



Das Beef Tatar mit gesalzener Butter, Gurkerl und getoastetem Bauernbrot sucht Seinesgleichen – das Rib-Eye lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen.

# Ehrliche Küche in Rohr mit Vorspeise zum Niederknien

In der Schupf'n wird bodenständig gekocht mit vielen Produkten von Lieferanten aus der Region – das schmeckt und kommt gut an

Der Genuss fängt in der Schupf'n – einer geschmackvoll adaptierten Scheune – bereits vor dem Essen an: In einem ruhigen Eck im Gastgarten an Tisch 38 mit Blick auf Felder, Zug, die Krems und Schloss Achleiten. Hier lässt es sich aushalten. Zumal das Essen im Betrieb von Silke und Reini Guttner locker mit der schönen Aussicht mithalten kann.

Der Höhepunkt steht gleich am Beginn: Das **Beef Tatar (14,50 Euro)** als Vorspeise kommt in Begleitung mit gesalzener Bauernbutter, Salatgarnitur, Essiggurkerl und getoastetem Bauernbrot. Das Ensemble harmoniert. Das Beef lädt förmlich ein zum Hineinlegen – da stimmen bei jedem Bissen Geschmack und Konsistenz.

Bei diesem Gericht schmeckt man als Gast, dass die Wirtsleute großen Wert auf regionale Produkte legen und das meiste, was auf den Teller kommt, von mehr als 30 Bauern und Produzenten in Oberösterreich beziehen. Diese Qualität in Rohr hat sich herumgesprochen: Die



Die drei EisKnöderl waren gelungenes Ende eines kulinarischen Ausflugs.

(Stamm-)Gäste kommen aus nah und fern. Neben der Küche stimmt in der Schupf'n auch der Service, fühlt man sich von Beginn an willkommen.

Zum Hauptgang gibt es Fisch und Fleisch: **Forellenfilets mit Eierschwammerln und Graupen (21,50)** sowie **gegrilltes Rib-Eye mit Grillgemüse, Kartoffelrolle und Pilzsauce (24,50)**. Der leichte Fisch passt hervorragend zu den sommerlichen Temperaturen. Ganz so exquisit wie das Beef Tatar war das Hauptgericht nicht. Das Rib-Eye war auf den Punkt gegrillt und geschmack-

lich einwandfrei. Das bunte Grillgemüse war Hingucker und Genuss gleichermaßen, die Pilzsauce etwas zu dominant und schwer.

Kleiner Tipp: Unbedingt eine der hervorragenden Mostsorten probieren. Wie es sich für ein bodenständiges Haus geziemt, sind die Portionen üppig. Aber wer sich in der Schupf'n keine Nachspeise mehr gönnt, der verpasst etwas. Die Wahl fällt auf **EisKnöderl (4,90)**. Eine dreifache süße Verführung und gelungenes Ende eines kulinarischen Ausflugs nach Rohr.

## Aufgedeckt

### Schupf'n

**Kategorie:** Landgasthaus

**Adresse:** Oberrohr 10  
in 4532 Rohr

**Telefon:** 07258/7073

**Ruhetag:** Montag

**Homepage:**

[www.schupfn.at](http://www.schupfn.at)

Barrierefreiheit gegeben

### Bewertungen

#### Service



#### Küchenleistung



#### Ambiente



**außergewöhnlich | enttäuschend**

**Übrigens:** Großer Beliebtheit erfreuen sich die Grillabende in der Schupf'n. Heute, Freitag, und am 16. August werden Klassiker vom Kohlegrill serviert. Vom Karree bis zur Käsekrainer. Dazu gibt's Grillgemüse oder Ofenerdäpfel. [nachrichten.at/aufgedeckt/genuss@nachrichten.at](http://nachrichten.at/aufgedeckt/genuss@nachrichten.at)

Die Wirtshaus- und Restauranttests werden von einem Team von Redakteurinnen und Redakteuren anonym durchgeführt.