



Im Gasthof Kogler werden neben Brot und Nudeln auch Knödel selbst gemacht – ob mit Tomaten und Risotto, mit Speck gefüllt oder süß und gebacken (phil)

A runde G'schicht in Frankenmarkt

Kartendippler kennen den Gasthof Kogler. Wie das Wirtshaus Haudum in Helfenberg zählt es zu den Tarockhochburgen Österreichs. Der Seniorchef Bert Greisinger ist zugleich Obmann des Hausrückviertler Tarockcups und etablierte mit seiner Familie das Wirtshaus als kulinarischen und als geselligen Treffpunkt.

Vor einem Jahr übernahm Sohn Hannes mit seiner Frau Theresa das Gasthaus und setzt die gute Hausmannskost und diverse Spezialitätenwochen fort. Mit dem zweiten Koch Michael Eder (davor Charles' & Frank's) und dem neu errichteten Weinkeller bietet das Team zudem mehrmals im Jahr Sechsgang-Menüs mit vorzüglicher Weinbegleitung an.

Wer Bier bevorzugt, ist beim Frischgezapften vom Salzburger Augustiner Bräu bestens aufgehoben. Essenstechnisch huldigen die Greisingers zurzeit dem oberösterreichischen Kulturgut und bieten aktuell Knödelwochen an. Immer empfehlenswert ist selbst gebackenes Schwarzbrot oder Baguette mit Kübelspeck von Erich Zuckerstätter aus Schneegattern. Das weiße Gold schmiegt sich in seiner aromatischen Einzigartigkeit an den Gaumen, dass jeder Bissen einem Sieg im Kartenspielen gleicht. Die gourmetaff-

Nach den Knödelwochen dominiert feine Hausmannskost im Gasthof Kogler

Von Philipp Braun



Herzliche Wirtsleut: Theresa und Hannes Greisinger

nen Tarockierer jausnen, so wird erzählt, den Surspeck sehr gerne bei ihren Spielabenden.

Empfehlenswert sind auf alle Fälle auch die warmen Speisen: herrlich dampfende Rindssuppe mit geschmackigen **Kaspresknödeln** (4 Euro) oder drei kleinen **Grießknödeln** (4,50 Euro) als Einlage und zugleich Weckruf für die Lebensgeister.

Rund geht's weiter: Einerseits traditionell mit **Speckknödeln** mit **Sauerkraut** und **Oberskern** (11,30) oder innovativ mit **Tomatenknödeln** und gebackenen

Risotto-Bärlauchknödeln (12,90 Euro), die an die sizilianischen Arancini erinnern und aromatische Glücksgefühle auslösen. Alle Varianten dreht das Küchenteam selbst. Geräucherte Speckwürfel vom Fleischer Stabauer umhüllen die Köche mit einer Art Brandteig, die etwas trockenen Tomatenknödel sind auf Topfen-Ei-Basis hergestellt, harmonisieren aber gut zum Parmesanschaum.

Ein Klassiker auf der Speisekarte sind die geschmorten **Schweinsbackerl** (13,50 Euro).

Aufgedeckt

Gasthof Kogler

Kategorie: Wirtshaus

Hauptstraße 122,

4890 Frankenmarkt

Tel.: 07684/6258

Ruhetage: Mi. ab 14 Uhr und

Donnerstag ganztägig

www.gasthof-kogler.at

Bewertungen

Küchenleistung



sehr gut | enttäuschend

Barrierefrei, Tarockhochburg, Gästezimmer, Themenabend
nachrichten.at/aufgedeckt

p.braun@nachrichten.at

Äußerst zart in der Konsistenz, sodass man die Wangerl mit der Zunge zerdrücken kann. Dazu knuspriger Pankobrösel-Konterpart, buttrige Nockerl und etwas verfrühter, aber zumindest knackiger grüner Spargel mit Rübengemüse.

Süß geht's weiter: Entweder mit gebackenen und saftigen **Apfelknödeln** mit selbst gemachtem **Vanilleeis** (6,80 Euro) oder sehr erfrischend: hausgemachtes **Mangosorbet** (5 Euro), das bei Tisch mit Sekt aufgegossen wird.