-Baierl GmbH, Oberrohr 10, 4532 Rohr, ☎ 07258/7073

Es gibt auch die Möglichkeit, noch mit dem guten alten Schilling zu bezahlen!

# Rückblick... so was de letzt'n Jähr...

Sommer 2005: Sieger der OÖ Gastgartenwahl der Region Steyr, Kirchdorf, Amstetten und Gesamt-5. in Oberösterreich

## Schupf'n präsentiert sich bei

**ORF radio**  
**ARCIMBOLDO**  
PFLÜCHFRISCH DABEI AUF 19.01  
19.01.2005

**Weidegansl nach Schupf'n Art**

Zusatz:  
(für 6 Personen)  
1 Glas  
1 Salat  
1 Orange gesüßt  
1 Kirsche  
1 kleine Jalousie  
1 Fleischbraten  
1 Zucchini  
1 Salat  
1 kleiner Majonaise-Thymian  
1 EL Essig  
1 EL Öl  
1 EL Butter  
1 EL Petersilie

Wiederholungen und weitere Informationen unter:  
Schupf'n Wien in Austria bei Eurostar

**SAMSTAGS VON 9.30 BIS 12.00 UHR LIVE VOM SÜDBAHNHOFMARKT**

Okt. 2005: Auftritt des Schupf'n-Küchenteams bei Arcimboldo „Live vom Südbahnhofmarkt“. Wir kochten Traunvierter Weidegansl "Schupf'n Art"



Februar 2007: Bericht in „Aufgedeckt in Oberösterreich“. Gastkritiker bezeichneten uns als bodenständig und flott – 3 Kochlöffeln waren der Lohn

## Silke Guttner ist Radio-OÖ-Köchin der Woche



ooe ORF.at **Mahlzeit**

RADIO ÖSTERREICH WETTER SPORT IPTV

**Rohrer Bierfleisch**  
Silke Guttner vom Gasthof Schupf'n in Rohr im Kremstal ist unsere „Köchin der Woche“. Sie verzaubert Sie mit einem Rohrer Bierfleisch. Wir wünschen guten Appetit!

**Zutaten**  
1 kg Rindfleisch zum Dünsten  
0,5 l Rindsuppe  
2 große Karotten in 1 cm Würfel geschnitten,  
3 mittelgroße Zwiebeln  
2 EL Sauerrahm + 1 EL Mehl  
0,5 l Bier  
1 EL Tomatenmark  
Salz, Pfeffer, Majoran, 2 Lorbeerblätter, 1 EL Paprika

**Zubereitung**  
Zwiebel anrösten, Fleisch in 2 cm Würfel schneiden und mit den Karotten scharf anrösten. 1 EL Tomatenmark kurz mitrösten und mit 0,5 l Bier ablöschen. Salzen, pfeffern, restliche Gewürze begeben. Mit ½ Liter Rindsuppe aufgießen.

Eine Stunde köcheln lassen und dann mit einem Sauerrahm-Mehl-Gewächs binden.

Als Beilagen passen Nockert oder Nudeln.

Sommer 2006: Silke Guttner ist „Köchin der Woche“ auf Radio OÖ und verrät täglich ein Rezept aus der Schupf'n-Küche.

**AUFGEDECKT**

Ein „Kulti-Wirt“: Die knusprigen Erdäpfelnudeln sind eine Reise wert.

**Bodenständig und flott**

Wenn der Gast nach Schweinsbrat und Gesechtem nicht, der ist im urigen Wirtshaus Schupf'n der Familie Guttner in Rohr gut aufgehoben.

Hausmannskost in Reinkultur erwartet einen und Portionen für Schweinsbraten. Aber ganz das Richtige für meine Begleitung und mich, obwohl wir keine Heftfalter sind. Zu Beginn probieren wir Ziegenkäse im Speckmantel auf knäckigen Blattsalat (5,20 Euro) und waren begeistert. Auch die Portion brackener, nicht fettig sondern knuspriger Erdäpfelnudeln im Sauerrahmsauce und Speckbraten (5,80) war ein Gedicht. Bei der Salat-Bratung um 1,10 Euro ist vor allem die Knäckelrolle hervorzuheben. Die kleinen Sechseckknäckel waren nur mit einem hauchzarten, glasigen Trübsand umgeben.

