

Im Gasthaus Lindbauer beginnt die wilde Zeit

Wildspezialitäten bis zum 26. Dezember bei Lindbauer genießen

URFAHR. Wildessen hat schon etwas Traditionelles, Bodenständiges. Vielleicht mit ein Grund, warum sich die nach alten Rezepten zubereiteten Wildspezialitäten im Gasthaus Lindbauer, keiner entgehen lassen sollte. „Unser Wild stammt, so weit es geht, direkt von den heimischen Wildbrethändlern“, versichert Gerhard Mayer.

Die Auswahl auf der Wildkarte ist groß. Am besten man kostet sich durch. Es bleibt genügend Zeit, denn bei Lindbauer gibt es Wild bis zum 26. Dezember. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Wildpurreesuppe mit Obershaube und Schwarzbrotcroutons? Oder einem Hirschschnittel mit Steinpilzen in pikanter Wildsauce und Preiselbeerbirne? Wer unter der Woche Lust auf eine gefüllte Ente hat, muß sie vorher bestellen, denn die steht nur am Samstag auf der Wildkarte.

Als süße Verführung danach sind die selbstgemachten Mohnnußnudeln ein Geheimtip!

■ Seit 100 Jahren finden im Gasthaus Lindbauer gesellschaftliche Ereignisse statt. Ein großer Vorteil: Die Größe der Extrazimmer kann der Gruppe (von 15 bis 120 Personen) angepaßt werden.



Eine alte mühlviertler Köchin verriet Gerhard Mayer (Bildmitte), dem Wirt vom Lindbauer, ihre Rezeptgeheimnisse für die köstlichen Wildspezialitäten.

Foto: Fuchs

**Lindbauer, das traditionelle Wirtshaus
Linke Brückenstraße 2, 4040 Urfahr
Tel.: 0732/73 15 97**

**Öffnungszeiten: Täglich von 9 bis 24 Uhr
Sonn-, und Feiertag geschlossen**

■ Am Sonntag, 1. November geöffnet!