



Urig und gemütlich: die Gaststube des Gasthauses Mayr in St. Stefan am Walde

Foto: OÖN

Ein Muss: Der Leinölerdäpfel-Genuss

Ein Ausflugsziel mit sensationeller Aussicht ist das Gasthaus Mayr in St. Stefan. Das Essen ist gut, für Kinder gibt es einen großen Spielplatz, und das Gasthaus ist Ausgangspunkt für schöne Wanderungen.

Zugegeben, St. Stefan am Walde ist nicht gerade der Ort, in den man aus ganz Oberösterreich schnell mal zum Essen fährt. In Kombination mit einer schönen Wanderung lässt sich ein Ausflug in den Norden Oberösterreichs aber allemal rechtfertigen.



Eine Portion für Hungrige

Der Besuch in St. Stefan bleibt auf alle Fälle in positiver Erinnerung. Das Essen war – wie erwähnt – gut, die Portionen groß, und auch das Ambiente überzeugte. Wenn man nach einem Haar in der Suppe suchen will, dann, dass bei der **Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln** (2,80 Euro) ein Zuviel an Obers das Zuwenig an Knoblauch noch unterstrichen hat. Dass eine Suppe mit viel Obers naturgemäß sehr schön mollig ist, versteht sich. Der schmackhaften **Erdäpfel-Schwammerl-Suppe** (2,80 Euro) hätte eine Einlage (z. B. Brotwürfel) gutgetan.

Ein Muss: die **Leinölerdäpfel** (6,50 Euro – auch als Vorspeise erhältlich (3,50 Euro)! Eine echte Spezialität aus dem Oberen Mühlviertel, die gelungen auf den Teller gebracht wurde.

Die Hauptspeisen waren allesamt gut, aber auch hier gibt es Verbesserungsvorschläge: Der nicht besonders weiche Mehlknödel beim **Bratln in der Rein** (7,80 Euro) könnte etwas mehlig sein –, immerhin gibt es dazu reichlich Bratlsaft. Das **Hühnerbrüstchen mit Eierschwammerln** (10,80 Euro) war etwas zu trocken, das **Kirchwiesl Schnitzl vom Putenbrustfilet gebacken in Ei und geriebenen Erdäpfeln** (9,80 Euro) war fein, der „Teig“ schön knusprig. Etwas mehr

Abtropfen hätte dem Schnitzel aber gutgetan, weil entfettend.

Ein Sonderlob gebührt der Patisserie, oder derjenigen, die die hausgemachten Torten (2,20 Euro) von Konditorqualität gebacken hat. Vor allem die **Apfelweintorte** konnte bei der Verkostung überzeugen, ebenso die **Nusstorte**, bei der die Creme nicht zu gallig war.

Fazit: ein lohnenswerter Ausflug, vor allem bei Wanderwetter.



Gasthaus Mayr

4170 St. Stefan am Walde 36
Telefon 07216 / 4407

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag
www.mayrwirt.at



Die kleine Gruppe von OÖN-Redakteurinnen und Redakteuren, die diese Tests schreiben, bleibt anonym, wie in allen seriösen Gourmetführern üblich.