



**delikat**ESSEN florian holzer

florian.holzer@kurier.at

## TOP 5 GOURMET-HÜTTEN

Toast und Grillwürstel sind passé. Hier isst man auch in Skischuhen ausgezeichnet:

### 1 WINTERSTELLGUT

Keine klassische Skihütte, aber dafür ein absolutes Juwel: exzellentes Essen, traumhafte Zimmer, selbstgebackenes Brot, super.

Annaberg, Braunötzhof 4, ☎ 06463/600 780, Mi-So 11-24, [www.winterstellgut.at](http://www.winterstellgut.at)

### 2 SEEWIRTSCHAUS STOASTEIRER

Die östlichste Feinschmecker-Skihütte des Landes. Außerordentlich gute Nobelwirtschausküche aus Produkten der Region Semmering.

Semmering, Zauberberg 2, ☎ 02664/200 30, Mi-So 10-22, [www.seewirtshaus.at](http://www.seewirtshaus.at)

### 3 SCHNEGGAREI

Österreichs erste Designer-Skihütte. Tagsüber Hausmannskost und Pizza auf hohem Niveau, abends echter Restaurantbetrieb.

Lech, Talstation Schlegelkopfbahn, ☎ 05583/398 88, Mo-So 12-1, [www.schneggarei.com](http://www.schneggarei.com)

### 4 RUD-ALPE

Großartig renovierte Vollholz-Almhütte, in der es aber nicht an Komfort fehlt. Strudel und Pfandl vom Feinsten, abends Gourmet-Programm.

Lech am Arlberg 185, ☎ 05583/418 25, Mo-So 9-19, Di, Do 9-23, [www.rud-alpe.at](http://www.rud-alpe.at)

### 5 THURNHER'S MILCHBAR

Ein erfrischend helles Designer-Café mit Frühstück der Extraklasse und den besten Kreativ-Sandwiches des Arlbergs. Tagesgerichte gibt's auch.

Zürs am Arlberg, ☎ 05583/41 97 08, Mo-So 8-19, [www.thurnhers.com/milchbar](http://www.thurnhers.com/milchbar)



## salz & PFEFFER SCHUTZHAUS AM SCHAFBERG

Das Schafberg-Schutzhaus gelangte in seiner 90-jährigen Geschichte durchaus zu Berühmtheit – wegen der deftigen, burgenländischen Küche von Josef Tschida einerseits, als Veranstaltungsort schräger Konzerte andererseits.

Nach 30 Jahren ging der Langzeitpächter in Pension und an seine Stelle traten nun neue Betreiber, die auf den ersten Blick so gar nicht hierher passen wollten: Philip Keller, Gerhard Podbrany und Alexander Wiedermann, jungdynamische Szene-Menschen und Event-Veranstalter. Aber sie machten ihre Sache besser, als man das erwarten konnte: neuer Boden, frische Farbe, knisternder Ofen – frisch und adrett, ohne dass dabei die Schutzhaus-Atmosphäre verloren ginge. Und erst die Küche: „Wir dachten uns, wenn wir so was machen, dann ohne Convenience“, sagt Keller. Also wird von Nockerln bis Suppe alles selbst gemacht – heute eine Seltenheit! Die kräftige Rindsuppe mit dem flaumigen Leberknödel also absolut großartig (3,10 €), das kleine Gulasch mit zwei Jour-Semmerln knapp an der Perfektion (5,20 €), nur mit dem Schnitzerl gewinnen sie keinen Preis – oder zumindest nur für originelle Erdäpfel-Präsentation (ein Stanitzel im Blechkübel, 5,80 €). Tolle Biere, tolle Weine, super Espresso. Gratuliere!

Schutzhaus am Schafberg, Wien 17, Czartoryskig: 190-192, ☎ 01/479 22 79, Di-Sa 11-23, So, Fei 10-22, [www.schutzhaus-schafberg.at](http://www.schutzhaus-schafberg.at)

		Max.
Küche	23	35
Keller	7	10
Service	10	15
Atmosphäre	13	15
Preis/Wert	18	20
Familie	5	5
	76	100

Mehr Restaurant-Tipps in Ihrer Trafik – im aktuellen **TafelSpitz**



## BEIM *nachbarn*

BAR 63, Zürich

Zürcher Lokale kommen und gehen, manchmal halten sie aber auch 45 Jahre, wie die „Bar 63“.

Voriges Jahr ging die Besitzerin in Ruhestand, übernommen wurde das Ecklokal von den Nachbarn, Betreibern der „Total-Bar“, die hier jetzt in unverändertem Ambiente gute Weine, vor allem aber über 50 verschiedene Rum-Sorten anbieten.

Bar 63, CH, Zürich, Rolandstraße 19, ☎ +41/44/241 75 83, Mo-Do 16-1, Fr 16-2, Sa 14-2, [www.bar63.ch](http://www.bar63.ch)