

Mit Gottes Segen

Mit Gottes Segen – und einer guten Straßenkarte – gelingt in der Böhmerwaldregion der kulinarische Einkerkschwung im Prämonstratenser Chorherrenstift. Dort sind Genussspechte dem Himmel in jeder Hinsicht ein wenig näher, nur Leberwerte und Cholesterinspiegel mögen angesichts der kalorischen wie alkoholischen Vielfalt vielleicht ein wenig Richtung Hölle rücken. Neben der stiftseigenen Brauerei befindet sich der Stiftskeller, wo man das fünf-gängige Bierkulinarium (€ 53,60), das Bierschmanckerlmenü (€ 25,60) oder auch à la carte genießt. Küchenchef Erwin Mathe kredenzt ein köstliches Käsesupperl (€ 3,60) mit Schläglbier und aromatischem Schlierbacher, ein Schlägl Bierfleisch (€ 9,90) vom zart gesottenen heimischen Rind oder ein Kalbsrahmbeuschel in Leichtbier-Oberssauce (€ 7,80). Für die Hardcore-Fraktion kann ein eigenes Bier-Fondue geordert werden (€ 25,20). Mathe ist es sogar gelungen, seinen süßen Dessertvariationen die Geschmacksrichtung „Hopfen & Malz“ zu verleihen. Derzeit hoch im genussüchtigen Kurs stehen die gebackenen Apfelradl mit geeister Biercreme und Zimtzucker (€ 5,90), aber auch den Biereistörtchen verleiht diese leichte Bitterkeit eine überraschend schmackhafte Note. Mit ungewöhnlichen Überraschungen im Gärbottich darf hinter diesen alten Mauern also jederzeit gerechnet werden. ◀



Stiftskeller Schlägl

- ▶ 4160 Schlägl 1, Tel.: 07281 8801-0, www.stift-schlaegl.at
- ▶ Dienstag bis Samstag von 10 bis 24 Uhr, Sonn- und Feiertag von 9 bis 23 Uhr
- ▶ Küchenchef: Erwin Mathe
Biersommeliers: Markus Reitingner, Kronrad Heinrich, Reinhard Bayer und Albert Schauer

Luxus pur

Die Anfahrt ist kurvig und die Erwartung groß, schließlich kennt man das Schloss Fuschl aus der Sissi-Trilogie von Ernst Marischka, in der das beeindruckende Gebäude als Filmkulisse für Kaiserin Elisabeths Geburtshaus diente. Heute bietet es dem Schlosshotel Fuschl-Spa den perfekten Rahmen. Das Schlossrestaurant mit seiner großzügigen Terrasse gewährt einen atemberaubenden Blick über den türkis-blauen Fuschlsee. Hier lassen sich das marinierte Tartar vom Salzburger Milchkalb, das Zweierlei vom Kalbskopf mit Sommertrüffel (€ 25,-) oder der kalt geräucherte Fuschlsee-Saibling mit Wassermelone, Gurke und Saiblingskaviar (€ 23,-) vorzüglich genießen. Glasiertes Bries vom Milchkalb mit Polentaschaum und Sommertrüffel (€ 26,-) oder Fagottini a la Carbonara mit Vulcanoschinken und Belper Knoll (€ 22,-) stehen als Hauptgang zur Auswahl. Und auch die Desserts versprechen einen krönenden Abschluss in Form von Salzburger Nockerl (€ 17,-), Weinbergpfirsich mit Waldhimbeere (€ 18,-) oder ein Schokoladetraum (€ 18,-) der Sonderklasse. Der Weinkeller des Schlosses ist unglaublich vielseitig und hochkarätig bestückt. Passend zum luxuriösen Standard des Hauses finden sich in der Weinkarte die besten Jahrgänge der namhaftesten Winzer rund um den Globus. ◀

Text: Irina Weingartner



Schloss Fuschl Resort & Spa

- ▶ 5322 Hof bei Salzburg, Schloss Straße 19, Tel.: 06229 2253 0, www.schlossfuschlsalzburg.com
- ▶ Mo bis So von 7 bis 14 Uhr und von 18:30 bis 21:30 Uhr
- ▶ Inhaber: Alexandra Schörghuber
Küchenchef: Johannes Fuchs
Sommelier: Martin Kern