

Op de Donau

Aan de rustige zuidkust van de Wachau in Neder-Oostenrijk is de landherberg Essl een van de topadressen voor fijnproevers.

Tussen de middag serveert de familie Essl klassiekers uit de herbergkeuken, zoals Grammelknöderl, Beuscherl of Backhenderl. Het kenmerkende gerecht is de kwarktrudel soufflé met abrikozengebraad, abrikozensorbet en vanille pannacotta. 's Avonds laat zoon Philipp zijn culinaire kunsten zien. Gasten kunnen kiezen uit het kleine menu of kiezen voor het creatieve meergangenmenu. Zijn "iets andere keuken" combineert groenten met maanzaadmiso, ovenbloemkool met rode kool, gevlamde bergforel met pompoenpitolie of fruitige desserts met maiwipferl. Zoon Christoph, afgestudeerd sommelier en barista, zorgt voor de juiste begeleiding van de drankjes.

De Essl landherberg in Rossatz in de Wachau, die Christine en Franz Essl in 1989 openden als een "Winzerstüberl", is in de loop der jaren uitgegroeid tot een landherberg. Gasten dineren in gezellige salons of op de moderne binnenplaats met uitzicht op de abrikozentuin. Sinds de zonen erbij betrokken zijn, hebben ook nieuwe keukentrends hun intrede gedaan. In 2016 werd de landelijke herberg bekroond tot Niederösterreichs Top Host of the Year. In hetzelfde jaar kookte Philipp zijn eerste Gault Millau koksmuts. Sinds 2020 is de keuken zelfs bekroond met drie Gault-Millau toques.

Landgasthaus Essl
Rührsdorf 17
3602 Rossatz
E-mail: info@landgasthaus-essl.at
Web: www.landgasthaus-essl.at
Telefoon: +43 2714 6384

In de stad van Mozart

Bekend, populair en gezellig: Gasthof Brandstätter in Salzburg is een traditionele verblijfplaats voor fijnproevers.

Groene luiken en zongebruinde houten balkons aan de buitenkant, gezellige salons aan de binnenkant, een grote tuin achter het huis: Elfi Brandstätter runt de herberg en het hotel net buiten het centrum van Salzburg al een goede 40 jaar. In de keuken, bekroond met twee Gault Millau toques, zorgen zoon Tobias en Karl Poller, samen met hun team, voor een fijne regionale keuken met een eigentijdse interpretatie. Op het menu staan bijvoorbeeld rivierkreeftjes in dille-currycrème, lauwwarme kalfsborstsalade, schapenkaas uit het Salzkammergut, filets van plaatselijke vis of, afhankelijk van het seizoen, wildgerechten. Tot de populaire klassiekers behoren de huissaus van de chipferkerl, kalfsroomgoulash met knedels en de gefrituurde kip, gebakken in geklaarde boter. Om het af te ronden zijn er zoetigheden als kwarkknödel, zelfgemaakte sorbets of rariteiten als Hollerkoch, compote van vlierbessen, vergezeld van ijs of zoete knödel.

Gasthof Brandstätter
Münchner Bundesstraße 69
5020 Salzburg
E-mail: info@hotel-brandstaetter.com
Web: www.hotel-brandstaetter.com
Telefoon: +43 662 434535

In het Hohe Tauern Nationaal Park

Alpine en Mediterraans geïnspireerde gerechten verwennen de gasten van het gastronomische restaurant Inside in het Naturhotel Outside in Oost-Tirol.

Het Naturhotel Outside van de familie Ganzer ligt midden in Matri - met uitzicht op de bergen van het Hohe Tauern Nationaal Park en in het beste startpunt voor natuurverkenningen. De meeste producten die chef Verena Ganzer tot heerlijke gerechten verfijnt komen ook uit deze streek, vaak van gecertificeerde biologische productie. Zoals het wild en het berglam, bijvoorbeeld, of de groenten, aardappelen en paddestoelen uit Oost-Tirol. Pastaspecialiteiten zoals porcini tortelloni worden natuurlijk met de hand gemaakt. Het brood wordt zelf gebakken, en de jams, siropen en likeuren zijn ook zelfgemaakt.

Hotel Outside heeft drie restaurants. Voor lekker eten kun je terecht in het gastronomische restaurant Inside, dat een paar jaar geleden heringericht werd. Het menu wisselt dagelijks en biedt een seizoensgebonden zescgangenmenu met keuzes uit vlees, vis en vegetarisch.

