



Haggen im Sellraintal

BERGOASE FORELLENHOF

Das neu eröffnete Bergrestaurant hat sich auf einheimische Produkte spezialisiert und möchte Ihnen in einer dreiteiligen Serie die regionalen Köstlichkeiten vorstellen:

Nach einjährigem Umbau hat die Bergoase Forellenhof in St. Sigmund im Sellraintal im Februar 2009 wieder ihre Pforten geöffnet. Das Besondere: Das Team rund um Alfred Schmid konzentriert sich auf die Verarbeitung regionaler Produkte. Forelle und Highland-Rind – beides aus eigener Zucht – sowie Lamm sind die besonderen Spezialitäten des Hauses.

Fleischeslust. Das Fleisch aus der hauseigenen Zucht ist einzigartig: Durch ihre Robustheit überleben die Highland-Rinder auch die härtesten Winter im Freien auf 2.000 Metern. Das Tiroler Berglamm findet auf den saftigen Almweiden und den steilen Hängen aromatische Kräuter und Gräser. Das zarte, wohl-schmeckende Fleisch ist eine köstliche Spezialität.

Wandertipp. Wanderung vom Forellenhof zum Kraspressee (3 1/2 Stunden). Vom Forellenhof gehen Sie über die Brücke auf dem taleinwärts führenden Weg. Nach 2,5 km biegen Sie bei der Wasserfassung rechts ab. Es folgt anschließend ein steiler Aufstieg zum "Hüttl am Stoan". Den Steig folgen Sie weiter bis sich zwei Bäche treffen. Dort gehen Sie am Muggenbichl links vorbei und durch die zweite Enge zum Kraspressee. Unbedingt den gleichen Weg zurück wählen!

Spaziertipp. Eine etwas leichtere Wanderung bietet der Spazierweg vom Forellenhof nach St. Sigmund (30 Minuten). Von der Bergoase Forellenhof spazieren Sie über die Brücke zum Eingang des Kraspestals

durch den Wald zum wunderschönen Waldsee und weiter nach St. Sigmund. Genießen Sie die atemberaubende Naturkulisse! ■

Kontakt

Bergoase Forellenhof,
Haggen 8,
6182 St. Sigmund
im Sellraintal

Geöffnet:

Donnerstag bis Sonntag
ab 10 Uhr sowie
an Feiertagen!

Telefon: 0650/4447760

Büro: 0512/566 233,

www.bergoase.at

Gerne beraten wir Sie auch zu Festlichkeiten und mehrgängigen Menüs. Unsere hauseigene Kapelle steht auch zu Hochzeiten, Taufen usw. zur Verfügung. Nach Absprache auch gerne nur für Sie zu Sonderöffnungszeiten!

Rezept des fiveSTARS Kochs:

Tiroler Lammrücken vom Berglamm

Einen Lammrücken (ca. 700 g) mit frischem Thymian, Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Anschließend in Öl scharf anbraten und im Ofen bei ca. 190° C etwa 15 Minuten rosa braten. Dazu passen bestens Speckbohnen und Radiccio Blätter gefüllt mit Steinpilzartar (fein gewürfelte Steinpilze sautiert mit Zwiebel und Petersilie)..

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

