



Zwei Höhepunkte auf der Karte des Forsthof in Sierning: Geräucherte Wildentenbrust auf Mango-Krautsalat und der Besoffene Kapuziner

(Forsthof)

Aufgedeckt

Forsthof

Landhotel und Restaurant

4522 Sierning, Neustraße 29

Tel.: 0 72 59 / 23 19-0

Mo-Sa: 6.30–0 Uhr,

So: 7–15 Uhr



hervorragend ★★★★
enttäuschend ★

So werten wir: Sechs Kochlöffel kann ein Gasthaus, ein gutbürgerliches Restaurant und ein Luxusbetrieb erhalten. Wir bewerten die Küchenleistung in den jeweiligen Kategorien. Getestet wird anonym.

INFO MAL DREI

1 Landhotel: Der Forsthof ist auch ein Landhotel der Vier-Sterne-Kategorie, ein Doppelzimmer kostet inklusive Frühstücksbuffet pro Nacht 105 Euro.

2 Weinkarte: Forsthof-Chef Reinhold Baum-schlager ist Präsident des Oberösterreichischen Sommeliervereins, entsprechend vielfältig und umfangreich ist die Weinkarte des Hauses.

3 Gastgarten: Gemütlich und gepflegt, ideal für laue Sommerabende.

Forsthof im Netz:
www.forsthof.at

Ein Traditionshaus in Hochform

Der Forsthof in Sierning, Familienbetrieb seit Generationen, ist eine Bank für Liebhaber gutbürgerlicher Qualitätsküche

Seit Jahrzehnten beständig und verlässlich Qualität zu liefern, ist keine Kleinigkeit. Dem Forsthof in Sierning, Familienbetrieb seit Generationen, ist das in bemerkenswerter Weise gelungen.

Selbstverständlich war auch der Forsthof während all der Jahre nicht immer frei von Schwankungen – das allerdings auf hohem Niveau.

Das Haus, das neben Restaurant auch Land- und Wellnesshotel ist, hat seinen festen Platz als Anbieter von gepflegter Wirtshauskultur und gutbürgerlicher Qualitätsküche nie für Haute-Cuisine-Träumereien aufs Spiel gesetzt. Das honorieren die Gäste weit über den Großraum Steyr hinaus.

Die Philosophie des Hauses lässt sich am besten an der Speisekarte ablesen. Sie ist kein überladenes Allerlei, sondern bietet eine kompakte Auswahl an Wild, Fisch, Fleisch und traditionellen Wirtshauspezialitäten. Schön, dass es auch ein **Beuscherl mit Semmelknödel** (10,50 Euro) auf die Karte geschafft hat – ein Gericht also, das früher zu



Gepflegte Gasthauskultur

den österreichischen Klassikern zählte, heute aber leider als Rarität bezeichnet werden muss. Im Forsthof war das **Beuscherl** wunderbar sämig und der Knödel so flaumig, wie er sein muss. Da wurden Kindheitserinnerungen wach. Gleiches gilt für die **Rindsuppe mit Leberknödel** (3,50 Euro) – genau so muss eine Rindsuppe schmecken, wenn sie sich das Attribut „kräftig“ verdienen will.

Dass man sich auch an das eine oder andere geschmackliche Experiment wagt, beweist

die als Vorspeise angebotene **geräucherte Wildentenbrust** (10,50 Euro), die mit einem erfrischenden Mango-Krautsalat serviert wird. Eine gelungene Komposition, mit der sich der Koch die Latte für die Hauptspeisen sehr hoch gelegt hat.

Bei unserem Besuch gelingt es der Küche und dem routinierteren, aufmerksamen Service erfreulicherweise, das Niveau während des ganzen Abends zu halten. Das gebratene **Saiblingsfilet auf Kräuter-Zitronen-Nudeln** (16 Euro) hätte ein Risiko sein können, weil zu viel Zitrone gnadenlos allen anderen Geschmack meuchelt – der Küchenchef meistert diesen Balance-Akt aber mit Bravour.

Solide sind das zarte **Bio-Beiried mit Rosmarin-Erdäpfel-Gratin** (23,50 Euro) und das **Wildragout mit Serviettenknödeln** (15,50 Euro).

Schlusspunkt war der **Besoffene Kapuziner mit Schlag** (5 Euro), ein Most-Dessert, von dem man nicht genug kriegen kann und das den würdigen Abschluss eines nahezu perfekten kulinarischen Abends bildete.