

■ Riesling Federspiel vom Gneis 2018



Steile Top-Lagen, Handlese, strenge Selektion und das unaufhörliche Streben nach Perfektion und Innovation haben die Domäne Wachau zu einem international bekannten Weingut gemacht. Nicht umsonst ist sie eines der häufigsten ausgezeichneten Weingüter Österreichs. Was neben der typischen Wachauer Stilistik ebenfalls zur hervorragenden Entwicklung des Rieslings vom Gneis beiträgt, ist seine unwirkliche Geburtsstätte: Karg, steil und kühl, zwingt sie die Reben, die ganze feine Gneis-Mineralität aus dem Boden zu ziehen. Ein Wein mit Charakter.

Bei WEIN & CO für 9,95 Euro.
www.weinco.at

■ Wienerer Gemischter Satz DAC 2018



Holen Sie sich ein Stück Wien zu sich nach Hause! Es sind vor allem heimische Sorten, die unter den Händen des Wiener Winzers aus Stammersdorf zu international renommierten Weinen werden. Allen voran steht natürlich der berühmte Wiener Gemischte Satz, bei dem im Unterschied zur Cuvée mehrere Rebsorten gemeinsam ausgepflanzt, geerntet und verarbeitet werden. Der Wiener Gemischte Satz DAC von den besten Lagen in Grinzing ist genau das. Verspielt, aber beständig, vielfältig und dennoch stimmig. Ein Wahrzeichen wie das Wiener Riesenrad.

Bei WEIN & CO für 14,95 Euro.
www.weinco.at

■ Huber Grüner Veltliner Liebling 2018

Von unserem Lieblingswinzer Markus Huber, der das 250-jährige Familienweingut im Traisental in zehnter Generation führt, stammt dieser liebeliche Grüne Veltliner. Mit feiner Frucht und leichter Restsüße vinifiziert, ist dieser Wein etwas ganz Besonderes. Und er eignet sich perfekt zum Teilen – und zwar mit Ihren Liebsten. Ob mit Familie, Freunden oder Ihrem ganz besonderen Liebling genossen, ist dieser Grüne Veltliner immer ein Statement.

Bei WEIN & CO für 12,95 Euro.
www.weinco.at



Am Gipfel des Genusses

Von Null auf 3.000 Meter in weniger als zehn Minuten – REISE-aktuell stellt die exklusivsten, höchsten und spektakulärsten Skihütten, Gourmetrestaurants und Gipfelstationen in den österreichischen Bergen vor.

Das ist österreichweit einzigartig – gleich sechs Hauben unter einem Dach vereint das Hotel Rosengarten in Kirchberg in Tirol. Das Bistro-Restaurant Rosengarten unter der Führung von Martin Kinast wurde heuer erstmals mit gleich zwei Hauben ausgezeichnet. Auf 837 Meter Seehöhe wird die authentische, österreichische Küche mit kreativem Können in bodenständig-elegante Gerichte verwandelt. Simon Taxacher erhielt im Gault&Millau-Guide 2019 mit seinem gleichnamigen Restaurant zum sechsten Mal in Folge vier Hauben und somit die höchste in Österreich vergebene Bewertung.

Serviert werden hier beispielsweise Tiroler Kwell-Saibling mit Bronzefenchel und grünem Rettich, Artischocke mit Buchweizen und Albatrüffel, Jakobsmuschel mit Topinambur und Sanddorn oder Heumilch, Blumenkohl und Dill.

Kulinarik auf höchstem Niveau – und das im Sinne des Wortes – wird auf 1.750 Metern im Goldenen Berg in Oberlech vom haubenprämierten Küchenteam unter Oliver Fleisch geboten. Das Herzstück des Hotels ist das urige Johannisstübli mit seinen wunderschönen, alten Holzvertäfelungen und seinen ausgezeichneten Gourmetmenüs. Im

beliebten Dirndlstüberl werden Klassiker neu interpretiert: Geschmorte Rindskutteln mit Tomaten und Bergkäse, Dinkelnudeln mit Schweinebackenspeck, konfiertem Bioeidotter und Stangensellerie oder Bergkäse-Soufflé mit Kürbis, Pilzen und Blaubeeren. Im Panorama-Restaurant genießt man nicht nur die fantastische Aussicht, sondern auch die leichten, biologischen und regionalen Glyx-Menüs, die mit der Ernährungsexpertin Marion Grillparzer zusammengestellt werden. Auf Wunsch wird hier auch vegetarisch, vegan oder allergenfrei gekocht. Ein besonderes Highlight ist die



Zillertal juche!

