AKTUELLE NACHRICHTEN Österreich
NACHRICHTEN AG
12. Juli 2025

Genuss pur in Kohldorf: Die Bauerndiele verzaubert mit Tradition!

Entdecken Sie die Bauerndiele in Kohldorf, wo Tradition und Regionalität seit 2018 zelebriert werden – eine kulinarische Zeitreise!

Kohldorf, Österreich - Ein schattiger Platz im Sitzgarten des Landgasthauses Bauerndiele in Kohldorf bei Kühnsdorf ist am heutigen Sonntag genau der richtige Ort, um die Seele baumeln zu lassen. Veronika Tomitz und Matthias Murold, die das Traditionshaus seit 2018 leiten, setzen mit ihrem Konzept auf regionale Produkte und Tradition. „Wo Tradition und Regionalität an erster Stelle stehen“, lautet das Motto, und das wird hier spürbar gelebt. Die herzliche Gastfreundschaft sorgt dafür, dass sich jeder sofort wohlfühlt. Eine Tischreservierung für das Mittagessen im idyllischen Ambiente ist sehr empfohlen.

Die Speisekarte ist ein echtes Fest für Liebhaber der heimischen Küche. Die Gerichte kommen von regionalen Lieferanten, sodass

man nicht nur geschmacklich, sondern auch kulinarisch auf Heimatreise geht. Ein Blick auf die Auswahl lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen: Das gebratene Lachsforellenfilet mit Polentaschnitten und Grillgemüse, der saftige Grillteller mit Rind, Schwein und Pute samt handgeschnittenem Grillgemüse und knusprigen Pommes sowie das Schweinerückensteak mit seiner tollen Zubereitung aus glasig gebratenen Zwiebeln und einem gebratenen Spiegelei sind nur einige der Highlights.

Ein Ort für Feste und Feiern

Doch die Bauerndiele bietet nicht nur exquisite Speisen, sie eignet sich auch perfekt für verschiedene Anlässe. Ob Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Firmenevents, der Festsaal mit Platz für 80 Personen kann für zahlreiche Feiern genutzt werden. Für gesellige Nachmittage im Freien ist der Innenhof ein echter Hit, wo man an warmen Sommertagen das Essen genießen kann. Zudem erfreut sich der Kinderspielplatz großer Beliebtheit, sodass auch die kleinen Gäste bestens unterhalten werden.

Die wiederentdeckte Wertschätzung für die traditionelle österreichische Küche spiegelt sich nicht nur in der Bauerndiele wider, sondern ist Teil eines größeren Trends. Ländliche Gasthöfe erleben gerade eine Renaissance, in der sie alte Rezepte aufgreifen und modernen Twists verleihen. Dabei bleibt die enge Zusammenarbeit mit regionalen Bauern und Produzenten essenziell, um die Geschmacksvielfalt und die lokale Identität zu bewahren. Klasse statt Masse lautet die Devise, und diese handwerkliche Tradition wird hier lebendig gehalten.

Genuss für die ganze Familie

Die kulinarische Vielfalt zeigt sich nicht nur in der spannenden Auswahl der Main Courses, sondern auch in den Dessertvariationen. Wer die süßen Seiten des Lebens liebt, sollte unbedingt den „Indianer mit Schlag“ probieren – ein

selbstgemachter Biskuitteig, umhüllt von Schlagobers und verfeinert mit Schokosauce, lässt wohl niemanden kalt. Auch verschiedene Eisbecher oder der klassische Affogato sind ein Muss für alle Schleckermäuler.

Die Bauerndiele ist somit nicht nur ein Ort für Schlemmer und Genießer, sondern auch ein Platz der Begegnung. Hier wird die Tradition der österreichischen Küche nicht nur gelebt, sondern auch weitergegeben. Viele Familien erinnern sich gerne an die langen Abende, die sie in Gasthäusern wie diesem verbracht haben, und die Bauerndiele schafft es, genau diesen zauberhaften Flair weiterhin zu fördern. Wer sich also auf die Geschmäcker der alten Heimat freuen möchte, ist hier goldrichtig.

Schauen Sie vorbei und genießen Sie eine kulinarische Auszeit in der Bauerndiele – einem echten Ort des Vertrauens! Alle Informationen zur Gasthauskultur und den stetig wachsenden Anforderungen an regionale Produkte finden sich auch unter **Kleine Zeitung** und **Bauerndiele** sowie für die aktuelle Galeire der traditionellen Küche unter **AMA Gastro Siegel**.

Details	
Ort	Kohldorf, Österreich
Quellen	• **www.kleinezeitung.at** • **www.bauerndiele.at** • **www.ama-gastrosiegel.at**

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at