

Famoses Essen in der Bergoase

DER GENUSS-SPECHT

Der Genuss-
specht
zu Gast
im



Gasthof Bergoase Forellenhof
St. Sigmund im Sellraintal

Nach einem aufwändigen, einjährigen Umbau hat der Forellenhof im Ortsteil Hagen von St. Sigmund im Sellraintal seine Pforten wieder geöffnet.

Das uralte Haus, dem man sein hohes Alter nicht ansieht, wurde sehr behutsam umgebaut, ohne dass der Charakter verloren ging.

ATMOSPHÄRE

Ein schöner Garten in der Nähe der Fischteiche, die Tische nett gedeckt, prächtige Stuben mit attraktiver Einrichtung, Holztafelung, großen Kachelöfen, geschmackvolle Dekoration, weiß gedeckt mit Aufleger und schönen Vlies-Servietten, gesamtlich ein Angebot, das man eher in einem hochklassigen Restaurant vermuten würde als in einem Berggasthof. Tipp: Einfach mit einem Ausflug ins schöne Kühtal verbinden!

ANGEBOT

Eine recht umfangreiche Speisekarte, die für alle Geschmäcker etwas parat hat. Paradenstücke sind die Forellen in vielerlei



DER GASTHOF BERGOASE FORELLENHOF in St. Sigmund bietet seinen Gästen herrliches Essen in Kombination mit einem Naturerlebnis. Foto: Gernot Specht

Arten sowie die Fleischgerichte vom Highlander-Rind aus haus-eigener Zucht sowie vom Tiroler Berglamm.

VOR- UND HAUPTSPESIEN

Die Rindsuppe vom Tafelspitz mit Speckknödel und viel

Schnittlauch (4,80 Euro) war charmant in der Präsentation und äußerst wohlschmeckend. Würze war weder bei der Suppe noch bei den Speckknödeln notwendig, die wunderbar in der Konsistenz waren. Die Forelle vom Lavasteingrill, mit Kräutern gefüllt, dazu Kartoffeln mit Petersilie und Thymian (15 Euro) war die fettarme Variante unter fünf Möglichkeiten, herrlich im Aroma, großartig die

Knusprigkeit der Haut, die Kartoffeln sehr gut, die Thymianvariante harmonierte wunderbar mit dem Fisch.

Das Filetsteak vom Highlander Rind mit Pfeffer-Cognac-Sauce, Kartoffelkroketten und Gemüse (24,90 Euro) war köstlich, punktgenau medium gebraten, die Fleischqualität exzellent, die Pfeffer-Cognac-Sauce angenehm scharf im Geschmack. Die Kroketten und das Gemüse konnten leider nicht überzeugen.

NACHSPESIEN

Drei Nachspeisen stehen im Angebot, wir entschieden uns für gebackene Apfelradln mit Zucker und Zimt (9,50 Euro), verführerisch im Geschmack, sehr große Portion.

GETRÄNKE

Stiegl Pfiff (1,90 Euro) als Einstieg, danach ein grüner Veltliner „Kalmücke“ vom Weingut F. J. Gritsch, Wachau mit aromatischem, frischen und pfeffrigen Geschmack (1/8 l um 2,80 Euro). Insgesamt stehen vier Weißweine und fünf Rotweine (von 17 bis 21 Euro) zur Verfügung, die auch glasweise ausgeschenkt werden. Wasser wird in einer Karaffe dazu serviert.

SERVICE

Sehr freundlich und für die langen Wege auch sehr schnell.

SPEZIAL-INFO

Parkplätze: neben dem Haus
Nichtraucherzone: ja
Für Kinder: kein Kindermenü
Rollstuhlgerecht: nur bedingt

GENUSSPECHT-GESAMTEINDRUCK

Alfred Schmid und Gery Falger haben eine „Bergoase“ geschaffen, die in Qualität und Angebot sicher einen Spitzen-

platz in dieser Kategorie einnehmen wird. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist ansprechend, wenn auch eher gehoben.

Küche	★★★★☆
Keller	★★★★☆
Atmosphäre	★★★★☆
Service	★★★★☆
Preis / Wert	★★★★☆

Gasthof Bergoase Forellenhof
Hagen 8
6183 St. Sigmund im Sellraintal
Tel. 0650-4467760
Offen ab 10 Uhr ganztätig, Donnerstag bis Sonntag (Sonntag nur bis 18 Uhr)

GESAMTWERTUNG: ★★★★★

GUT/SEHR GUT

BEURTEILUNG

★★★★★ Hervorragend ★★★★★ Sehr gut ★★★★★ Gut ★★★★★ Durchschnitt ★★★★★ Ne ja...

Kranebitterhof
HOTEL · GASTHOF
www.kranebitterhof.at · Tel. 0512281958 · Kein Ruhetag

Bar203
10 bis 18 bis 2 Uhr

Frischekick aus der Natur

Frische Salate sind die perfekten Gaumenschmeichler für verwöhnte Gourmets.

Locker und leicht präsentieren sich die bunten Tellervariationen. Verfeinert mit Fleisch- oder Fischstücken oder einer Nusseauswahl gelten sie als ideale Energiequellen mit dem nötigen „Schuss“ an Vitaminen und Mineralstoffen. Gemüse der Saison, wie beispielsweise die Gurke oder die Zucchini, runden das schmackhafte Bild mit ihrer persönlichen Note ab.



VITAMINE von ihrer allerschönsten Seite. Foto: Ina-Maria Wenzel/epix.com