



Presseinformation, Romantik Hotel GMACHL, 29. September 2011

Romantik Hotel GMACHL belebt traditionellen Sonntagsbraten Ab sofort wird an Sonntagen wieder im Ganzen gekocht

Unter dem Motto „ Wir machen keine halben Sachen, wir kochen Sonntags im Ganzen“ lässt Österreichs ältester Familienbetrieb die alte Tradition des „Sonntagsbraten“ wieder aufleben, und serviert ab dem 2. Oktober 2011 jeden Sonntag köstliche Braten, die im Ganzen zubereitet werden. Küchenchef Dragan Miljkovic und sein Team werden unter anderem den altbewährten Kalbsnierenbraten, klassischen Schweinsbraten in Kruste, geschmorte Lammstelzen und Lammkeulen in der Bratpfanne schmoren lassen. Traditionelle Beilagen wie Knödeln, Bratkartoffeln und Rotkraut begleiten auf stimmige Art die kulinarische Rarität.

Wie anno dazumal – als sich Kirchgänger und Reisende in der ehemaligen „Taferne zu Elixhausen“ mit Produkten aus der hauseigenen Metzgerei stärkten – kommen auch heute noch die Zutaten für das mittlerweile über die Grenzen Salzburg hinaus beliebte Haubenrestaurant aus der Landmetzgerei GMACHL.

„Es liegt nahe, als Familienbetrieb diese schöne Tradition vom Sonntagsbraten wieder aufzugreifen“, so Gastgeber Fritz Hirnböck, der mit seiner Gattin Michaela Hirnböck-Gmachl bereits in der 23. Generation sehr erfolgreich die Geschicke von Österreichs ältestem Familienbetrieb führt. „Die Idee ist, mit dem ‚Sonntagsbraten‘ das familiäre Zusammensein neben den kulinarischen Genüssen zu fördern.“

„Mit dieser, mittlerweile kulinarischen Rarität, wollen wir nicht nur unsere Speisekarte bereichern, sondern auch einen Beitrag zur ‚Entschleunigung‘ des Lebens leisten.“ Die schönen Augenblicke des Lebens sollen in der Familie beim sonntäglichen Festessen wieder zelebriert werden. „Unsere im traditionellen Stil bewahrten Gaststuben bieten das stimmige Ambiente dazu.“

Reservierungen erforderlich unter romantikhotel@gmachl.com

Tel: +43/ 662/ 48 02 12

Romantik Hotel GMACHL Elixhausen

Dorfstrasse 14

A-5161 Elixhausen bei Salzburg

Tel: +43/ 662/ 48 02 12

Fax: +43/ 662/ 48 02 12 72

www.gmachl.com