

SMETANA News

Unsere hausgemachten Germknödel im Magazin news am 25.09.2014 ☺



Germknödel: Bei Rath-Smetana hausgemacht, fluffig und köstlich wie nirgendwo sonst.

Aufgegabelt in der Wirtshauskultur



Geöffnet: Mi.–So. und am Feiertag von 9 – 22 Uhr.



Die besten Germknödel der Welt findet man im Gasthaus Rath-Smetana in Weidling-Klosterneuburg.

Wie könnte man die Vorzüge der Niederösterreichischen Wirtshauskultur just im 20. Jubiläumsjahr besser beschreiben als am Beispiel eines Vereinsmitglieds der ersten Stunde?

Die Rede ist vom Gasthaus Rath-Smetana, das seit über 150 Jahren am Rande des Klosterneuburger Wienerwaldes mit regionalen, saisonalen und vor allem köstlichen Schmankerln seine Gäste verwöhnt. – Zu denen übrigens einst keine Geringere als Österreichs Lieblings-Kaiserin Sisi zählte.

Von den täglich frischen, steirischen Backhendln reicht die Genuss-Palette über den Waldviertler Schweinsbraten bis hin zu den weltbesten Germknödeln. Ihnen ist in der „Meierei Rath“, wie Familie Smetanas Betrieb von den Stammgästen liebevoll genannt

wird, der Freitag gewidmet. Sie kommen aber natürlich auch an allen anderen Tagen flaumig, saftig und nach einem alten, überlieferten Geheimrezept zubereitet, als Dessert auf den Tisch.

Unser Tipp: die herbstlichen Spezialitätenwochen rund um Wild und Gansln im holzverkleideten Jägerstüberl mit dem gemütlichen Kamin!

Gasthaus Rath-Smetana
3400 Weidling-Klosterneuburg,
Hauptstraße 51. Tel.: 0 2243/26 350.
www.gasthaus-rath-smetana.info



Die Senior-Chefs Edith und Walter Smetana mit Sohn David und Koch Thomas Bichler.

FOTOS: GASTHAUS RATH-SMETANA (2), WK KLOSTERNEUBURG, NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAFTSKULTUR, WEINGUT SCHÜSTER, STEVE HAIDER