

Bries, Blunzen & Beuscherl

Den jungWirt als Landgasthof zu bezeichnen, wird ihm nicht ganz gerecht. Wohlfühlort trifft es wohl eher. Denn wenn einen die herzliche Begrüßung nicht schon positiv stimmt oder das knisternde Kaminfeuer, dann sind es die fröhlichen Familien samt Kind, Kegel und Hund, die sich hier sonntags zum gemeinsamen Essen einfinden. Gegen den ersten Hunger reicht das umsichtige Team in einer Holzbox zweierlei Brot, einen Buttertiegel, Kresse zum Selberernten und Olivenöl. Der richtige Gruß aus der Küche ist dann ein kleiner Ziegel Leberkäse. Wir beginnen mit einer aromatischen, aber nicht überladenen Bärlauch-Schaumsuppe mit Wachtelei und Erdäpfelheu (€ 4,80). Die Wiener Gourmandisen – gebackenes Hirn, Bries und Kopf vom Kremstaler Milchkalb auf Erdäpfel-Vogelersalat (€ 11,90) – machen auch recht glücklich. Unser Highlight ist allerdings der Blunzenburger (€ 9,80), den Küchenchef Johannes Jungwirth aus Erdäpfelrösti, Rucola und einer dicken gebratenen Blunzenscheibe bastelt, die von Gänseleber gekrönt und mit hausgemachtem Trüffelensenf angerichtet ist. Es folgen mürb geschmorte Rindswangerl mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln (€ 18,80) und ein sensationelles, weil genau richtig gesäuertes Kalbrahmbeuscherl mit Serviettenknödel (klein: € 8,80, groß: € 12,80). Ein Wiedersehen ist vorprogrammiert! ◀



Der jungWirt

- ▶ 2464 Göttlesbrunn, Landstraße 36,
Tel.: 02162/8943, www.derjungwirt.at
- ▶ Donnerstag von 17 bis 22 Uhr,
Freitag bis Sonntag von 11 bis 22 Uhr
- ▶ Küchenchef: Johannes Jungwirth
Serviceleitung: Claudia Jungwirth

Seensucht

Der zauberhafte Ort Traunkirchen, der Traunsee, in dem sich Wald und Himmel spiegeln, und der über allem wachende Traunstein bilden die traumhafte Kulisse für ein Haus der Extraklasse: das Seehotel Traunsee, ein kulinarisches Juwel, das Wolfgang Gröller mit großem Enthusiasmus leitet. Ob auf der chilligen See-Side-Lounge oder im stylischen Restaurant Bootshaus – an jedem Platz in dem 2011 neu gestylten Vier-Sterne-Superior-Hotel kann man das unglaubliche Flair dieses paradiesisch gelegenen Hotels genießen. Die haubengekrönte Küche von Küchenchef Lukas Nagls mit dem Küchenkonzept „im Wandel der Werte“ interpretiert traditionelle, lokale Gerichte auf sehr moderne Weise. Beispiele gefällig? Glasierter Attersee Aal mit Butterhäuplsalat, Wassermelone und Mohn (€ 17,-), feines Zweierlei von der Entenleber mit Mispeln, grünen Mandeln und Eierschwammerl (€ 21,-) oder g'schmackige Zupfnudeln mit Kräutersaitlingen, Rucola und Belper Knolle (€ 16,-). Abends lockt ein Menü – wahlweise mit vier (€ 64,-), fünf (€ 71,-) oder sechs Gängen (€ 79,-) – mit lukullischen Abenteuern. Die Weinkarte ist gut sortiert mit bekannten Klassikern wie auch ausgesuchten Specials und preislich äußerst fair kalkuliert. Die Zimmer sind teils mit direktem Seezugang, auf jeden Fall aber mit Blick auf den Traunstein. Nicht umsonst spricht man hier von einem Seensuchtsort der Extraklasse. ◀

Text: Irina Weingartner



Das Traunsee

- ▶ 4801 Traunkirchen, Klosterplatz 4,
Tel.: 07617 2216, www.dastraunsee.at
- ▶ Donnerstag bis Montag von 18 bis 21 Uhr,
Samstag und Sonntag von 12 bis 14 Uhr
- ▶ Inhaber: Wolfgang Gröller
Küchenchefs: Lukas Nagl