

Karinthische noedels

In het Gipfelhaus Magdalensberg genieten de gasten van Karinthische specialiteiten en een fascinerend panoramisch uitzicht.

De 1.059 meter hoge Magdalensberg ten noorden van Klagenfurt is al bijna een eeuwigheid een bijzondere plek. Opgravingen brachten de overblijfselen van een Keltische nederzetting aan het licht. De geschiedenis van de kerk op de berg gaat terug tot de 13de eeuw. Ook het tophuis op de Magdalensberg kijkt terug op een lange traditie. Het is sinds het midden van de 19de eeuw eigendom van de familie Skorianz, die ook een boerderij aan de voet van de Magdalensberg exploiteert. De keuken haalt er de meeste van haar ingrediënten vandaan, o.a. het gerookte vlees voor de Karinthische Ritschert, een stoofpot met gerst en bonen, en de "Hadn" (boekweit) voor gevulde noedels van Hadnmehl (Heidenmehl). De Karinthische noedels, gevuld met kwark, vlees, spinazie of met zoetigheden als pannenkoekjes, maanzaad of appels, worden met de hand gemaakt van zelfgeproduceerde ingrediënten. Op het menu staan ook gluten- en lactosevrije Karinthische noedels. Als je het hele menu wilt proeven, kun je het beste bij de familie Skorianz blijven. Sinds 2020 heeft het hotel 20 nieuwe kamers en suites en een top spa.

Gipfelhaus Magdalensberg

Magdalensberg 16

9064 Pischeldorf

E-Mail: info@magdalensberg.com

Web: www.hotel-magdalensberg.at

Tel.: +43 4224 2249

Tirolse huismanskost

De familie Lugger serveert lekkernijen van hun eigen boerderij in Gasthof Unterwöger in het Lesachdal in Oost-Tirol.

Gasthof Unterwöger nodigt zijn gasten uit op een reis naar het verleden. Het op de monumentenlijst geplaatste gebouw bestaat al sinds 1750. Dankzij zorgvuldige verbouwingen heeft de familie Lugger de traditionele charme van het huis weten te bewaren. De familie runt ook een boerderij. Het kalfsvlees, rundvlees en lamsvlees komen er vandaan, net als de melk en kaas die de keuken vakkundig verwerkt. Naast specialiteiten van rund- en lamsvlees zijn de Tirolse boerengröstl en Tirolse dumplings klassiekers van het huis.

In de gezellige herbergsalons wordt regelmatig housemuziek gespeeld. Als je je bezoek wilt verlengen, kun je in het hotel blijven. Alle gasten van het huis eten à la carte als onderdeel van hun halfpension en kunnen zo proeven van de verschillende Tirolse lekkernijen.

Hotel Gasthof Unterwöger
Dorf 26
9942 Obertilliach
E-Mail: info@hotel-unterwoeger.at
Web: www.unterwoeger.at
Tel.: +43 4847 5221

Specialiteiten van biologisch rundvlees

De gastheren van Weitmoser in het Gasteinerdal in het SalzburgerLand combineren platteland en gastvrijheid op het hoogste niveau.

De Weitmoser Schlössl in Bad Hofgastein is een echt juweeltje. Het is al sinds 1752 in het bezit van de familie Scharfetter, net als de boerderij, die deel uitmaakt van het landgoed en biologisch gecertificeerd is. In het restaurant van de Weitmoser Schlössl eten de gasten fijne gerechten van het eigen Pinzgauer rundvlees van de boerderij, gerookt, gemarineerd, gebakken of gekookt zoals in de klassieke Tafelspitz. Karbonade uit de wateren van Gastein is verkrijgbaar, net als lamsvlees van boeren uit Gastein. Als dessert behoren ijs en sorbets van een plaatselijke fabrikant tot de lekkernijen.

Gasten kunnen ook genieten van "Weitmoserisches" in het skigebied Schlossalm-Angertal-Stubnerkogel, namelijk bij de Weitmoser Schlossalm op een hoogte van 1.970 meter. Bij het dalstation van de Schlossalm kabelbaan is de "Weitmoserin" bistro het hele jaar door een geliefde ontmoetingsplaats.

Weitmoser Schlössl
Schlossgasse 14
5630 Bad Hofgastein
E-Mail: schloss@weitmoser.at
Web: www.weitmoser.at
Tel.: +43 6432 6601

Hartige Stiermarkse specialiteiten

Gastheer Daniel Mairamhof verwent je met regionale specialiteiten in de Krummholzhütte op Hauser Kaibling in Stiermarken.