Das Lifestylehotel Wedelhütte auf 2.350 Metern ist längst kein Geheimtipp mehr. Davon zeugen nicht nur die zahlreichen Events, sondern auch die ungewöhnliche Speisekarte mit Gourmet Hummerburger oder Hot Dog für Schlemmer.



Farbenfrohe Kompositionen werden nicht nur im Restaurant Simon Taxacher serviert (links), sondern auch auf der Wiesergut Alm (rechts unten). Den herrlichen Ausblick von der Wedelhütte (rechts) genießt man am besten mit Champagner.



Gleich sechs Hauben unter einem Dach vereint das Hotel Rosengarten in Kirchberg in Tirol mit dem Restaurant Simon Taxacher und dem Bisto-Restaurant Rosengarten (links und Mitte).

donnerstägliche „Open Kitchen“, wo man den Köchen beim Zubereiten der Speisen live zuschaut.

Nur mit der Gondel erreicht man im winterlichen St. Johann in Tirol die Angerer Alm auf 1.300 Metern am Kitzbüheler Horn. Tagsüber ein beliebter Treffpunkt für Bergfexe, verwandelt sich die Alm am Abend in ein Paradies für Feinschmecker. Die Zutaten müssen hier frisch und weitestgehend aus der Region kommen, um in der Küche der Angerer Alm landen zu dürfen. So stammt das Fleisch etwa vom eigenen Bauernhof und aus der eigenen Jagd. Die Tiere werden aus Respekt vor den Lebewesen – und nicht weil es gerade ein Küchentrend ist – „from nose to tail“ also ganz und gar verarbeitet. Serviert werden dann Wildkräutersüppchen, Zander mit Blutwurst, Crêpinette vom Hasen, Zunge und Innereien.

Richtung Talschluss in Hinterglemm im Salzburger Land mit direktem Zugang zum Skicircus liegt die Wiesergut Alm am Reiter-

kogel auf 1.500 Metern. Auf diesem Grund befand sich schon im Jahr 1350 ein Gutshof, an den das traditionelle Wiesernbrot erinnert, das auch noch heute nach ursprünglichem Rezept gebacken wird: mit natürlichem und durch Steinmühlen gemahlenem Mehl, reinem Salz und frischem Glemmtaler Quellwasser – von Hand geknetet, geformt und direkt im Holzbackofen gebacken. Dazu werden Aufstriche oder hausgemachte Marmeladen gereicht. Auch sonst heißt es in der Küche „Back to the roots“: Alle Zutaten stammen aus der familiengeführten Landwirtschaft oder von regionalen Lieferanten und werden zu unkomplizierten und natürlichen Gerichten verarbeitet.

Neues gibt es am Hochkönig auf 1.260 Metern. Die Deantnerin – die Skihütte der etwas anderen Art – wurde erst im Dezember 2016 eröffnet und überrascht mit Materialien wie Altholz, Glas und Sichtbeton. Traditionell, gemütlich und urban geben sich nicht nur die Residenz Stub'n, die 4 Buam Stub'n

oder die gemütliche Omami & Odati Lounge mit Kaminfeuer, sondern auch die Speisekarte. Der gigantische Ausblick auf den Hochkönig kann nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Pizza so richtig italienisch schmeckt. Kein Wunder, kommen doch der Pizzabäcker aus Palermo, der Pizzaofen aus Südtirol und Tomatensauce, Pizzakäse und Mehl aus Italien. Der Kaffee für die Ski-Einkehr wird in einer kleinen

Rösterei in Amberg verarbeitet und auch bei den restlichen Produkten setzt man auf Qualität und Geschmack.

