

Hotel La Perla

Mitten in der imposanten Kulisse des UNESCO-Weltkulturerbes der Dolomiten in Corvara/Alta Badia befindet sich das imposante Vier-Sterne-Hotel La Perla mit angeschlossenem Gourmet-Restaurant „La Stüa de Michil“ (Michelin-Stern seit 2002). Da ergeben sich die möglichen Aktivitäten von selbst: Wandern und Bergsteigen im Sommer; Skifahren im Winter. Nachhaltigkeit ist im La Perla nicht bloß eine hohle Phrase, sie wird gelebt. Die Natur bestimmt die Speisekarte. Es kommen nur lokale Produzenten zum Zug, 80% der verwendeten Produkte sind biologischer Herkunft. Hotel-Chef Michil Costa: „Wir können nicht gesünder sein als das, was wir essen.“ Man speist in originaler Bauernstube aus dem 18. Jahrhundert, und das mehr als vorzüglich. Lavaret, Bärlauchsüppchen, Paprikaschoten mit Anis und Quinoa (€34,-).

Der Weinkeller ist ein Thema für sich. In ihm befindet sich die weltweit einzigartige Sassicaia-Kollektion zurück bis 1968. Es gibt in der aufliegenden Weinbibel praktisch jeden Wein, den man sich nur wünschen mag. Das gilt nicht bloß für italienische Tropfen. Auch ausgesuchte Burgunder und Bordeaux entdeckt man auf der edlen Karte. Deutsche Rieslinge geben sich ein Stelldichein, und Österreich ist mit seinen Top-Kreszenzen vertreten (F. X. Pichler, Hirtzberger, Prager ...). Der Wein zum beschriebenen Gericht? 2006 Sauvignon blanc Pierre von Vie di Romans (€29,-). Erholung bietet der großzügige Wellnessbereich, dominiert von Zirbenholz und Dolomitgestein.

gue



Hotel La Perla
Strada Col Alt 105
I-39033 Corvara, Alta Badia
Tel. +39 0471 831000
info@hotel-laperla.it
www.hotel-laperla.it

La Beaugravière

Ein Klassiker für Rhône-Reisende, etwa 15 Autominuten nordöstlich von Orange. Guy Julien kocht in seinem gemütlichen Landgasthaus französische Klassiker; Schwerpunkt sind die schwarzen Trüffel aus Vacluse, vor allem in den Wintermonaten. Am besten bestellt man ein 3-gängiges Menü um €31,- oder 4 Gänge um €51,-; bei Letzteren sind die raffinierten Gerichte dabei: die unvermeidliche Gänseleber; Gemüseterrine, Lammkotelett auf Thymian, Taube, eine gepflegte Käselektion und feine Desserts. Eher einfach und geradlinig gehalten, aber immer gut.

Der eigentliche Star dieses Restaurants ist die Weinkarte: Hier kann man sich die Rhône rauf- und wieder runtertrinken, mit allem, was gut und gar nicht so arg teuer ist und vor allem in einer Jahrgangstiefe, die selten ist. Angesichts des Raritätenfaktors vieler Weine sind die Preise kulant (Beispiel: Zu viert mit Menü und 5 schönen Flaschen €200,- pro Person. Ein Fonsalette 1983 kam als Kompliment des Hauses dazu). Abseits der Rhône dürften die Julliens gute Beziehungen ins Burgund haben: Coche-Dury und Romanée-Conti nehmen breiten Raum ein (DRC Echézeaux 2008 um €600,- findet man wohl nicht so oft.). Die netten Gästezimmer sollte man rechtzeitig reservieren: Es gibt deren nur vier und man kann eventuelle Sünden des Vorabends gut ausschlafen!

al



Hotel-Restaurant La Beaugravière
Rue National 7
F-84430 Mondragon
Tel. +33 (0)490408254
reservation@beaugraviere.com
www.beaugraviere.com

Gasthaus Csencsits

Dass sich hier Radfahrer in Dress, Familien und bekannte Starwinzer nebeneinander einfinden, zeugt von der entspannten Atmosphäre des mit zwei Hauben gekrönten Gasthauses Csencsits im entlegenen Ort Harmisch im Südburgenland. Nach dem Motto „Niemals abgehoben, aber stets gehoben“ führt Jürgen Csencsits die Küche und hat hier nach vielen Jahren im Taubenkobel seine eigene Linie gefunden. Das Service ist entspannt und zuvorkommend wie die Patronin Melanie Csencsits. Allein schon das selbstgebackene Brot zu Beginn bestärkt die Vorfreude auf die nicht allzu große, dafür vielversprechende Speisenauswahl, wie zarten Entenleber-Kirsch (€16,-), köstlich marinierte Forelle mit Fenchel und Zitronenverbene (€14,-) und die Fischsuppe à la Csencsits (€8,-). Zum Hauptgang warten ein unvergleichliches, im Holzofen gebratenes Stubenküken mit Gemüse und Rosmarinsafterl (€24,-) und natürlich Klassiker wie Wiener Schnitzel, Lammbeuschel oder Seewinkler Spargel mit brauner Butter; knusprig weichem Ei und Johannschinken (€22,-). Die Produkte sind aus der Region und liebevoll und bedacht zu den Gerichten verarbeitet. Die Weine im Menü sind optimal auf die Speisen abgestimmt, bei der À-la-Carte-Auswahl kann man den professionellen Weinempfehlungen des Services blind vertrauen. Ein Ausflug ins Gasthaus Csencsits lohnt sich allemal, von Frühling bis Herbst lässt sich das Essen auch auf der einladenden Terrasse herrlich genießen.

iw



Gasthaus Csencsits
A-7512 Harmisch 13
Tel. +43 (0)3366 77220
gasthaus.csencsits@gmail.com
www.csencsits.at