

Jeitler im Steinfeldhof



72

Hauptstraße 31 · 2722 Weikersdorf am Steinfeld

T +43-2629-82 67

einfachjeitler@gmail.com · www.einfachjeitler.at

KÜCHENZEITEN Mo. 17–21, Fr., Sa. 11.30–21, So. 11.30–16

INHABER Familie Jeitler

KÜCHENCHEF Gerald Jeitler

SOMMELIER Gerald Jeitler

KREDITKARTE Mastercard, Visa

SITZPLÄTZE 70

Nach Jahren, in denen sich Gerald Jeitler mit seinem Sohn Michael den Herd geteilt (und sich tendenziell immer mehr zurückgezogen) hat, steht der herausragende Autodidakt nun wieder alleine in der Küche und an den Töpfen seines entzückenden Landgasthofs. Treue Fans dürfen sich also nicht mehr nur über „A bit of Jeitler“, wie auch sein Überraschungsmenü heißt, freuen, sondern über das gesamte Programm. Sprich: saisonale Küche, gekonnt zubereitet, verfeinert mit dem gewissen Jeitler'schen Etwas. Die Karte mit dem Traditionellen lassen wir also geflissentlich beiseite – wir wissen, dass er Schnitzel backen kann und dass der Tafelspitz hier sensationell gut gerät – und nehmen das Menü. Die ganz zart geräucherte Lachsforelle mit Erdäpfelcreme, Rotkraut, Pfirsich und etwas Kren zu Beginn ist nicht nur optisch ein echter Hingucker, sondern auch geschmacklich eine Aromabombe. Das darauffolgende gelierte Maishendl samt Entenbrust steht dem um nichts nach und bietet mit Pumpnickelcreme, Chicorée und Zwergorangen das gesamte Spektrum von Süß bis Bitter. In der Fischsuppe, herrlich intensiv, schwimmt ein flaumiges Grießnockerl und zeugt von der sympathisch zeitlosen Klasse der Küchenlinie. Schön sommerlich das Zanderfilet, glasig à point, mit Erbsenpüree und Minzrisotto; große alte Schule das geschmorte Schulterscherz mit Eierschwammerlgröstl und verbindender trüffelschwerer Sauce divine. Dazu machen die glasweise angebotenen Weine Sinn und durchaus auch Freude. Freunden des klassischen Bratens aus dem Holzofen sei der Sonntag ans Herz gelegt, und Naschkatzen sollten sich bei einem Jeitler-Besuch keinesfalls ein Dessert entgehen lassen. Für uns sah das Menü zarte Crêpes mit Nougatfülle vor – ein feiner Abschluss einer großartigen Preis-Leistungs-Performance.

 zur Symbolerklärung

Bullshit, red and blue

Das sogenannte „Ibiza-Video“ hat bekanntlich allerhand... [mehr](#)



Suchen Sie nach Restaurants,
Weinen/Winzern, Delikatessen oder im
Magazin A la Carte

THE
WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS™

slow

powered by *A LA CARTE*

VISIT

A la Carte auf **Facebook**

ARCHIV



[Nach oben](#)

[Essen](#) [Kochen](#) [Restaurants](#) [Reisen](#) [Portrait](#) [Trinken](#) [Service](#)

© 2019 [A la Carte](#) [Jahres-Abo](#) [Schnupper-Abo](#) [Restaurant-Führer 2020](#) [Mediadaten](#) [Verlagsinfo](#) [Impressum](#) [Kontakt](#)