



Forelle mit feinem Oberskren und gut abgemachtem Salat, der Publikumsliebbling Erdäpfelnudeln mit Sauerkraut – und Rib-Eye-Rostbraten Fotos: P.

Köstlicher Kuddelmuddel im Kremstal

Ein bisschen schwindelig wird einem schon, wenn man in die Speisekarte vom Gasthaus Schupf'n schaut. Dort ein Logo, da ein Bild, flankiert von grün geschriebenen Speisen, roter Allergienliste und gelben Empfehlungen in unterschiedlichen Schriftgrößen und -familien. Zudem viele Erklärungen zu Partnerbetrieben.

Auf einen gemeinsamen Nenner gebracht, dominiert ein Begriff: Regionalität. Denn für die ist das Ehepaar Guttner seit 2002 bekannt. Alleine die Getränkekarte setzt ein Zeichen, was in Oberösterreich an Vielfalt alles möglich ist. Von Säften und Limos angefangen über Weine und Moste hin zum naturtrüben Schupf'n, das in Zipf gebraut wird. Selbst die Schnapsauswahl ist beachtlich. „Es sind genau 38“, erzählt Reini Guttner, der in der Karte nicht alle Destillate auflisten konnte.

Auch unzählige Auszeichnungen und Urkunden hängen in der urigen Stube. Guttner lächelt und schüttelt den Kopf. Er weiß nicht mehr, wie viele Prämierungen er genau bekommen hat. Die meisten für seinen Einsatz für Regionalität und die Förderung der heimischen Esskultur.

Kulinarisch wird die Idee weitersponnen. Mehr als 30 Bauern und Produzenten aus der

Das bodenständige Wirtshaus „Schupf'n“ in Rohr zeigt die Vielfalt in allen Facetten auf

Von Philipp Braun



Vollblutgastronomen: Silke und Reini Guttner

Umgebung beliefern das Wirtshaus. Silke Guttner veredelt die Lebensmittel unter anderem zu einer noblen **Rindsuppe** mit selbst gemachtem, g'schmackigem **Fleischstrudel** (3,50 Euro).

Fein gelingt auch das geräucherte **Forellenfilet** mit **Oberskren** (8,90 Euro) vom Peterseil. Optisch schön in Szene gesetzt, geschmacklich überzeugend.

Ein Renner – leider nicht selbst gemacht – sind die **Erdäpfelnudeln** mit **Sauerkraut** und **Sauerrahmdip** (9,90 Euro). „Das

Traditionsgericht aus den 98er-Jahren. Wir haben es nicht verändert. Die Gäste schreien danach“, sagt Guttner, der sich einmal erlaubt hat, die Speise kurz von der Karte zu nehmen. Keine gute Idee, zu groß war das Bedürfnis der Gäste nach dem vegetarischen Gericht.

Wer lieber Fleisch bevorzugt, findet beim **Rib-Eye-Rostbraten** mit **Braterdäpfeln** und **Speckfisoln** (18,90 Euro) eine gelungene Alternative. Das Fleisch, ein kaptales Stück mit 300 Gramm,

Aufgedeckt

Schupf'n

Kategorie: Wirtshaus
Oberrohr 10, 4532 Rohr
Tel.: 07258/7073
Ruhetag: Montag
www.schupfn.at

Bewertungen

Küchenleistung



sehr gut | enttäuschend

Toilette ist barrierefrei. E Eingang gibt es eine Sti Die Wirtsleute sind hilfsbe nachrichten.at/aufgedeckt p.braun@nachrichten.a

ist zart und butterweich, das Safterl mit opulenter süßlichem Zwiebelaroma Fisolen, die in knusprigen gerollt sind.

Süßspeisen spielen Schupf'n eine Rolle und w auf dem Nudelwalker p tiert. Gut der **Mostschol** warmen Glühmostbad mi **delsplittern** und einem F gupf **Schlagobers** (4,50 Nicht zu viel naschen und den Schnaps pomali ger Zwecks klarer Gedanken