



**„Zur Linde“**  
3053 Laaben 28  
Tel.: 02774/8378  
Küche: Mo, Di und Fr  
11.30–14, 18–21.30 Uhr  
So 11.30–21 Uhr  
Ruhetage: Mi, Do  
Kreditkarten  
Raucher/Nichtraucher



# Zwei Jahrhunderte

Der traditionsreiche Landgasthof „Zur Linde“ in Laaben im Wienerwald, der schon lange für seine gute Küche bekannt ist, feiert heuer sein 200-Jahr-Jubiläum. Der Elsbeere, die in der

Im Juni 1811 wurde in Laaben (NÖ) der Landgasthof „Zur Linde“ eröffnet und war bald schon ein beliebtes Ausflugsziel. Ein besonders prominenter Gast schaute im Jahr 1895 vorbei und lobte auch damals schon die gute Küche, Kaiser Franz Joseph.

Seit Robert, 53, und Gerti Geidel, 48, das Traditionsgasthaus führen und Regina Waldherr, 39, die Küche leitet, hat eine kulinarisch äußerst erfreuliche Phase in der langen Geschichte der „Linde“ begonnen.

Robert Geidel, der im nahe gelegenen „Laabnerhof“ geboren ist, hat die Hotelfachschule in Bad Gleichenberg absolviert und war anschließend auf Saison in Westösterreich, in der Schweiz und in Liechtenstein. Im Jahr 1980 kehrte er nach Hause nach Laaben zurück. „Dort habe ich auch meine Frau Gerti bei der täglichen Arbeit kennen und lieben gelernt“, sagt er schmunzelnd.

Im Jahr 1992 wurde geheiratet. Tochter Nina, 20, ist Apothekerin, Sohn Robert, 21, hat die Tourismusschule in Krems gemacht und anschließend bei diversen Stationen im Ausland Erfahrungen gesammelt. Derzeit studiert er Betriebswirtschaft in Wien. Sollte der 21jährige später einmal den elterlichen Betrieb übernehmen wollen, so hat er die Qual der Wahl, denn Vater Robert Geidel ist vor allem im „Laabnerhof“ tätig, während sich Mutter Gerti um die „Linde“ kümmert.

„Viel Arbeit ist das schon“, geben die beiden zu, „aber wir wollten nicht, dass aus diesem alten Gasthaus mit

dem schönen Gastgarten irgendein Chinarestaurant wird.“

Im Jahr 2000 suchte die Familie Stöhr, die die „Linde“ davor über mehrere Generationen hinweg, immerhin auch hundert Jahre lang, geführt hatte, einen Käufer. „Die Vorbesitzer waren froh, dass der Gasthof in gute Hände kommt, und wir haben unseren Entschluss nie bereut. Wir haben nur ganz behutsam renoviert, es musste nicht viel getan werden, es war alles in gutem Zustand“, erzählt Gerti Geidel, die bei der Verwendung von Farbtönen sowie Stoffen und der Gestaltung der Gaststube immer auf die Tradition des Hauses achtet.

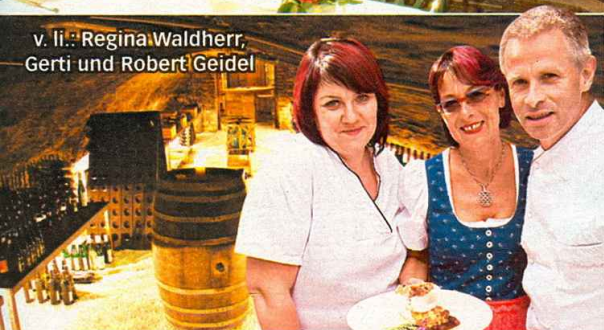
Drinnen in den Stuben mit historischen, kunstvoll verzierten Holzdecken finden 100 Gäste Platz, draußen im Lindengarten, der erst zuletzt im Jahr 2010 zu Niederösterreichs beliebtestem Gastgarten gekürt wurde, gibt es 80 Sitzplätze.

Robert und Gerti Geidel kümmern sich mit insgesamt fünf Mitarbeitern um ihre Gäste. Geboten wird eine verfeinerte österreichische Küche mit regionalen Spezialitäten. In unterschiedlichen Varianten wird zum Beispiel die „Elsbeere“, die dort in der Umgebung wächst, in die Speisekarte eingebunden. Pilze und Kräuter aus der Region, Alpenlachs von der Firma Brauchl und viele andere regionale Produkte werden in der Küche der „Linde“ gerne verarbeitet, sowie Eis vom Bio-Bauern (das im Sommer auch im Gassenverkauf zu haben ist).





v. li.: Regina Waldherr,  
Gerti und Robert Geidel



Fotos: masch, z/vg

# Zur Linde“

Umgebung wächst, wird in der Küche besondere Aufmerksamkeit geschenkt ...

