

Hotel-Restaurant „Schöne Aussichten“

Herausragende Weine und Essen auf demselben Niveau – ein ideales Paar. Während Erstere in Form des Traminers untrennbar mit Klösch verbunden sind, beginnt sich nun auch die bisher vorhandene kulinarische Lücke zu schließen. Zu verdanken ist dies Familie Müller-Koschar mit ihrem Hotel-Restaurant „Schöne Aussichten“. Bernhard Klinger, der nach mehreren erfolgreichen Jahren in den USA als Küchenchef gewonnen werden konnte, hat es sich zum Ziel gesetzt, die traditionelle Küche neu zu interpretieren, ohne dabei Wesentliches, insbesondere die Regionalität, aus den Augen zu verlieren. Angeboten wird ein immer wieder neu zusammengestelltes drei- bis siebengängiges Gourmetmenü (€ 42,- bis € 78,-), wahlweise auch mit Weinbegleitung. Auf der Tageskarte finden sich Vorspeisen wie Hirsch-Carpaccio, Rotkraut & schwarze Nuss (€ 12,50), verfeinerte regionaltypische Suppen (Kürbis – Cappuccino, Kern & Öl/€ 5,50) und jedem Gusto Rechnung tragende Hauptspeisen wie Almo – Meisl & Mais (€ 16,90) oder Risotto – Pilze, Parmesan & Blattspinat (€ 13,90). Auch innovative Desserts (Mango – Sorbet, Milchreis & Espuma/€ 7,50) fehlen nicht. Die Weinkarte umfasst alles, was das benachbarte Weingut Müller – Maria Müller-Koschar ist die Tochter dieses Hauses – an hochklassigen Traminern (z.B. der grandiose 2011er Gewürztraminer Roter Berg um € 35,-) und anderen Weinen bereithält. Aber auch spannende Weiß- und Rotweine aus dem gesamten steirischen Vulkanland werden angeboten. Dringend empfohlen sei ein Blick in die Schatzkammer (Traminer Spätlese 1997 um € 45,-: einfach großartig!). Und wer dann nicht mehr fahren will, der kann sich für eines der 13 sehr schönen Zimmer entscheiden ...

tw



Hotel-Restaurant „Schöne Aussichten“

Gruisla 10, A-8493 Klösch
Tel. +43 (0)3475 7545
info@schoeneaussichten.at
www.schoeneaussichten.at

Restaurant „Orther Stub'n“

Als Kulisse für die langjährige TV-Serie „Schlosshotel Orth“ ist das traumhafte Kleinod auf der Halbinsel vor Gmunden jedem ein Begriff. Doch die eigentliche Aufmerksamkeit zieht das darin befindliche Restaurant „Orther Stub'n“ auf sich. Neben dem herrschaftlichen Ambiente des historischen Schlosses spielt die ausgezeichnete Küche des Christoph Parzer die Hauptrolle. Lachs-Sashimi mit Grüntee gebeizt, Essiggemüse und Wasabibcreme (€ 9,-), die bekannte Lachs-Salami mit Schafkäse und eingelegtem Gemüse (€ 7,50) oder ein mariniertes Kalbskopf mit Zuckerschoten, Kartoffeln und Spargel (€ 8,50) sorgen für einen guten Start. Der Küchenchef legt besonderen Wert auf frische Produkte aus der Region, wobei die Spezialität des Hauses die fangfrischen Fische sind. So lockt als Zwischengericht eine ausgezeichnete Räucherfischsuppe mit knusprigen Fischröllchen (€ 5,50) und zum Hauptgang eine Fisch-Variation, im Ganzen gebratener Bachsaibling oder Zanderfilet (je € 18,90) mit saisonalen Beilagen. Auch für Fleischfans ist die Auswahl groß. Klassiker wie Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel und Blattsalat (€ 13,-), Kalbsrahmgulasch (€ 16,50), Altwiener Tafelspitz (€ 17,-) oder ein ausgelöstes Backhendl (€ 15,50) lassen die Gourmetherzen genauso höher schlagen wie ein Spargel-Risotto (€ 12,50) oder die köstlichen Kaiser-Röllchen mit Gemüsefülle und Erdnuss-Safran-Dip (€ 9,90). Das Dessertangebot mit Topfenknödeln, Crème brûlée, hausgemachten Sorbets und eine Auswahl österreichischer Käse sind ebenso klassisch wie gut gemacht. Auf der Weinkarte finden sich alle bekannten Winzer quer durch Österreich sowie eine schöne Auswahl an Weinen aus Frankreich und Italien.

iw



Restaurant „Orther Stub'n“

Ort 1, A-4810 Gmunden
Tel. 07612/62499
Fax 07612/63724
info@schlossorth.com
www.schlossorth.com
Mi.–Sa. 10.00 – 22.00 Uhr,
So. 10.00 – 18.00 Uhr

Spaetzerei by Johanna Gebeshuber

Seit April 2014 ist die Thermenregion um einen gastronomischen Hotspot reicher. Johanna Gebeshuber hat ihr kulinarisches Refugium um eine lukullische Attraktion erweitert. Im Herzen von Gumpoldskirchen, direkt an der Hauptader zwischen Wien und Baden, bietet die Winzerin gleich angrenzend an ihren berühmten Top-Heurigen in ihrer „Spaetzerei“ regionale Köstlichkeiten. Ganz gleich ob zum Mitnehmen oder zum Verzehr vor Ort, die einladend bestückte Vitrine lässt keine Wünsche offen. Chillige Loungemöbel mit gekonnter Deko laden zum gemütlichen Verweilen ein und die ausgesuchten, saisonal variierenden Köstlichkeiten passen hervorragend zu den erlesenen Weinen der Familie Gebeshuber.

So locken beispielsweise eine herzhaftere Brettljause mit frischem Kren und verschiedensten regionalen Spezialitäten (€ 9,50), Ochsenherz-Paradeiser mariniert mit Ziegenfrischkäse (€ 10,90), eine Chili-Blunze (vom Blunzn-Champion Dormayer) mariniert und gebacken mit Paprikamarmelade (€ 7,50) oder eine Picasso-Presswurst vom Mangalitzaschwein mit Kernölzwiebeln (€ 9,50). Für zwischendurch empfiehlt sich die geeiste Gurken-Paradies-Suppe mit Bergminze (€ 3,90) oder ein köstlicher Salat mit Eierschwammerln und Topinampur-Chips. Zum Hauptgang locken Grillköstlichkeiten vom Lamm, Kalb, Mangalitzaschwein, Rib-Eye oder Beiried mit den verschiedensten Gemüsebeilagen. Heiß begehrt sind neben dem Spätrot-Carpaccio mit Eierspeis und Anninger-Trüffel (€ 12,50) unterschiedlichste Produkte rund um die Wachtel aus artgerechter Haltung. Johanna Gebeshuber legt besonderen Wert auf die Herkunft ihrer Produkte und investiert viel Zeit, um ihren Gästen das Beste vom Besten zu servieren.

iw



Spaetzerei by Johanna Gebeshuber

Wiener Straße 1/Schranenplatz 4
2352 Gumpoldskirchen
Tel. +43 664 88439010 oder
+43 2252 62230
www.spaetzerei.at
Do.–So. 10.00 – 24.00 Uhr