Restaurant Inside – Naturhotel Outside

Virgenerstraße 3

9971 Matri in Osttirol

E-Mail: office@hotel-outside.at

Web: www.hotel-outside.com/kulinarik.html

Telefon: +43 4875 5200

Aan het bergmeer

Midden in het groen, aan de oevers van de Ödensee in het Stiermarkse Salzkammergut, staat de charmante Kohlröserlhütte gastronomische herberg.

"Genieten aan het meer" is het motto van de Kohlröserlhütte. De herberg van Christina en Manfred Mayer, een houten gebouw dat een paar jaar geleden werd gemoderniseerd, ligt op een bevoorrechte plek midden in de bergnatuur bij de Ödensee bij Bad Aussee in het Stiermarkse Salzkammergut. In de lichte eetzaal of op het terras dineren de gasten op nieuw geïnterpreteerde en internationaal geïnspireerde klassiekers uit de keuken van de herberg. Bijvoorbeeld Vitello tonnato in Aussee stijl, Teriyaki char, vissoep, hertenburger of Kasnockerl met Steirerkas en Vorarlbergse bergkaas. Chef Manfred Mayer, die ook grillmeester en sommelier is, braadt ook eersteklas steaks - van medium-rare tot medium-well. Op de dessertkaart staan vooral Oostenrijkse gerechten zoals topfenknödel en Kaiserschmarren. De delicatessenwinkel biedt lekkernijen voor je eigen keuken of om cadeau te geven. Wie zijn vaardigheden op de grill wil perfectioneren kan een barbecue cursus volgen bij Manfred Mayer.

Genuss-Gasthaus Kohlröserlhütte – Genuss am See

Ödensee 144

8990 Bad Aussee

E-Mail: info@genussamsee.com

Web: www.genussamsee.com

Telefon: +43 3624 213

In het bergdorpje

Meer dan 200 jaar gastvrijheid en de uitstekende keuken onderscheiden het Hotel zur Post in Alpbach in Tirol.

De lange traditie is voelbaar en zichtbaar in het Hotel zur Post, dat midden in Alpbach ligt: Het statige Tirolse huis met stenen en houten gevel herbergt nog steeds echt rustieke kamers met houten muren en vloeren. De geschiedenis van het huis en die van de Hausberger gastfamilie gaat zo'n 200 jaar terug.

De keuken legt zich toe op gerechten bereid met verse streekproducten volgens beproefde recepten. De Tiroler Gröstl smaakt net zo lekker als het ovenwarme gebraden varkensvlees en het gekookte kalfsvlees. Het keukenteam laat zich ook inspireren door de buurlanden. Zo staan er bijvoorbeeld aardappelpizza en verschillende pastacreaties op het menu. Als dessert zijn er zoetigheden of kaas uit de Alpbachse hooimelkfabriek.

Hotel zur Post – Restaurant & Wirtshaus

Alpbach 184

6236 Alpbach

E-mail: info@post-alpbach.at

Web: www.post-alpbach.at

Telefoon: +43 5336 5203

Aan de Bodensee

Vakkundigheid en creativiteit zijn de kenmerken van de keuken van Restaurant Mangold in Lochau in Vorarlberg.

Wie het Mangold restaurant in Lochau binnenkomt, weet al meteen wat hij in de keuken kann aantreffen aan de hand van de mooi ingerichte kamers: hier de traditionele salons met houten lambriseringen, daar de mediterrane "Rossini" kamer, om de hoek de lichte wintertuin en tenslotte de romantische tuin op de binnenplaats.

Al vele jaren staat Mangold garant voor "culinaire hoogtepunten" - zoals de Gault-Millau gids het uitdrukt, die het restaurant drie toques heeft toegekend. Gasten dineren hier zowel stevige gerechten uit de traditionele keuken als meergangen "soul food menu's", altijd met een vegetarische optie. Je kunt dus kiezen voor klassiekers als geroosterde kalfslever en Wiener schnitzel of een reis maken naar nieuwe smaakwerelden. Hier spelen groenten, vlees en vis uit de streek de hoofdrol.

Wijnen, voornamelijk uit Oostenrijk, worden op de wijnkaart aangeboden. Gastvrouw Andrea Schwarzenbacher en het bedieningsteam weten welk drankje het beste bij wat past. Als je geïnteresseerd bent in de bereiding of herkomst van bepaalde producten, vertelt chef-kok Michael Schwarzenbacher je graag wat hij zoekt bij het boodschappen doen en wat voor hem belangrijk is bij het koken.

Restaurant Mangold
Pfänderstraße 3
6911 Lochau
E-mail: office@restaurant-mangold.at
Web: www.restaurant-mangold.at
Telefoon: +43 5574 42431