

### 3er Haus

Ein liebevoll gestalteter Garten, das Lokal geschmackvoll eingerichtet und stylish dekoriert – so präsentiert sich das 3er Haus von Sabine Roschmann und Christian Nehr im Herzen von Gumpoldskirchen auf den ersten Blick. Der zweite Blick, der in die Speisekarte, lässt das Genießerherz erst richtig höher schlagen, denn an den köstlichen Vorspeisen, wie geräuchertem Wurzelspeck vom Pogusch mit „griznern“ (gerissenem) Kren (€ 8,90), Hausgemachtem von Ei, Leber und Rohschinken (€ 9,90), cremigem Schaffrischkäse vom Semmering mit Kernöl (€ 9,90) oder Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl und geräucherten Grammel (€ 9,90), führt kein Weg vorbei.

Weiter geht's mit einem butterweich geschmorten Ox mit Kräuter-Risotto und Lauchkarotten (€ 15,90), einem herzhaften Grammelknödel mit Kümmelsaferl und Weißkrautsalat (€ 11,90) oder dem gegrillten Rib Eye mit Bratkartoffeln und Gemüse (€ 21,90). Die Klassiker wie Wiener Schnitzel vom Kalb mit Reis (€ 17,90) oder das aufgelöste Backhuhn mit Salat (€ 13,90) dürfen hier natürlich auch nicht fehlen. Für den süßen Gaumen stehen hausgemachte Torten, Palatschinken oder Salzburger Nockerln zur Auswahl.

Die Gerichte, deren Zutaten mit Bedacht ausgewählt werden, klingen einfach gut und sind es auch. Aber genau darin liegt die Kunst, dass die einfachen Gerichte schließlich so hervorragend schmecken. Auf der Weinkarte finden sich neben den besten Tropfen aus der Thermenregion renommierte Topwinzer aus ganz Österreich sowie eine erlesene Auswahl an Champagnern und Edelbränden.

iw



### 3er Haus

Schrankenplatz 3  
2352 Gumpoldskirchen  
Tel. 0676/78 37 090  
www.3erhaus.at  
reservierungen@3erhaus.at  
Di – Fr 11.30 – 14 & 17 – 24 Uhr  
Sa 11.30 – 24 Uhr

### SPA-Hotel Jagdhof

Das von der Familie Pfurtscheller geführte Hotel im Stubaital bietet im Stil der 1980er Jahre geräumige und großzügig ausgestattete Zimmer. Der Faktor „Wohlfühlen“ steht stets im Vordergrund. Egal, ob sportlich Aktive oder einfach nur Ruhe Suchende: Sie sind in der Vitalwelt mit 2.000 m<sup>2</sup> sehr gut aufgehoben. In den sechs Stuben werden kreativ zubereitete, täglich wechselnde Menüs in Verbindung mit Tiroler Gastlichkeit serviert.

Für die Speisen verwendet Küchenchef Manuel Gratzl hauptsächlich regionale und heimische Produkte. Das Wildbret stammt von der Eigenjagd, das Berglamm von der Eigenzucht des Seniorchefs. Ein unvergessliches Dinner lässt sich im kleinsten Gourmet-Restaurant Tirols erleben. Eine ehemalige Ski-Gondel wurde mit Fichten-Altholz zu einer Gourmet-Gondel mit sechs Sitzplätzen umgebaut. Käsefondue in der Gondel ist ab 2 Personen buchbar, und je nach Weinauswahl ab € 99,- pro Person inkl. Wein und Kirschnaps zu erhalten.

Besonders zu erwähnen, der liebevoll gestaltete Weinkeller. Mit 1.100 Positionen und insgesamt 20.000 Flaschen zählt er zu den besten Weinsammlungen Österreichs. Weinraritäten aus aller Welt mit Schwerpunkt Italien, Frankreich und Österreich warten auf den Weinliebhaber. Das Angebot reicht vom Nigl Veltliner Privat 2012 um € 48,- oder von einem 1994er Lafite um € 420,- bis zur Doppelmagnum Massetto 2001 um € 5.500,-. Erfreulich sind die große Zahl an reifen Weinen sowie die Großflaschen, die bis 12 Liter reichen. Anspruchsvolle Gäste werden in diesem Haus kulinarisch auf höchstem Niveau verwöhnt.

krimi



### Hotel Jagdhof Pfurtscheller

6167 Neustift i. Stubaital, Scheibe 44  
Tel. +43 5226/2666, Fax -503  
mail@hotel-jagdhof.at  
www.hotel-jagdhof.at

### Restaurant Primavera

Seit knapp dreißig Jahren ist das Restaurant „Primavera“ in Baden der Treffpunkt für Genießer ausgezeichnete Haubenküche. Franz Pigel, Inhaber, Küchenchef und Patron in Personalunion, kocht in seinem kleinen Reich frankophile Köstlichkeiten, die in der näheren und weiteren Umgebung kaum zu finden sind. Wahlweise gibt es zwei Vier-Gänge-Menüs, eines mit Fokus auf Meeresfrüchten (€ 85,-) und das klassische Chef-Menü (€ 79,-), wobei die Gerichte ebenso à la Carte bestellt werden können.

Gestartet wird traditionell mit einem Blini mit Sauerrahm und Lachskaviar als Gruß aus der Küche, der sofort Appetit auf mehr macht. Als klassische Starter empfehlen sich feine Gillardeau-Austern, eine ausgezeichnete Fisch-Variation mit herrlichen Terrinen, das Beste vom rohen Thunfisch oder ein köstliches Reh-Carpaccio mit Gansleberfülle und schwarzen Nüssen. Die Bretonische Seezunge für zwei Personen mit Hummernudeln oder der Wildfang Branzino in der Salzkruste machen einem neben dem Lammrücken Provençale, einem zarten Milchkalb, Kalbsbeuschl oder Kutteln die Auswahl durchaus nicht einfach. Zum krönenden Abschluss locken ein luftig-duftiges Schokomousse, feine Topfenknödel oder eine delikate Creme brûlée, die am besten in Form einer Dessertvariation genossen werden.

Der Weinkeller des passionierten Genießers beherbergt eine beträchtliche Sammlung an Topweinen aus der ganzen Welt, die optimal mit den erlesenen Speisen harmonieren. Nur die besten Grundprodukte, gekonntes Handwerk und eine perfekt abgestimmte Zusammenstellung der Gerichte ergeben ein Gaumenerlebnis der Extraklasse.

iw



### Restaurant Primavera

Weilburgstraße 3  
2500 Baden  
Tel. +43 2252/85551  
www.restaurant-primavera.at  
Di – Sa 11.30 – 14.30 & 18 – 23 Uhr  
Betriebsferien: Mitte Juli – Mitte August