



Handwerk beginnt beim Gedeck



Aller guten Dinge sind drei Sorbets

Die Blunzenrolle vereint cremigen Schmelz mit knuspriger Hülle. Dazu harmoniert Kalbskopf.

Fotos: OÖN

## Aufgedeckt

### Göttfried

Hofgasse 5

4020 Linz

Telefon: 0664/1526532

Ruhetage: Montag, Sonntag

### Bewertungen

#### Küchenleistung



#### Service



#### Ambiente



#### Preis-Leistungsverhältnis



**Gesamtpunkte:**  
**17 von 18**

Umfangreiche Weinkarte.  
Nächtigungsmöglichkeit mit  
Frühstück ab 01.03.2016

**Göttfried im Netz:**  
www.goettfried.at

# Göttfriedliche Eingebung im ältesten Wirtshaus

Der Anker wurde gelichtet. Das Gasthaus Göttfried segelt einer verheißungsvollen Zukunft entgegen und erfüllt alle Erwartungen.

Isst es ein Hingucker, ein Lichtblick oder gar das kulinarische Schaufenster von Linz? Wie man es auch nennen mag. Es ist wunderschön geworden, das vermutlich älteste Wirtshaus von Linz. So schön, dass die Passanten, die durch die Altstadt schlendern, bewusst und regelmäßig beim ehemaligen Gasthaus „Goldener Anker“ stehen bleiben und von außen einen neugierigen Blick in die renovierte Stube werfen.

Ein halbes Jahr werkte die Familie Göttfried, und ließ keinen Stein auf dem anderen. Die kühlen Fliesen wichen einem warmen Eichenboden. Die Küche ist nigelnagelneu, im lauschigen Innenhof wird noch gewerkt.

So gut es ging wurde der Charme von damals, inklusive Holzvertäfelung in der Stube, beibehalten und restauriert. Das Ergebnis lässt sich sehen: Eine Perle im Herzen von Linz. Bleibt nur noch das kulinarische Ange-



Die Göttfrieds kochen teuflisch gut

bot: Immobilienbesitzer Walter Mayer angelte sich mit Christian und Simone Göttfried zwei gastronomische Profis, die bereits ein Jahrzehnt im Schrot in Alkoven einen lukullischen Treffpunkt für Feinspitze schufen. Wie gewohnt dominiert auch in Linz das Bekenntnis zum Handwerk und die Liebe zum Grundprodukt.

Selbstgebackenes Brot und mediterraner Aufstrich wird als **Gedeck** gereicht (2,50 Euro). Die **Rindsuppe** mit extra fein ge-

schnittenen **Frittaten** (4 Euro) strotzt voller Kraft und Aroma.

Als Vorspeise schmiegt sich das **Kalbskopfcroustou** und die **Blunzenrolle** (12 Euro) derart sündig an den Gaumen, dass man schnell im Freudentaumel versinkt und nur noch einen Wunsch hat. Sitzenbleiben.

Daran ändert auch der nächste Gang nichts. Selbstgemachte **Ricottaravioli mit schwarzen Trüffeln** (19,50 Euro) illustrieren eindrucksvoll, wieso Feinspitze bei dieser Spezialität regelrecht ausflippen. Die Verschmelzung von molligem, milchigem Ricotta und Trüffeln ist wohl eine der Geschmacksexplosionen, die man dem eigenen Gaumen jährlich gönnen sollte.

Hervorragend auch das Ragoût vom **Hirschkalb mit Bröckelknödel** (16 Euro), oder die **Sorbetvariationen** (6 Euro). Was fehlt? „Komm rein, dann kannst du rausschauen“, würde Christian Göttfried sagen.

## Wein Wissen



Wer sich die Zeit für gute Tropfen nimmt, soll auch dem Wein die Zeit geben

Philipp Braun, p.braun@nachrichten.at

# Es ist Hirschzeit. Lamm passt perfekt

Die Weine vom Hannes Hirsch sind herrlich komplex. Zu schnell trinken ist aber verboten.

Auf geht's. Die Jäger schnappen sich ihre Jagdhörner und blasen zum großen Halali. Immerhin ist Wildzeit und die Chance groß, mit fetter Beute den Heimweg anzutreten.

Davon unbeeindruckt, der vinophile Trophäenjäger, der sich viel lieber im Dickicht der 2014er-Weine bewegt, um diesbezüglich ein paar große Weine zu ergattern. Obwohl das letzte Weinjahr nun nicht gerade den



Der Hirsch pfeift.

Foto: Podpera

besten Ruf vorzuweisen hat, wirft man deswegen die Flinte sicher nicht ins Korn.

Denn, nomen est omen, beim Weingut Hirsch aus Kammern gibt es ein paar „Zwölfender“, die man gerne in den eigenen vier Wänden lagert und präsentiert. Seit 1878 werden im Kamptal hervorragende Weine produziert, vor fünf Jahren erfolgte der Umstieg auf biodynamische Wirtschaftsweise.

Die Aussicht auf Genuss ist

verlockend, dennoch hat Zeit und Geduld Priorität. Wie bei der Jagd. Nur nichts überstürzen und vorschnell schießen.

Sehr gut der Grüne Veltliner von der Lage Lamm. Freilich, etwas Luft ist erforderlich, danach verliert man aber beinahe die Contenance und will viele weitere Tropfen des vielschichtigen Weines erschmecken. Schön, dass die Hirschzeit da ist. Heute, aber sicher auch die nächsten Jahre. [www.weingut-hirsch.at](http://www.weingut-hirsch.at)

## Volltreffer Wild und Wein

Bei Wildgerichten schöpft man aus dem Vollen

Der Bratenduft zieht durch die Stube. Bald wird der speckumwickelte Fasan aus dem Rohr geholt und unter großem Raunen serviert.

Einzig beim passenden Wein schweifen oft fragende Blicke in der Stube umher. Welcher Wein passt zum Fasan oder harmoniert mit anderen Köstlichkeiten wie Reh, Hirsch oder Hase?

Freilich hat es sich in den Köpfen der Genießer festgesetzt, dass man mit Rotweinen immer auf der sicheren Seite liegt und quasi nichts falsch machen

kann. Die These „roter Wein zu rotem Fleisch“ stimmt jedoch nur bedingt, da Wild und Wildgeflügel, je nach Zubereitungsart, auch nach verschiedenen Weinen verlangen.

Freilich: Die gängige Empfehlung für Wild lautet, dass man etwas schwerere Rotweine verwenden kann. Cabernet Sauvignon, Blauer Burgunder oder ein Zweigelt im Barrique wären einige Alternativen. Beim Wildgeflügel empfiehlt die alte Schule, reife Rotweine zu verwenden. Neben den genannten drei Sorten wären ein St. Laurent oder Syrah schmackhafte Alternativen. Ein Wildragout hingegen harmoniert gut mit leichten Rotweinen wie Blauer Portugieser oder Zweigelt.

Ideal ist auch die Verwendung von Weißwein. Beispielsweise bietet ein Fasan in Begleitung eines feinen Zierfandlers die große Chance, Gäste zu verzaubern.



Die Rotweinzeit beginnt

Foto: Vowe

WERBUNG



KOSTBARE KULTUR

ÖSTERREICH WEIN

Genießen Sie die neue Rotweinkultur mit Zweigelt, Blaufränkisch und Sankt Laurent an der Spitze. Sie hebt sich angenehm von der Uniformität des internationalen Rotwein-Mainstreams ab und begleitet ein schönes Essen mit Charakter und Stil.  
[www.osterreichwein.at](http://www.osterreichwein.at)