

Betreff:

ESSL Wachau: NEU bei JRE und neues Restaurant-Ambiente

Wachauer Landgasthaus Essl als neues JRE-Restaurant

Mit seiner Heimatküche der Zukunft spannt Philipp Essl gekonnt den Bogen zwischen echter Regionalität und kreativer Raffinesse. Die Aufnahme in den elitären Kreis der Jeunes Restaurateurs (JRE) bestätigt ihn und seine Frau Marie-Theres als eines der innovativsten Gastgeber-Duos des Landes. Gemeinsam setzen sie nun auch mit dem völlig neugestalteten Landgasthaus Essl lässige Akzente.

Rührsdorf am Südufer der Wachau, schräg gegenüber des mittelalterlichen Romantikstädtchens Dürnstein, ist Niederösterreichs neuer Kulinarik-Hotspot! Denn hier präsentieren Marie-Theres und Philipp Essl als frischgebackenen Mitglieder der europäischen Spitzenköche-Vereinigung der Jeunes Restaurateurs ihre Vision eines Landgasthauses der Zukunft.

„Rundumwohlfühlwirtshaus“ trifft inspirierende Kreativität

„Never Ending Passion“, der Slogan der JRE, ist maßgeschneidert für Philipp Essl. Beste, überwiegend regionale Produkte und kompromisslose Qualität sind die Basis seiner Küche, die gekonnt den Bogen zwischen zwei kulinarischen Welten spannt: den ländlich österreichischen Klassikern, die er mit modernem Esprit auf den Teller bringt und durch feinste vegetarische Gerichte bereichert. Und der kreative Jahreszeitenküche, die – immer geerdet – als fantasievolle, ländliche Gourmet Cuisine überrascht. 3 Hauben (15,5 Punkte) bei Gault Millau und 3 Gabeln bei Falstaff unterstreichen dies eindrucksvoll.

Eine sehr persönliche Handschrift zeigt ebenso die Getränkekarte, die neben großen Namen viele Entdeckungen in Sachen Wein sowie – mitunter durchaus ungewöhnliche - Bier- und alkoholfreie Alternativen bereithält.

Zwei neue Ambiente-Welten und ein zauberhafter Garten

Mit perfektem Timing zur nunmehrigen JRE-Mitgliedschaft haben Marie-Theres und Philipp Essl das Ambiente des Landgasthauses völlig neugestaltet: „Wir wollten einfach alles so, wie wir es anderswo gerne hätten.“ Vieles, vom Holzschleifen bis zum Streichen, in Eigenregie.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Alter Bestand wurde aufgefrischt und verbindet sich harmonisch mit gemütlichen Sitznischen zu zwei Restauranträumlichkeiten: Dem Grünen Salon mit entsprechenden frischen Farben, wo altes Holz, historische Deckenbalken aus Uromas Stadl und – nicht zuletzt – Kunstwerke von Philipps Lungauer Großvater für Atmosphäre sorgen. Und den moderneren Bereich mit erdigen Farbtönen und großflächigen Gemälden der Rührsdorfer Künstlerin Sonja Mayr. Zum begrünten Innenhof mit schattenspendenden Hainbuchen und U-förmiger Überdachung wird der Gastgarten, dessen Eröffnung in den nächsten Frühlingsmonaten folgt.

LANDGASTHAUS ESSL

A-3602 Rossatz-Rührsdorf 17

T+4327146384

info@landgasthaus-essl.at

www.landgasthaus-essl.at