

## Aufgetischt

## Ein einmaliges Beisl



Großes Theater im kleinen Beisl: Harald Riedl &amp; Hermann Botolen.

Wien. Ein Beisl mit Michelin-Stern? Dem Dom Beisl ist das schon im Vorjahr gelungen. Schließlich gehört Küchenchef Harry Riedl zu den großen Könnern im Lande. Der Oberösterreicher und Wahlwiener kochte seit Beginn seiner Karriere in „Haubenlokalen“, vom Wirt am Berg in Wels bis zum Vincent in Wien. Nach seiner letzten Station im Radisson Blue – „dort war ich mehr Manager als Koch“ – wollte er zurück an den Herd und fand mit dem Dom Beisl eine Wirkungsstätte, in der er Basics und hohe Kochkunst zelebriert. Von einem Schnitzel hat er eine ebenso klare Vorstellung wie von seinen eigenen Kreationen, etwa dem Parmesan-Ei mit Bacalao und Bottarga. Nun hat er mit Sommelier-Legende Hermann Botolen Verstärkung bekommen, damit geht eine Größe der heimischen Weinszene hier am Gast zu Werk. Sollten dem „Beisl 2.0“ demnächst gar zwei Sterne blinken?

Dom Beisl, Schulerstraße 4, 1010 Wien, Tel.: 01/512 03 02

[www.dombeisl.at](http://www.dombeisl.at)

## Eingeschenkt

## Kollmitz, nicht Kollmütz

Dürnstein. Bittschön, man sollte die Lagen der Wachau schon unterscheiden können ... In die Tiefe gehen kann man bei diesem Thema bei der Domäne. Denn die perfektionistische Genossenschaft verarbeitet immerhin mehr als ein Drittel aller Wachauer Weine und ist als einziger Produzent in der Lage, die großen Lagen der Wachau von Spitz bis Loiben in ihrer Charakteristik abzubilden. Jedenfalls ist es für die „Terror-Tüftler“ Roman Horvath und Heinz Frischenschlager nicht egal, ob Kollmitz oder Kollmütz ... Kollmitz ist eine Südlage in Joching; vornehmlich auf Böschungsterrassen mit starker Lössauflage gedeiht hier der urtypische, klassische Wachauer Veltliner. Saftige Birne, etwas Steinobst, florale Aromen, zu Gebackenem und zu Ziegen- oder Schafkäse.

Domäne Wachau, Grüner Veltliner Federspiel Ried Kollmitz 2012, Gastropreis: 6 €. Erhältlich bei Kolarik & Leeb.

Steigenberger Hotel Herrenhof Wien Der Herbst steht im Hotelrestaurant „Herrlich“ ganz im Zeichen des Grappa

# Reise in die faszinierende Welt des Tresterbrands

Am 19. September führt der Hersteller Jacopo Poli persönlich in die Grappa-Geschmackswelt ein.

GEORG BIRON

Wien. Das Steigenberger Hotel Herrenhof ist der ideale Ausgangsort für Städteleurer mit gehobenen Ansprüchen und qualitätsbewusste Geschäftsreisende in Wien. Nur wenige Gehminuten von den berühmten Kulturdenkmälern und den mondänen Einkaufsstraßen Kohlmarkt und Graben entfernt, erleben die Gäste im geschichtsträchtigen Herrenhof elegantes Design, gehobene Wohnkultur und herzliche Gastfreundschaft.

## Individuelle Genüsse

Gastronomisch möchte sich das Hotel von anderen Hotelrestaurants abheben. Das Restaurant „Herrlich“ stellt den individuellen Genuss in den Mittelpunkt und spricht sowohl Wiener als auch internationale Gäste an.

Stefan Schartner, als Küchenchef für die gesamte Gastronomie im Herrenhof verantwortlich, setzt auf Tradition; er kredenzt auch den klassischen und herzhaft zubereiteten „ganzen Braten“.

Im Herbst tauchen die Gäste in die italienische Genussskultur ein.

Von 19. September bis 3. November laden das Restaurant und die Bar im Steigenberger Hotel Herrenhof in Wien dazu ein, sich durch die geschmackvolle Welt des Grappa zu kosten und die Feinheiten und Geschmacksunterschiede der berühmten Edeldestillate zu erschmecken.

In jedem einzelnen Gericht des speziell kreierte Sechs-Gang-Menüs spielt Grappa eine tragende Rolle, die korrespondierenden Grappa-Variationen des Produzenten Jacopo Poli bilden die passende Begleitung zum Menü. Auf Wunsch kann jeder einzelne Gang



Die bekannte italienische Grappa-Marke Poli ist zu Gast im Wiener Hotel Herrenhof.

auch je nach Lust und Laune einzeln aus der Speisekarte bestellt werden.

## Grappa passt zum Essen

Auftakt und zugleich Höhepunkt der Reise in die Welt des Tresterbrands wird der Grappa-Gala-Abend am 19. September im Restaurant „Herrlich“ sein.

Poli, der die über 100 Jahre alte, traditionsreiche Poli-Destillerie gemeinsam mit seinen Geschwistern betreibt, wird die Gäste persönlich durch den Abend führen. Jeder zum Gericht korrespondierende Grappa wird von dem begeisterten Grappa-Experten kommentiert.

