



Tafelkunst

Romantik Hotel GMACHL feiert 200 Jahre traditionelle Wirtshauskultur – Ein Blick hinter die Kulissen des ältesten Familienbetriebs Österreichs

Ursprünglich speisen: Anlässlich des Jubiläums „200 Jahre Salzburg bei Österreich“ luden die Gastgeber Michaela Hirnböck-Gmachl und Fritz Hirnböck des Romantik Hotel GMACHL in Elixhausen bei Salzburg am 24. Mai 2016 zu einer kulinarischen Veranstaltung ein. In das historische Gewölbe des Haubenrestaurants hieß Küchenchef Christian Kastenmeier die insgesamt 80 Gäste zu einem exklusiven Vier-Gänge-Menü willkommen. Dabei speiste die Gesellschaft an einer langen Tafel bei Kerzenschein und Wiesenblumen - ganz wie anno dazumal. Als Erinnerung an frühere Zeiten durften beim Gourmetdinner regionale Klassiker wie gefüllte Schinkenrolle, Salzburger Spinatkrapfen und Rindsuppe mit Leberknödel ebenso wenig fehlen wie Salzburger Bierfleisch mit Semmelknödel und Blutwurstgröst'l mit Sauerkraut – stilecht auf urigen Geschirrerbstücken serviert. Die Zutaten dafür stammen zum Teil aus der hauseigenen Landmetzgerei, die bereits seit 1334 Bestandteil des Hauses ist. Als Dessert servierte das Küchenteam hausgemachte Leckereien wie Stanitzel mit Schlag und Erdbeeren sowie Nussroulade. Für passende Unterhaltung sorgten der österreichische Kabarettist Fritz Egger und der Musiker Johannes Pillinger, die Auszüge aus ihrem aktuellen Programm „Jenseits der Scherzgrenze“ präsentierten. Thematisch erinnert das Stück an die Angliederung von Salzburg an das damalige Kaisertum Österreich und die Auswirkungen auf das Volk.

Seit 200 Jahren ist Salzburg ein Teil von Österreich. Seinerzeit führten die Wirtsleute Helene und Michael Gmachl das Hotel in der 17. Generation und waren besonders für die hervorragende Küche bekannt. Noch heute bietet das Kleinod für Genießer und Feinspitze erstklassige Haubenküche, die vom Restaurantführer Gault Millau erneut mit 13 Punkten ausgezeichnet wurde.

.../2



Die Rückbesinnung auf eine natürliche Küche und die Verwendung heimischer Produkte stehen im Romantik Hotel GMACHL im Vordergrund. Der legendäre Sonntagsbraten nach alt überliefertem Rezept ist genauso fester Bestandteil der Speisekarte wie bodenständige österreichische Klassiker modern interpretiert. Über 50 Sorten Marmelade von Tante Christl, Fleisch und Wurst aus der eigenen Landmetzgerei, Kräuter aus dem eigenen Kräutergarten und ein Forellenbassin liefern hausgemachte Zutaten. Bei schönem Wetter lockt der Gastgarten unter uralten Kastanienbäumen zum Verweilen. Gourmetwochen mit wechselnden Schwerpunkten, ein Wintergarten, die drei urigen Restaurantstuben und die Hotelbar im Kaminzimmer mit edlen Weinen runden das kulinarische Angebot ab.

Über Romantik Hotel GMACHL

Nur zehn Autominuten von Salzburg entfernt befindet sich in ländlichem Idyll im Ort Elixhausen das Romantik Hotel GMACHL. Das Kleinod für Naturliebhaber und Paare ist der älteste Familienbetrieb Österreichs und steht seither für gelebte Tradition und herzliche Gastfreundschaft. Gastgeber Michaela und Fritz Hirnböck-Gmachl führen das heutige Vier-Sterne-Superior-Hotel mit 73 Zimmern und Suiten im Landhausstil nun in der 23. Generation. Immer am Puls der Zeit verbindet die Familie moderne Elemente und bewahrt dennoch den historischen Charme des Hauses. Nach einem aktiven Tag lädt das Panorama-Spa „Horizont“ mit Infinity-Pool, Saunalandschaft, Ruhepavillon und Panoramaterrasse mit Bergblick zum Entspannen ein.

Elixhausen bei Salzburg, 25. Mai 2016