

Weingartenhotel mit Weitblick

Der in der Überschrift beworbene Weitblick meint nicht nur die überragende Aussicht am Flamberg, vielmehr ist es die Philosophie, welche die Familie Harkamp in ihrer Genussoase pflegt. Die Entschleunigung der Zeit bemerkt man ab dem Moment, wenn man das Refugium betritt. Der liebevoll gestaltete Garten mit seinen zahlreichen lauschigen Rückzugsorten mitten im Weingarten lässt den Gast sofort ankommen. Die 26 Zimmer sind ein gekannter Mix aus Alt und Neu, die Weingartensuite lockt mit einfallsreichen Zusatzausstattungen wie Sauna im Zimmer oder Badewanne am Balkon. Die „angewandte Langsamkeit“ wird einem bei dem Angebot, das Frühstück bis 21 Uhr einnehmen zu können, so richtig bewusst. Womit wir auch schon bei der ausgezeichneten Küche von Heinz Harkamp gelangt sind. Auf der Speisekarte finden sich bodenständige wie ausgefallene Köstlichkeiten, deren Zutaten ausschließlich aus der Region stammen, wie Schinken und Salami vom Kogelberger Wollschwein (€ 12,-), Flamberger Weinsuppe mit Zimtbrot (€ 4,20), in Sterzmehl gebratenes steirisches Forellenfilet (€ 13,50), Hüftsteak vom Nikolaier Weideochsen mit Trüffelkartoffeln, grünen Bohnen und Buchenpilzen (€ 19,-) oder ein steirisches Ritschert (€ 7,50). Dazu gibt es herausragende Weine von Bruder Hannes. ◀



Weingartenhotel Harkamp

- ▶ 8505 St. Nikolai im Sausal, Flamberg 46
Tel: 03185 2280, www.weingartenhotel.at
- ▶ Donnerstag ab 18 Uhr
Freitag, Samstag und Sonntag ab 12 Uhr
- ▶ Inhaber und Küchenchef: Heinz Harkamp
Sommelier: Hannes Harkamp

Im Herzen des Burgenlands

Obwohl sich das Nord-, das Mittel- und das Südburgenland in vielerlei Hinsicht unterscheiden, ist den verschiedenen Regionen eines gemein: Im jüngsten Bundesland Österreichs genießt die Gemütlichkeit höchste Priorität. So auch in der Bezirkshauptstadt Oberpullendorf, deren kulinarisches Aushängeschild den Namen „Weingasthof Krail“ trägt. Hausherr Paul Krail schreibt sich zwar mit zwei L, was aber nicht weiter wichtig ist, viel mehr interessiert die Qualität seiner Küche, die im Zeichen pannonischer Lebensfreude steht. Besonders gerne arbeitet er mit Lieferanten aus dem sonnenverwöhnten Umland zusammen, so auch mit den berühmtesten Winzern des Blaufränkischlandes. Die Speisekarte bietet neben Köstlichkeiten von Lamm, Schwein, Rind, Geflügel und Fisch auch ausgezeichnete Veggie-Gerichte, die mit Gefühl und Schmackes komponiert sind. Der neueste Streich aber ist eine besondere Form des Fleischgrillens: Krail serviert das gewünschte Fleischstück nur kurz angebraten am heißen Stein, der Gast bestimmt den weiteren Gargrad selbst und hat so einen zusätzlichen sinnlichen Erlebniswert beim Essen. Je nach Fleischart ist das Vergnügen zwischen 13,80 und 21 Euro wohlfeil, dazu gibt es Erdäpfel mit Rahm, Pfeffersauce oder Sauce Hollandaise sowie Rotwein- oder Kräuterbutter. Ein Muss für Grillfans! ◀



Weingasthof Krail

- ▶ 7350 Oberpullendorf, Hauptstraße 37
Tel.: 02612 42220, www.krail.at
- ▶ Montag bis Freitag von 6 bis 22:30 Uhr
Samstag von 7 bis 22:30 Uhr
Sonn- und Feiertag von 8 bis 18 Uhr
- ▶ Inhaber: Paul Krail