



Geröstete Eierschwammerl als Antwort auf die Pilzsaison, heimischer Bachsaibling und Rindsrouladen – eine Reminiszenz an die gute Wirtshausküche

Ein Schiff wird kommen – Ahoi Hoisn

Aufgedeckt

Das Wirtshaus am Traunsee punktet mit
Schiffsanlegestelle, Gastgarten und guter Küche

Von Philipp Braun



Johanna, Rosi und Hans Schallmeiner

Fotos: P. Braun

Hoisn Wirt

Kategorie: Seegasthof
Traunsteinstraße 277, 4810
Gmunden
Telefon: 07612/77333
März - Oktober kein Ruhetag
www.hoisnwirt.at

Bewertungen

Küchenleistung



Raucherfrei, barrierefrei, zudem rollstuhlgerechtes WC im 1. Stock und zwei rollstuhlgerechte Gästezimmer

p.braun@nachrichten.at

Sommerfrischler dürfen sich entspannt zurücklehnen, wenn sie die Fähre zum Hoisn verpassen. Denn das nächste Schiff kommt bestimmt. 13 Mal legen die Linien-schiffe in der Hochsaison an, zudem gibt es einen Bummelzug vom Gmundner Rathausplatz zum Wirtshaus. Dort, wo früher die Zillen ihre kostbare Salzfracht abluden, hat sich 1896 der Kapitän Hans Schallmeiner einen gastronomischen Traum verwirklicht. Aus einem Bauernhaus wurde ein gemütliches Wirtshaus mit lauschigem Gastgarten, der einen malerischen Blick auf den Traunsee bietet.

Mittlerweile ist Johanna Schallmeiner die fünfte Generation am Ruder, die sich mit ihren Eltern Rosi und Hans „Omas Küche“ widmet. Oft schlummern die Speisen nur noch in den Tiefen der Kindheitserinnerungen; kaum ein Wirt bringt sie ans Tageslicht. Hans Schallmeiner ist aber so ein Fischer des Traditionellen. „Bei uns gibt es fast immer Krautwickler oder Rindsrouladen. Das wird selten angeboten, weil sich niemand mehr die Arbeit antun möchte“, sagt der Koch mit einem Lächeln.

Die Herzlichkeit ist neben der kulinarik und der Umgebung die DNA des Betriebs. Dem Müßiggang steht somit nichts mehr im Weg. Begleitet wird der Pfad

mit einer geschmackvollen **Fischsuppe** (4,20 Euro), die ähnlich dem Kalbsbeuschl zubereitet wird. Viele Fische kommen aus den umliegenden Seen. Die Reinanke, illustre Vertreter des Traunsees, darf dieses Jahr aufgrund des geringen Bestands nicht gefischt werden. Dafür holt der Fischer Gebetsroither einen Bachsaibling aus der Traun; Schallmeiner brät ihn knusprig und serviert ihn mit **Petersilerdäpfeln** (18,90 Euro).

Herausragend die zwei Stück **Rindsrouladen** (11,50 Euro).

Klassisch gefüllt mit Gurkerl, Speck, Sellerie und Karotten, dazu eine Kapern-Senfsauce und Spiralnudeln und man ahnt, wieso die Gäste extra wegen des Klassikers beim Hoisn ankern. „Das Rezept hab ich von meiner Großmutter“, sagt Schallmeiner. Der Koch lässt sich auf keine Spompanadeln ein, sondern kocht gerade und ehrlich – so wie man es in einem Wirtshaus erwartet.

Das gilt auch für die gerösteten **Eierschwammerl** (14,90 Euro). Die Molligkeit des Eis

spielt mit dem unverkennbaren Pilzaroma einen köstlichen Doppelpass.

Sehr fein der **Zwetschkenkuchen** (3,40 Euro), der wohl ebenso aus Omas Zauberkiste stammen dürfte. Der Sprung in die Kindheit gelingt aber eindeutig mit dem gefüllten **Hauspudding** (3,90 Euro). Biskuit wird fein geschnitten, in Rum getränkt und von Pudding umhüllt. Dazu Waldbeersauce und man lässt die Boote seelenruhig vorbeiziehen und wartet zufrieden auf das nächste Schiff.