

Eingebettet in die malerische Landschaft des Tennengebirges, lediglich 25 Kilometer von Salzburg entfernt, liegt die Marktgemeinde Golling – Kulturinteressierten auch bekannt durch die Burg Golling, die aus dem 13. Jahrhundert stammt und 2009 renoviert wurde.

Was aber vor rund hundert Jahren im Ortszentrum von Golling als Wirtshaus und Metzgerei begann, ist heute eine der ersten Gourmetadressen Österreichs und Anziehungspunkt für Gourmets und Genießer aus der ganzen Welt. Ob traditionelle Salzburger Speisen im gemütlichen Wirtshaus oder besser gesagt „Cuisine Alpine“ auf Haubenniveau im Gourmetrestaurant – die Herzlichkeit und Gastfreundschaft ist das Besondere in Döllers Genießerrestaurant.

Seit 2004 tüftelt und experimentiert 3-Haubenkoch Andreas Döllner an seiner regionalen und ausgesprochen kreativen Cuisine Alpine, die nicht nur Gourmets in Staunen versetzt. Schon beim Entrée ins Genießerhotel sind es der alpine Charme und ein weltoffener mondäner Touch, die den Besucher faszinieren. Die Begrüßung durch Christl und Andreas Döllner fällt besonders herzlich aus und man fühlt sich auf Anhieb Zuhause. Von Dienstag bis Sonntags wird man hier so richtig verwöhnt – in der Festspielzeit sogar bis nach der letzten Festspielvorstellung.

Im modernen Ambiente des Restaurants erwarten den Gast zwei „Genusswanderungen“, wie es bei Döllner heißt, also zwei unterschiedliche Menüs mit fünf oder sieben Gängen sowie eine feine À-la-carte-Auswahl. „Gollüberquerung“ und „Oberjoch“, so werden die beiden Menüs genannt, sind ein Feuerwerk an Kreativität, bodenständigen Zutaten und genialer Umsetzung, dabei schlicht und regional. Das Fünfgangmenü „Oberjoch“ startet mit dem Gruß aus der Küche „Alpine Wurzeln, Kraut und Rüben“ und schafft den perfekten Einstieg, von dem was sich Andreas Döllner unter kreativer Küche vorstellt.

Vor den Vorhang bittet man im ersten Gang einen marinierten

Genuss Festspiel

Ein Restaurantbesuch wie eine Vorstellung bei den Salzburger Festspielen – virtuos, kreativ und perfekt in Szene gesetzt.



Bluntausaibling mit weißem und schwarzem Rettich

Fotos: Lukas Kirchgasser Döllner (1), Döllners Genusswelten (2), Christian Böhm (2), Cathrine Stukhard (2), www.neumayr.cc (1)





Innen flackernde Wärme vom Kamin, draußen sattes Grün, die einladende Terrasse, Blick auf die Weinranken und ein perfekter Service zur virtuoson Kùchendarbeitung.



Ein Platz zum Entspannen sind die Alpin-Bar und noch mehr die 24 gemùtlichen Zimmer, die eigentlichen „GenieBerstudios“ mit Flatscreen, Wlan und ausreichend Platz zum Wohlfùhlen.

Bluntauasaibling mit weißem und schwarzem Rettich sowie kleinen köstlichen Fichtenwipfel.

Für das exzellente kulinarische Spiel mit passender Unterma- lung ist Master-Sommelier Alexander Koblinger zuständig. Aus einer Weinauswahl von 2.500 Po- sitionen empfiehlt er treffsicher den passenden Tropfen, wenn ge- wünscht auch aus der Halb- oder Großflasche. Wem die Weinaus- wahl besonders zusagt, der kann gleich mehrere Flaschen für Zu- hause ordern und diese gleich mit-

nehmen. Der zweite Akt, eine Blunze mit schwarzen Ribiseln und Kartoffelröstersud, überrascht den Gaumen mit deftigem, aber feinen Blunzengeschmack und der Säure der Ribisel. Als Ausgleich gibt es dann das Erdäpfelgröstl.

Das Intermezzo bildet die ge- flämmte Bachforelle auf fer- mentiertem Rotkrautsaft und Wa- cholder, dazu gibt es ein cremiges Erdäpfelpüree. Der leicht rauchige Geschmack und der Rotkrautsaft korrespondieren perfekt mit dem Püree.

Vor dem Hauptakt empfiehlt der Sommelier Alexander den pas- senden Rotwein zum Tauernlamm, das mit Bärlauch und knusprigen Wiesenchampignons serviert wird. Allein der Geschmack des zarten Lammes lässt keine kulinarischen Wünsche mehr offen, außer viel- leicht den Blick auf den grandio- sen Käsewagen, der uns den krönenden Abschluss dieser gas- tronomischen Festspiele beschert. Wer noch Süßes bevorzugt, kann anstatt dessen auch das Tagesdes- sert wählen. Und das sollte man auch tun.

Für 135,- Euro ist das Fünfgang- menü wohlfeil und wer im Sommer kommt, kann auf der Ter- rasse den einmaligen Ausblick auf den Weingarten genießen. Apro- pos genießen: Wer nach dem ful- minantesten kulinarischen Festspiel noch darüber plaudern möchte, dem sei die Alpin-Bar mit herz- licher Bedienung empfohlen, ebenso wie eine Übernachtung in einem der entzückenden Zimmer und Suiten im Haus. Was auch un- bedingt noch Erwähnung finden muss, ist das fulminante Frühstück im Wirtshaus. So wird ein Besuch bei Döllers zum absoluten Ge- nuss-Erlebnis mit Wiederkehr- Effekt und sei es nur ein kurzer Abstecher zum Mittagessen ins Döllerer Wirtshaus. Wer möchte, kann sich ja auch im Feinkostladen oder in der Enoteca, mit Köstlich- keiten, Wein und Champagner ein- decken. ➔



Dolleres Hecht mit Erdäpfel

Döllers GenieBerhotel
Döllers GenieBerrestaurant
 Markt 56 , A-5440 Golling
 T +43 (0)6244 4220 0
 office@doellerer.at
 www.doellerer.at