Das klassische Schweinsbrat mit Kraut und Knödel hätte für sich allein genommen gereicht, um satt zu werden. Wie beim Bauerngeschichten vom Schupf' (7,50 Euro) auch war das Fleisch zart und von bester Qualität – und die Portion fast für zwei.

Einzig bei der Nachspeise hätten wir zu Traditionellem greifen sollen. Die Neugastniedel à la Helene mit Biermeis um 4,50 Euro waren etwas mal-

schig und fast geschmacklos. Aber macht nichts, unser Fehler. Wir hätten eben die herrlich duftenden Strudel oder Palatschinken vom Nebentisch nehmen sollen.

Für die Mittagsgäste ist ein Buffet aufbereit, das Menü kostet 6,20 Euro. Im Verhältnis zu den übrigen oberösterreichern Teilern sind uns die Preise überschaubar vorgekommen.

Besonders erfreut hat uns das einzige gebrauchte Schupf'n Bier aus Neufröden, das seitert um wollefelle 2,20 Euro. Für Weinliebhaber ist der Keller mit 70 verschiedenen Weinen gefüllt.

**Schupf'n**  
Obermarkt 10, 4952 Rohr/Wienenthal  
Telefon: 07286 / 7073  
Herzlich mit Ihnen bedient, wenn Anfahrtskarte zum Kocher.

777777 Kennzahl  
KÜCHE

Ein kleine Tipps aus der Schupf'n-Küche sind:  
- Die Knäckelrolle ist ein traditionelles Gericht, das bei uns in der Region sehr beliebt ist.  
- Die Neugastniedel à la Helene ist ein Gericht, das bei uns in der Region sehr beliebt ist.

OONachrichten **WAS IST LOS?**



# Rückblick... so was de letzt'n Jähr...



## Genuss-Land-Straße Linz

September 2007: Teilnahme bei der oö. Genusslandstrasse in Linz mit über 200.000 Besucher; wir kochten Blunzngröst'l und servierten das Schup'fn-Bier. Dazu durften wir wieder den Hauptpreis in Zusammenarbeit mit den OÖ Nachrichten und Linzer City Ring stellen. Werbung auf mehreren tausend Flyern und in verschiedenen Zeitungen waren garantiert.



er City.  
15. 9. 2007

**OÖNachrichten**  
Täglich gute Nachrichten

Gewinnen Sie:

**1 Genussmenü für  
20 Personen vom  
Gasthof Schup'fn**

unter dem Motto  
„Oberösterreichisch genießen!“

Nähere Infos zum Gasthaus  
Schup'fn in Rohr unter:  
[www.schupfn.at](http://www.schupfn.at)



## Berichte in Fachzeitschriften und Büchern

Seit 2004 erscheinen wir jährlich im Buch  
von Gourmetkritiker  
Christoph Wagner

„WO ISST ÖSTERREICH“-die  
besten Wirtshäuser in Österreich.

Dazu bekamen wir in der  
Österreichischen Fachzeit-

schrift VINARIA

GOURMET im Septem-

ber 2007 zum

Thema „Kremstal –  
im Tal der

einfachen  
Genüsse!“

einen  
Beitrag.



... Auf des samma a weng stoiz ...

## 2-Tages-Fest zum Hunderter



am Samstag den 7. und Sonntag den 8. Juni 2008

Programm am Samstag:

Ab 16.00 Uhr Bauernmarkt:

Besuchen Sie unseren Bauernmarkt und kaufen Sie Produkte direkt vom Vermarkter, inkl. Most und Weinverkostung

Ab 16.00Uhr:

Kindernachmittag mit Hapi und Wolfi mit Hüpfburg und alten Spielen



Ab 16.00 Uhr: Kaffee und Bauernkrapfen um € 2,50 im Festzelt mit „Den Vagabunden“



# Mit Partnern geht's immer leichter



36 OÖNachrichten Regional



## 2002 traten wir der öö. Wirtvereingung KULTIWRITEN bei:

Die KultiWirten sind ein kulinarischer Zusammenschluss von derzeit ca. 85 Wirten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, Ihnen G'schmackiges, Originäres und Gastliches aus Oberösterreichs Küche und Tradition zu servieren. Wer beispielsweise „a deftig's Brat'l“ auf den Speiseplänen des Landes oder „den typisch oberösterreichischen Schmäh“ schon vermisst hat, kann sich freuen: Jetzt sind die Originale wieder da!

