



TOP 5 ESSEN AM BERGSEE

Hochsommer, da hilft nur noch eines: der wirklich kühle, tiefe See. Und gutes Essen. Am besten hier:

1 DIE FORELLE
Ganz großartiges Gebirgssee-Essen. Hannes Müller macht hier aus dem Fisch des Sees und dem Gemüse von rundherum moderne, intensive See-Küche.

9762 Weißensee, Techendorf 80, ☎ 04713/2356, Di-Sa 18-20, www.forellemueller.at

2 SEEPLATZL
Grundlsee, der verwegenste der Salzkammergut-Seen. Hier sitzt man direkt am kühlen Wasser, isst Bekömmliches und Köstliches aus dem See und der Umgebung.

8993 Grundlsee, Mosern 22, ☎ 03622/860 44, Mo-So 18-20, www.seehotelgrundlsee.at

3 GASTHAUS SEEBAUER
Man könnte den Seebauer als schönsten Badebuffet bezeichnen. Allerdings eines, das Rinder und Schweine selber hält und den besten Schweinsbraten macht.

4575 Roßleithen, Gleinkersee 2, ☎ 07562/7503, Mo-So 9-18, www.gleinkersee.at

4 HECHT! R120
Der Goldegger See ist zwar klein, aber materisch. Und Familie Schellhorn kocht hier am Ufer so wahnsinnig gut, dass man den See ohnehin vergisst.

5622 Goldegg am See, Hofmark 8, ☎ 06415/81 370, Mo-So 11.30-14, 18.30-21 Uhr, www.derseehof.at

5 SEE SIDE
Das Gourmetrestaurant Bootshaus ist zwar höher bewertet, aber das Tagesrestaurant hat die schönere Terrasse. Und kocht auch unendlich gut.

4801 Traunkirchen, Klosterplatz 4, ☎ 07617/2216, Mo-So 12-21.30, www.dastraunsee.at



salz & PFEFFER HOFMEISTEREI HIRTZBERGER

Hofmeisterei Hirtzberger, 3610 Weißenkirchen, Wösendorf 74, ☎ 02715/ 22 931Do, Fr, Mo 11.30-14, 18-21, Sa, So 11.30-21, www.hofmeisterei.at

Die Wachau hat jede Menge grandiose Winzer, jede Menge fabelhafte Natur und wirklich sehr, sehr viele Besucher. Was die Wachau nicht so massenhaft hat, sind gute Wirtschaftshäuser, zumindest solche, die auch im Winter offen haben. Oder am Abend. Oder am Wochenende. Und jetzt kam es, dass der Florianihof – in den vergangenen 15 Jahren eine mehr oder weniger zuverlässige Adresse – versteigert wurde. Franz Hirtzberger, einer der Top-Winzer dieses Landes und lange Zeit Obmann des Wachauer Weinbauvereins „Vinea Wachau“, bekam den Zuschlag. Ein Jahr lang wurde der 1320 erbaute und im 17. Jahrhundert im Barockstil aufgestockte Lesehof des Stifts St. Florian renoviert. Als Pächter fand der Star-Winzer zwei Gastro-Vollprofis, nämlich Hartmuth Rameder und Küchenchef Erwin Windhaber, die in den vergangenen Jahren den Gasthof Nigl im nahen Senftenberg führten. Vorige Woche eröffnete die „Hofmeisterei Hirtzberger“. Die Renovation ist gelungen: Es gibt jetzt eine Art Bar- und Schankbereich, wo man einfach nur ein Glas trinken oder einen Happen essen kann. Und im Restaurant legt Erwin Windhaber eine moderne Landküche vor, wie sie der Wachau gefehlt hat: Flammkuchen mit Kalbstatar und eingelegten Eierschwammerln, sehr gut (13,50 €), konfiertes Kaninchen mit Waldpilzen, Zwiebeln und Lardo-Chips, noch besser (15,50 €), Schnecken-Brennsetl-Tascherl mit Kalbskopfragout, großartig (15,50 €). Und wegen des Brandteigringerls mit Vanillecreme und Beeren lohnt sogar ein Umweg (10,50 €). Nicht anders zu erwarten: grandiose Weinkarte mit fast allem, was in der Wachau je gut war.

		Max.
Küche	27	35
Keller	9	10
Service	14	15
Atmosphäre	14	15
Preis/Wert	14	20
Familie	4	5
	82	100

Mehr Restaurant-Tipps im **Tafelspitz 2014**