

Im Herzen der Wachau

Seit 150 Jahren befindet sich der Gasthof Prankl in Familienbesitz. Martin Prankl und seine Frau führen es nach dem Motto „Tradition und Moderne vereint im Herzen der Wachau“. Genau das spürt man, wenn man auf der Terrasse mit Blick auf die Donau die Seele baumeln lässt und voller Vorfreude einen Blick in die Speisekarte wirft. Küchenchef Florian Fink präsentiert darin etwa ein gebackenes Bio-Ei mit hausgebeiztem Seesaibling und Ingwer-Karotten (€ 12,50) oder ein Duett vom Bio-Rind – Carpaccio und Beef-Tartar – mit Toastbrot und Marillensenf-Creme (€ 15,-). Zum Hauptgang warten eine Fischvariation auf Zitronen-Kresse-Risotto und Gemüse (€ 23,50), ein köstlicher Rücken und knuspriger Bauch vom Bio-Schwein mit Rieslingkraut und Erdäpfelknudeln (€ 16,-) oder ein Schulterscherzel und Filet vom Bio-Rind mit Portwein-Risotto und Schmorwurzeln (€ 27,-). Ebenso einfallsreich die Frischkäseravioli im Paradeissud mit frischem Gemüse und Parmesan (€ 15,-) oder das asiatische Linsenragout mit knusprigen Kräuterdäpfeln und Blattsalat (€ 13,50). Saisonale Tagesgerichte und delikate Desserts rund um die Wachauer Marillen vervollständigen die bodenständig-kreative Küche. Mein Tipp: Verlassen Sie den Gasthof Prankl nie ohne die hausgemachten Marillen-Pralinen. Einfach zum Dahinschmelzen. ◀



Gasthaus Prankl

- ▶ 3620 Spitz an der Donau, Hinterhaus 16, Tel.: 02713 2323, www.gasthaus-prankl.at
- ▶ Montag, Dienstag, Mittwoch, Freitag und Samstag von 11:30 bis 20:30 Uhr, Sonntag von 11:30 bis 20 Uhr
- ▶ Inhaber: Martin Prankl
Küchenchef: Florian Fink

Unter der Bischofsmütze

Filzmoos im Salzburger Bezirk St. Johann im Pongau ist eines der schönsten Bergdörfer Österreichs. Malerisch auf knapp über tausend Meter Seehöhe gelegen, gibt es den Blick frei auf eine großartige Bergkulisse, deren markanteste Erhebung die Bischofsmütze ist. Eine empfehlenswerte Adresse, um sich regionstypischen Gaumenfreuden zu widmen, ist das Vier-Sterne-Hotel Alpenhof von Familie Walchhofer, das sich durch unaufgeregte Herzlichkeit auszeichnet. Gleich zwei Küchenchefs werken hier: Alois Dürnberger und Albert Trumer teilen sich kongenial die Arbeit, von der es schon deshalb nicht zu knapp gibt, weil viele Produkte und Lebensmittel in Eigenproduktion entstehen. Rind und Kalb entstammen dem Walchhofer'schen Familienbetrieb, Mehlspeisen, Saucen, Dressings, Chutneys, Kräutersalze und Speiseeis werden frisch und ohne Fertigprodukte kreiert. Für ihre Küchenlinie, die ein leicht modernisiertes Zurück zum Bodenständigen verfolgt, verwenden sie die saisonal wechselnden Lebensmittel von heimischen Lieferanten aus der Region. Das Restaurant steht auch externen Gästen offen, um wohlfeile 16 Euro kann man sich an fünf Gängen und um 21 Euro am sechsgängigen Galamenu delectieren. Wer sich hier das Filetsteak vom Rind, oder die Gebirgsforelle Müllerin munden lässt, wird garantiert wiederkommen. ◀



Walchhofer's Alpenhof

- ▶ 5532 Filzmoos, Neuberg 24, Tel.: 06453 87000, www.alpenhof.com
- ▶ Montag bis Sonntag von 18 bis 20 Uhr
- ▶ Inhaber: Familie Walchhofer
Küchenchefs: Alois Dürnberger und Albert Trumer