Welche Wünsche Ihnen auch immer auf der Zunge liegen, für's leibliche und auch brauchtümliche Wohl ist bei den KultiWirten auf jedem Fall gesorgt.

## Auszug aus unserer aktuellen Speise- und Getränkekarte

Erdbeersaft, Fam. Hoffellner - Rohr  
0,25l € 2,20

Süssmost, Fam. Mielacher - Gunkskirchen  
0,25l € 2,20

0,3l Schupfn Bier, gebraut von der  
Brauerei Neufelden € 2,20

Landbirmmost vom Söllradl aus Krems-  
münster, 0,25l € 1,90

2cl Obstler, Fam. Reindl - Rohr  
€ 1,50

2cl Nußgeistlikör, Fam.  
Petersell - Nußbach € 1,50

Blunz'ngröstl auf warmem Mostkrautsalat  
€ 7,50

Leberschäd'l mit Salzerdäpfel € 7,50

Gegrilltes Forellenfilet, Fam. Petersell,  
Nußbach € 11,50

Gegrilltes Hühnerbrustfilet im Speckman-  
tel vom Bestleitnerhof, Schiedelberg  
€ 10,80

Zwiebelrostbraten vom Premiumrind  
€ 11,50

Speckplatte, Fam. Reindl, Rohr € 6,50

Selchbrot garniert, Fam.  
Eisenhuber, Bad Hall € 3,70



## Seit 2002 sind wir auch Mitglied des Genussland OÖ Gasthaus & Gasthäuser im Genussland Oberösterreich

Die Gasthäuser, in Oberösterreich „Wirtshäuser“ genannt, sind schon von der Ausstattung her typisch für das Land und Essen und Trinken sind geprägt durch Regionalität und Bodenständigkeit. Kehren Sie in einem Gasthaus ein und fra-

gen Sie einfach nach den Kochrezepten! In den Wirtshäusern und Restaurants Oberösterreichs gibt's Gemütlichkeit und Gastfreundschaft à la carte. Und oben-drein das Beste, das die Küche aus der Region zu bieten hat.



# Jubiläumswein

Geburtstagspreis  
0,75 lt.  
Jubiläums-Cuvee  
€ 10,- im Wirtshaus



UXLEMITANUS



Jubiläums-Cuvee  
100/08

*Kapper*

KAPPER  
MEISTERBETRIEB



UXLEMITANUS



Jubiläums-Cuvee  
100/08

*Kapper*

KAPPER  
MEISTERBETRIEB



Reservieren Sie Ihre Weinverkostung mit Winzern oder  
Sommeliers inkl. Heurigenjause ab 20 Personen.



**VINOHEK** und Mostbar  
IM WIRTSHAUS

Besuchen Sie unsere  
Vinothek im Wirtshaus.  
70 verschiedene österr.  
Qualitätsweine warten auf Sie.

Verkosten Sie  
20 verschiedene Möste  
der Region an unserer  
Mostbar.

# Feste, Feiern und Veranstaltungen

**Jeden zweiten  
Sonntag  
im Oktober:  
Bayrischer  
Frühschoppen**



**Oans, zwoa, gsoffa...**



**Alle zwei Jahre im Dezember  
Perchtenshow am  
Parkplatz**



# Feste, Feiern und Veranstaltungen



## Gastgartenparty 2005

beliebtester Gastgarten  
der Region



## Faschings-Gschnas-Impressionen



# Dankeschön



an das gesamte Personal  
und die lieben Freunde  
der letzten 10 Jahre



Fröhliche Umbauarbeiten  
unserer fleißigen  
Heizelmännchen 2005

