

Genuss mit G, K und H

Das Natur- und Wellnesshotel Höflehner hat mit Christian Spreitz einen neuen Küchenchef: Er und sein Team überzeugen.



Gäste können den Geschmack der ganzen Region genießen

GERHARD PLIEM (3)

Mit Christian Spreitz als neuem Küchenchef, der zuvor die Gäste des „Erzherzog Johann“ in Bad Aussee auf Haubenniveau verwöhnte, hat das Natur- und Wellnesshotel Höflehner in Haus im Ennstal einen echten Coup gelandet. Ein Gewinn für Hotelgäste und Einheimische gleichermaßen: Der à la carte-Bereich wird gestärkt und neu gedacht. „Viele Einheimische verspüren eine gewisse Schwellenangst, wenn es um Hotelrestaurants geht. Diese Hemmschwelle möchten wir bewusst abbauen“, erklärt Spreitz nach unserer anonymen Testung.

Neben den klassischen Einzelgerichten stechen drei Naturmenüs hervor – gekennzeichnet durch die Kürzel G, K und H. Ergänzt wird das Angebot durch ein Überraschungsmenü, das besonders neugierig macht. Die Bedeutung der Buchstaben ist rasch entschlüsselt: G steht für „Gerhards gesunder Genuss“ – eine vitale, leichte Küche, wie sie Hotelchef Gerhard Höflehner selbst bevorzugt. K verweist auf Katrin Höflehners kreati-

Natur- und Wellnesshotel Höflehner

Gumpenberg 2
8967 Haus im Ennstal
Höflehners à la Carte
Öffnungszeiten:
täglich von 11–14 Uhr
und von 18–20 Uhr
Reservierung unter
Tel. (03686) 25 48
info@hoeflehner.com
www.hoeflehner.com



ve Küche mit viel Fantasie und Aromenspiel. H wiederum steht für Höflehners heimische Hausmannskost, traditionell gedacht, modern serviert.

Prinzipiell tendiere ich praktisch immer zu Überraschungsmenüs, in denen die Handschrift des Küchenchefs zu spüren ist. Ich verbeiß mir aber, das freundliche Servicepersonal zu fragen, woraus es besteht, weil es dann keine Überraschung mehr wäre. Letztendlich entscheide ich mich stattdessen für das H-Menü um 55 Euro: Carpaccio vom Hirschrücken aus eigener

Jagd, Zweierlei vom Kalb und zum Abschluss eine Pavlova. Meine Begleitung schwankt zwischen K-Menü (55 Euro) und veganem G-Menü (45 Euro) und wählt Quinoa-Salat, Goldforellenfilet und eine exotische Nachspeise.

Das Carpaccio begeistert mit Heidelbeersenf, Trüffelmayonnaise, Parmesan, aromatischen Pilzen und mariniertem Rucola. Die Pilze – eingelegt und angebraten – sind ein wahres Genusserlebnis. Der Kalbsrücken ist rosa gegart, das geschmorte Backerl zart, die Sauce kräftig. Die Pavlova mit Baisermasse, Mascarpone und Erdbeeren überzeugt mit Leichtigkeit. Auch Quinoa-Salat, Safranrisotto zur Forelle und das fruchtige Dessert mit Mango, Yuzu, Ananas und Blätterteig hinterlassen Eindruck.

Bleibt am Ende des gelungenen Abends – mit sehr aufmerksamem Personal, auch was die Zusammenstellung der Weinbegleitung betrifft – nur noch die Frage, was das Überraschungsmenü beinhaltet hätte. Vielleicht frage ich noch nach. **Gerhard Pliem**

●●●●● große Klasse ●●●● exzellent ●●● guter Durchschnitt ●● genießbar ● für Unerschrockene