



## Gasthof Landerl, Jägerwirt

**Gasthof**  
Oberer Markt 24  
4332 Au/Donau

Telefon: 07262/58514  
Telefax: 07262/58514  
E-Mail: johanna.landerl@utanet.at



Johanna Landerl

In Au an der Donau befand sich über die Jahrhunderte eine Schwemme für Brennholz, das nach Wien und Budapest geflößt wurde. Weil hier bis zu 700 Menschen beschäftigt waren, errichtete Anna Heigl im Jahr 1867 ein Wirtshaus mit Landwirtschaft und angeschlossenem Landesproduktenhandel.

Da sie kinderlos blieb, erbte Neffe Johann Kiehas den Betrieb. Die Zeit des 1. Weltkrieges und die Jahre danach waren für den Wirt und die 6 Kinder schwierig. 1935 übernahm der älteste Sohn Johann das Haus. Er baute den Landesproduktenhandel aus und kaufte von den Bauern des Machlandes das gesamte Obst und Gemüse auf.

1944 wurde die Holzschwemme schließlich aufgelassen. Damit fiel ein wesentliches wirtschaftliches Standbein für das Gastgewerbe weg. Johann Kiehas richtete den Betrieb neu aus, er erweiterte um eine Kegelbahn. Nach dem Ende des Krieges wurden der Saal und ein Kühlraum gebaut. In den kommenden Jahrzehnten war das Gasthaus bei der Jugend beliebt, die sich hier zu vielen Anlässen traf.

1972 übernahm Tochter Johanna, die heutige „Jägerwirtin“ das Haus. In den folgenden Jahrzehnten wurde das Speisenangebot kontinuierlich erweitert, das Haus ständig adaptiert. In den 1980er Jahren erfuhr der Betrieb durch die Belebung des Donauradweges einen regelrechten Entwicklungsschub. Franz Landerl, den die Wirtin 1983 heiratete, gibt seither dem Gasthaus den Namen. Heute steht der Jägerwirt für gehobene Gastronomie, regionale Köstlichkeiten und Wildspezialitäten. Die Gäste schätzen das gediegene ländliche Ambiente des Hauses. Im Sommer ist der Gastgarten im Innenhof Anziehungspunkt für Radfahrer und Gäste von nah und fern. Auch der jährlich im Advent stattfindende „Mühlviertler Kreativmarkt“ ist seit Jahrzehnten ein Fixpunkt in der Vorweihnachtszeit.

„Für mich steht die Zufriedenheit meiner Gäste an oberster Stelle. Ich bemühe mich, dies durch besondere Betreuung und höchste Qualitätsansprüche zu erreichen. Ich serviere Speisen aus hochwertigen regionalen Produkten, erlesene österreichische Weine und Brände aus eigener Produktion, sagt Johanna Landerl.“