Of het nu na een wandeling is, na een dag skiën of gewoon omdat het zo lekker smaakt: Als je je wilt verrijken met Steirische spijzen, bezoek dan de Krummholzhütte. Het staat op een panoramische hoogte met een prachtig uitzicht op het Dachstein massief en de omringende bergen. Het menu biedt stevige gerechten zoals "Bratl" van Ennstal berglam, Steirer Alm burgers en gerechten met lokaal rundvlees en Vulkanlands varkensvlees. Voor een snack tussendoor zijn er soepen of Kaiserschmarren (pannenkoeken), die in het Pfandl geserveerd worden. De eieren, zuivelproducten, groenten en vlees komen allemaal uit de omgeving, en chef-kok Daniel Mairamhof en zijn team hechten daar veel belang aan.

De Krummholzhütte heeft ook een paar kamers. Gasten verblijven in het oude gebouw in een rustieke sfeer. De kamers in het nieuwe gebouw hebben terrassen; er is ook een panorama sauna.

Krummholzhütte
Hauser Kaibling 76
8967 Haus im Ennstal
E-Mail: servus@krummholzhuetten.at
Web: www.krummholzhuetten.at
Tel.: +43 3686 2317

Kruiden lekkernijen op de alpenweide

In de Bürglalm in het SalzburgerLand vinden alpenkruiden en regionale ingrediënten hun verrukkelijke bestemming.

In het alpenlandschap op 1.597 meter boven de zeespiegel ligt de "Bürgl", zoals het door de plaatselijke bevolking liefkozend genoemd wordt. Aan de horizon rijzen bergen op als de Hohe Tauern, de Leoganger Steinberge, het Steinerne Meer en de Hochkönig.

De Bürglalm staat al sinds 1912 op deze plek en is sindsdien eigendom van de familie Bürgler. De gastheren weten hoe ze moeten koken volgens traditionele recepten en met ingrediënten uit de omgeving. Gabi Bürgler en haar team maken zelf kaas, boter, brood, wildpatés, siropen, jam en zelfs mosterd. Kruiden uit hun eigen alpenkruidentuin geven pit. Deze zitten ook in het paardenbloemijs en in de brandnetelsiroop. De Bürglalm is een van de 16 kruidenboerderijen die je uitnodigen voor "Kruidenwandelen op de Hochkönig" en hun kennis graag doorgeven aan belangstellenden.

Ook wijd en zijd bekend is de Kaiserschmarren, die het Bürgl team serveert in de "Gouden Koets" en met een glas legendarische wijn, als eerbetoon aan de Bürglalm legende. Het verhaalt van een verzonken gouden strijdswagen.

Bürglalm

Sonnberg 21a

5652 Dienten am Hochkönig

E-Mail: info@buerglalm.at

Web: www.buerglalm.at

Tel.: +43 6461 426

Hoog plezier op de berg

Op een verfrissende 2.350 meter boven de zeespiegel nodigt de Wedelhütte in het Tirolse Zillertal je uit voor exquise culinaire hoogstandjes.

"Hut" is een understatement in het geval van de Wedelhütte. Strikt genomen is dit pand op verheven hoogte een hotel met kuurgedeelte en restaurant, de Wedelhütte. Het restaurant, op zijn beurt, is wijd en zijd bekend om zijn goede keuken. Wat geserveerd wordt in de gezellige salons, in de gastronomische lounge of op het zonneterras is Tirols en zelfgemaakt. Chef Christian Siegele en zijn team zorgen daarvoor. De kaasknoedels, de met Tiroler melk gevoerde kalfszadel, de cantharellengoulash en de beekridder zijn net zo lekker als de Kaiserschmarren. Tijdens het Feinspitz avondmenu verwent de chef je met Alpenkeuken - altijd internationaal geïnspireerd en creatief geïnterpreteerd. De gastheren serveren wijnen uit de rijk gevulde wijnkelder, waarschijnlijk de hoogste wijnkelder in de Alpen op 2.350 meter boven zeeniveau.

De Wedelhütte is lid van de Tirolse Herbergcultuur, die op kwaliteit geteste herbergen verenigt. De leden gebruiken vooral producten uit de plaatselijke landbouw. De Wedelhütte heeft verschillende prijzen gekregen voor zijn aandacht voor streekgebondenheid.

Wedelhütte

Im Ski- und Wandergebiet Hochzillertal

6275 Stumm im Zillertal

E-Mail: reservierung@wedelhuette.at

Web: www.wedelhuette.at

Tel.: +43 676 886 325 77