

Betreff: Landhaus Bacher – Steinbutt im Family-Style
Unterbetreff: Jetzt in Mautern in der Wachau

2-STERNE-STEINBUTT AUS DER TURBOTIERE

Mit einer ganz besonderen Spezialität macht derzeit das vielfach ausgezeichnete Landhaus Bacher in der Wachau von sich reden: Steinbutt mal ganz edelklassisch im Family-Style zum Teilen.

Alleine schon die Präsentation ist ein Erlebnis: Zunächst wird der sanft pochierte Fisch im Ganzen im rautenförmigen Kupferkessel (der Turbotière) knapp unter dem Siedepunkt in perfekter Konsistenz gegart. Dadurch bleibt das zarte Fleisch des Steinbutts saftig und behält seine feine Struktur. Filetiert und angerichtet wird aus dem Schmortopf vor den Gästen direkt am Tisch.

Je nach Saison bilden Morcheln oder Spargel und eine samtige Beurre Blanc die harmonische Abrundung dieses berühmten Klassikers aus der Haute Cuisine. Eine rundum genussvolle Show, die Susanne Dorfer-Bacher und Sommelier Georg Damberger mit einem nicht zu jungen, weichen, cremig-eleganten Chardonnay oder einem Puligny Montrachet aus dem Burgund abrunden.

Vier Menüs zur Auswahl

Entgegen dem weltweiten Trend vieler Spitzenrestaurants, die nur noch ein einziges Gourmetmenü ohne Wahlmöglichkeiten anbieten, kann man im Landhaus Bacher (www.landhaus-bacher.at) auch weiterhinaus vier Menüs à la Carte wählen bzw. diese untereinander mit variablen Portionsgrößen kombinieren. Donnerstag und Freitag gibt's zudem ein Mittagsmenü mit österreichischen Küchenklassikern.

Thomas Dorfer als kochender Patron und Susanne Dorfer-Bacher legen als Gastgeber größten Wert darauf, bei allen Auszeichnungen – 2 Michelin-Sterne, 5 Gault Millau-Hauben, 100 Falstaff-Punkte – den Besuchern ein elegantes, aber wohltuend entspanntes Genusserlebnis zu bieten. Mit einer Küche, die gekonnt heimische Traditionen und weltoffene Inspirationen kreativ verschmelzen lässt. Dazu wählt man aus einer herausragenden Weinkarte, die sich nicht nur bei Wachau und Bordeaux als entdeckenswerte Schatzkammer präsentiert.

Wachauer Gourmet-Frühstück

Gute Gründe für einen längeren Aufenthalt sind neben der UNESCO Welterberegion Wachau mit ihren Spitzenweingütern auch die zauberhaften Landhaus-Zimmer. Und natürlich das Frühstück mit seinen regionalen Spezialitäten, allen voran die legendären Wachauer Laberl nach Dürnsteiner Geheimrezept und die hausgemachte Marillenmarmelade. Weil die süchtig macht, gibt es sie zum Mitnehmen. www.landhaus-bacher.at

Genießerhotel Landhaus Bacher | Susanne Dorfer-Bacher & Thomas Dorfer
Südtiroler Platz 2, 3512 Mautern an der Donau | +43 (0)2732 82 937
info@landhaus-bacher.at, www.landhaus-bacher.at