Das Grappa-Menü startet mit „Scheiben von in Grappa gebeiztem Zander, Stangensellerie und Holerkapernbeeren“. Der fruchtig-liebliche Uva Viva-Traubenbrand aus Moscato und Malvasia komplettiert dann mit feiner Note diese Speise.

## „Beschwipste Taubenbrust“

Der zweite Gang nennt sich „Mit Grappa beschwipste Taubenbrust“ und ist ein Gedicht aus Topinambur, roten Rüben und Eierschwammerln. Den „Schwips“ erhält das Gericht dabei durch den aromatischen Cleopatra Grappa Moscato D'Oro.

Die „Cremeschnitte vom Chicorée“ kommt mit feiner Mimolettesauce, Grappa Gnocchi und Artischocke auf den Teller, den Feinschliff verleiht diesem Gang der Grappa Amorosa di Dicembre.

Die „Liebe des Dezembers“ lässt den Gast mit dem Aroma von exotischen Früchten in ein weiches und tiefgründiges Geschmackserlebnis eintauchen.

Als Zwischengericht offeriert Schartner den Gästen „Geeiste Grapparosinen“ mit Grappaperlen und schmackhaftem blauem Muskattraubensorbet.

„Medaillon vom Reh mit Speckkarotte, Steinpilz und Traube“ wird als Hauptgang kredenzt. Der dazu servierte Sarpa Barrique umschmeichelt die Geschmacksknospen der Genießer mit einem Aroma aus exotischen Früchten, Lakritze und Vanille.

Den krönenden Abschluss macht „Weißes Corettomousse mit Espresso-Gelee und karamellierter knuspriger Milch“.

Der nach Karamell-Creme, Tee und Trockenobst schmeckende Weinbrand Arzente verbreitet in Kombination dazu seinen vollmundigen und harmonischen Geschmack und setzt mit dem sechsten und letzten Gang ein geschmackvolles Ende.

## Grappa-Menüs reservieren

Das Herrenhof Grappa-Menü wird von 19. September bis 3. November 2013 im Restaurant „Herrlich“ angeboten.

Der Preis inklusive Aperitif, Grappe und Wasser beläuft sich auf 99 € pro Person.

Reservierungen unter: herrlich@steigenberger.at oder telefonisch: (01) 53404-920.

[www.steigenberger.com](http://www.steigenberger.com)

Hotel Goldener Berg Ganzheitlicher Herbstausklang und gelungener Auftakt der Skisaison auf dem Arlberg

# Glücksyoga und Winterstart am Arlberg

Lech. Das Boutiquehotel Goldener Berg empfängt seine Gäste mit viel Stil, Luxus und einem exzellenten und liebevollen Service. Die Philosophie des Hauses ist stark von Nachhaltigkeit geprägt. So stammen die Produkte, die in der Küche verwendet werden, von heimischen Bauern – und im Spa wird mit der hauseigenen Produktlinie „almstern“ behandelt.

## Ausgezeichnete Küche

Gourmetfreunde schätzen die haubenprämierte Küche und den hervorragend sortierten Weinkeller mit über 1.000 edlen Tropfen. Alle 40 Zimmer und Suiten des Hauses sind frisch renoviert und strahlen ein modern-alpines Ambiente aus.

Das Vier Sterne Superior Hotel in Lech lädt Urlauber zu sportlichen Aktivitäten rund um den Arlberg ein, gepaart mit sanftem Yoga und Übungen für einen besseren Zu-

den Spa-Anwendungen für einen starken ausgeglichenen Start in die kalte Jahreszeit.

Während der Yogawoche mit dem erfahrenen Yogalehrer Bernhard Werzer lernt der Gast, sich von seiner Intuition leiten zu lassen und durch gezielte Wahrnehmungsübungen Körper, Geist und Seele in harmonischen Einklang zu bringen.

Das Glücksyoga, das sich durch sanftere Übungen auszeichnet und vergleichbar mit Wirbelsäulengymnastik ist, soll negative Denkmuster auflösen.

## Harmonie und Einklang

Diese sind häufig die Ursache für körperliche Beschwerden wie Muskelverspannungen.

In ungezwungener Atmosphäre wird gezeigt, wie sich ablehnende Denkmuster und Widerstände durch Harmonie und Einklang ersetzen lassen. Auf dem Programm stehen auch Tai-Chi, Qi-Gong und systemische Aufstellungen zu den Themenbereichen Familie, Partnerschaft und Beruf.

Gäste können dabei frei wählen, wie viele der fünf täglichen Kurse sie besuchen möchten; so bleibt neben dem Programm genügend Zeit für die drei im Arrangement inbegriffenen Verwöhn-Anwendungen im hauseigenen AlpinSpa oder zum Herbstsonnetanken – auf der Panoramaterrasse des Goldenen Berg oder in der umliegenden Natur.

## Start in die Skisaison

Nach einer kurzen Pause geht es Ende November mit den Winterstart-Aktivitäten in die neue Skisaison (ab 644 € p.P.).

