



Würste, Züngerl, Krenfleisch, Schnitzel, Beuscherl ..., es gibt viele gute Gründe, zu kommen.

● **Auch Fleischhauerei**

Früher, als die regionale Welt in Ordnung und die EU mit ihren Agrarfabriken kein Thema war, hatten viele Gasthäuser ihre eigene Fleischhauerei. Der Gasthof Silmbroth in Viachtwang hat sie heute noch und auch das Geschäft ist viel frequentiert, die Würste sind berühmt.

● **Echte alte Gaststub'n**

Fast 70 Jahre ist die Gaststube im Gasthaus Silmbroth, das sich auch „Taverne“ nennt, unverändert und sie atmet Tradition. Der Nachteil: Es ist der Raucherbereich. Die Weberstube für Nichtraucher ist moderner weniger charmant.

„Der Silmbroth“ als Almtaler Institution

„Der Silmbroth“ in Viachtwang, Gasthaus und Fleischerei, ist eine Institution im Almtal, die man auch als Zugroaster entdecken sollte.

Unsere Erdäpfel san rund und sie bleib'n rund“, sagt Kellnerin Irm, die Seele in der Gaststube der gleichnamigen Viachtwanger Gasthaus-Institution. Denn „Pommes“ gibt es hier nicht. Alles atmet Tradition und bodenständige Gastlichkeit. Die Kombination mit der eigenen Fleischhauerei schadet natürlich auch nicht. Hausherr Fritz bedient im Geschäft bis Mittag und lässt sich dann in der seit fast 70 Jahren unveränderten Gaststube sehen.



Krenfleisch: Zum Seufzen gut Fotos: ÖÖN

An den Tischen rücken mittags dort essende Handwerker mit angereisten Geschäftsleuten zusammen. Die **Fleischstrudelsuppe** (2,30 Euro) ist ein Gedicht und so reichlich, dass sie fast eine Hauptspeise ist. Doch das **Krenfleisch** (6,80 Euro) lockt zu sehr. Dampfend heiß, mit frisch gerissenem Kren und Erdäpfeln ist es ein Modellfall österreichischer Gastlichkeit. Das Bier kommt von Eggenberg. Wir haben Gusto auf Innereien. Nein, heute kein Beuscherl. Wir ordern **gebackene Leber mit Reis, Erdäpfeln, gemischtem Salat** (8,50 Euro).

„Darf's à Kalbsleber sein?“ fragt die Irm. Na freilich, umso lieber. Wir genießen die resche Panier, die zarte Leber, kämpfen mit der Menge und geloben, vor unserem nächsten Besuch „beim Silmbroth“ garantiert zehn Stunden vorher nichts zu essen. Auch mit einem **Wiener Schnitzel** (8,60 Euro) ist man gut beraten, oder einem **Blunzengröstl**, einer **gekochten Zunge** oder einer **Rindsroulade**, die manchmal Teil des Mittagsmenüs ist. Vegetarier müssen keine Angst haben, beim Silmbroth zu verhungern. Bereits das Mittagsmenü bietet eine Alternative, bei unserem Besuch eine Art Lauch-Quiche.

Serviert wird flott und man hört, dass in der Küche gearbeitet wird. Hier ist was los. Doch so richtig geht es an einem Donnerstag von 8 bis 12.30 Uhr zu, wenn es Kesselheiße gibt und der Silmbroth

zum Treffpunkt für das halbe Almtal wird. Die weithin bekannten Würste der eigenen Fleischhauerei werden auch für private Feste bestellt.

Ein Ohlsdorfer kommt vorbei. Eigentlich wollte er nur eine Rechnung begleichen. Doch er kann der Fleischstrudelsuppe nicht widerstehen. Seufzend vor Vergnügen löffelt er sie neben uns. Ja, und eine wunderschöne Barockkirche kann man in Viachtwang, wo die Kinder noch „Grüß Gott“ sagen, auch anschauen.

So werten wir: Fünf Kochlöffel kann sowohl ein Gasthaus, ein gutbürgerliches Restaurant wie auch ein Luxusbetrieb erhalten. Wir bewerten die Küchenleistung in den jeweiligen Kategorien.

Silmbroth

Kategorie: Gasthaus

4644 Scharnstein, Viachtwang 23
07615/2254, Mittwoch: Ruhetag
Mo., Di., Do., Fr., ganztags
Sa., So. und Feiertag, bis 14:00 Uhr