Am Montag, Dienstag und Freitag gibt es mittags ein Menü (Suppe und Hauptspeise ab €6,90), auf der Karte finden sich Köstlichkeiten wie Carpaccio vom Wienerwald Weiderind mit Pesto und Parmesan (€9,60) oder Schafkäsetartar mit Basilikum, Olivenöl und Kräutersalat mit Keimlingen (€7,50), Ragout vom Maibockschlögel aus dem Wienerwald mit Serviettenknödel, Brokkoliröschen und Preiselbeeren (€12,80), Maishenderlbrust mit Elsbeerenpesto, Kräuternudeln und Dirndljus (€16,80), als Dessert locken die Lindentorte (€3,20), ein gemischtes Eis (drei Kugeln mit Schlag oder Sojaschaum um €3,90), Malakoffnockerl mit Erdbeeren und Eierlikörbeeren (€5,90).

Dazu trinken die Gäste feine Weine aus unserem Land, ein Hainfelder Pils oder ein Schremser Bio-Bier, und wer davon zuviel erwischt, kann im Haus auch übernachten (pro Person im DZ ab €32, mit Frühstück ab €39). Derzeit gibt es das Jubiläumsangebot, 1 ÜN im DZ inklusive Lindenerfrühstück, Hollerblütenaperitiv, Elsbeerenabendmenü in vier Gängen und Elsbeerenackel zum Mitnehmen pro Person um €96.

Gerti liebt ihren Beruf und mag besonders den Kontakt zu ihren Gästen. „Meine Mutter wollte, dass ich Schneiderin werde, aber der Schuldirektor hat gesagt, das geht gar nicht, dazu sei ich zu temperamentvoll.“

Robert Geidel nickt dazu, und die Hündin „Gloria“, die über alles wacht, bellt zustimmend. Auch nach 200 Jahren ist in der „Linde“ in Laaben also alles in bester Ordnung – wir gratulieren zum Geburtstag.



## Maishenderlbrust mit Elsbeerenpesto, Kräuternudeln und Dirndljus

**Zutaten:** 8 Maishenderlbrüste (mit Haut), etwas Sonnenblumenöl, Prise Natursalz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Rispe Strauchparadeiser, 2 Zweige Thymian, 300 g Karotten, 300 g gelbe Rüben, etwas Butter; ½ l Geflügelfond (oder Hühnersuppe); *fürs Elsbeerenpesto:* 300 g Mandeln (geschält), 150 g Elsbeeren (getrocknet, gerieben), 200 g Pinienkerne; *für Nudelteig:* 250 g Hartweizengrieß, 2 Eier, eine Handvoll Wildkräuter (oder Petersilie), Prise Salz, Prise Muskat, Pfeffer aus der Mühle; *für Dirndljus:* 1/8 l Geflügelfond (Hühnersuppe), 1 EL Portwein rot, 2 EL Dirndlsaft, 30 g geriebene Elsbeeren, etwas Butter, etwas Maizena

**Zubereitung:** Für Nudelteig Eier und Kräuter im Mixer fein pürieren, unter den Hartweizengrieß rühren, mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen, zu einem festen Nudelteig verarbeiten und zwei Stunden rasten lassen.

Zutaten fürs Elsbeerenpesto in einem Mörser stampfen und verrühren. Für den Dirndljus den Portwein und Dirndlsaft in einem kleinen Topf auf die Hälfte einreduzieren, mit Geflügelfond aufgießen und noch einmal um die Hälfte einreduzieren. Etwas geriebene Elsbeeren dazugeben, einige Minuten weiterkochen und durchs Sieb seihen. Anschließend mit etwas kalter Butter montieren, evtl. mit etwas Maizena binden, beiseite stellen.

Den Nudelteig mit dem Nudelholz dünn ausrollen, in 5 cm breite und 25 cm lange Teigblätter schneiden, diese in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Karotten und die gelben Rüben schälen, in kleine längliche Streifen schneiden und in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Butter weichkochen.

Die Maishenderlbrüste würzen, unter der Haut mit dem Elsbeerenpesto füllen und in der Pfanne auf der Hautseite knusprig braten. Den Thymianzweig und Paradeiser dazugeben und auch langsam mitbraten; wenn die Hühnerbrüste fast durchgebraten sind, an einen warmen Ort zum Nachziehen stellen.

Die vorgekochten Teigblätter und das vorgekochte Wurzelgemüse in etwas Geflügelfond mit Butter und einem kleinen Thymianzweig erwärmen. Teigblätter abwechselnd mit dem Gemüse auf Teller anrichten. Die Maishenderlbrust darauf positionieren. Mit Dirndljus, Ofenparadeisern und Kräutern anrichten.

### Wein-Tipp:

Riesling 2010 vom Weingut Graf-Faltl, Stratzing bei Krems (NÖ), pikante Säure, leichte Zitrustöne, trocken; 12,5 %