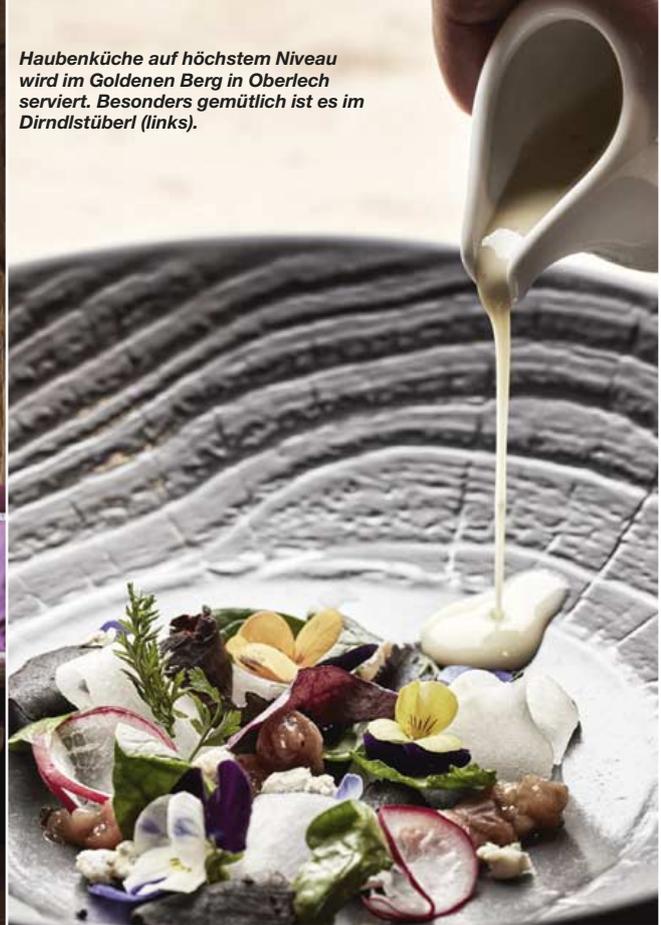
Ein unvergleichliches Panorama bietet sich auch den Gästen der Perrier-Jouët-Genussgondel in Hochgurgl. Bis zu fünf Personen werden während der Gondelfahrt in der Kirchenkarbahn mit Champagner und einer Jause aus dem Top



Exklusives Speisen verspricht die Angerer Alm. Auf 1.300 Metern Höhe schmeckt das À-la-carte-Menü gleich noch einen Tick besser.



Haubenküche auf höchstem Niveau wird im Goldenen Berg in Oberlech serviert. Besonders gemütlich ist es im Dirndlstüberl (links).



Außergewöhnliche Architektur mit atemberaubender Aussicht kombinieren die Deantnerin am Hochkönig (links) und das ice Q in Sölden (Mitte).

Bis zu fünf Personen werden in der Perrier-Jouët-Genussgondel in Hochgurgl während der Bergfahrt mit Champagner und einer Jause verwöhnt.

Mountain Crosspoint verwöhnt. Das Top Mountain Crosspoint auf 2.175 Metern wurde 2016 eröffnet als einzigartige Kombination aus Panoramarestaurant und -terrasse, Indoor- und Outdoor-Chillzone, Motorradmuseum (übrigens das höchste Europas), Mautstelle, Talstation der Kirchenkarbahn, Passierpunkt zwischen Nord- und Südtirol und Treffpunkt zwischen dem Skigebiet Hochgurgl und der Timmelsjoch-Hochalpenstraße. Die Küche des Top Mountain Crosspoint nimmt sich dieser Gegebenheiten an und setzt auf ehrliche, authentische Gerichte aus Österreich und Italien sowie saisonale Spezialitäten aus Nord- und Südtirol. Und das alles vor dem traumhaften Blick auf die Ötztaler Bergwelt.

Auch im Zillertal geht es hoch her. Das Lifestylehotel Wedelhütte auf 2.350 Metern ist längst kein Geheimtipp mehr. Davon zeugen nicht nur die zahlreichen Events, sondern auch die ungewöhnliche Speisekarte. Die große Auswahl an klassischen Gerichten wird ergänzt durch außergewöhnliche Kreationen, die für sich sprechen. So etwa der Gourmet Hummerburger mit hausgemachtem Patty aus 100 Prozent Hummer, Avocado-creme und Knoblauch-Zitronen-Dip oder der Hot Dog für Schlemmer. Die Wurst für den Hot Dog besteht aus feinstem Brät vom Rind, getrockneten Tomaten, Feta, Roquefortkäse, Steinpilzen und Rosmarin. Die exklusiv für die Wedelhütte kreierte Wurst wird über

alten, speziell gehäckselten Barrique-Holzfasern geräuchert. Serviert wird sie in einem Ciabatta auf rotem Champagnerkraut mit hausgemachter Senfmayonnaise und „Currysoß-Millionär“.

Am kulinarischen und architektonischen Höhepunkt steht zweifelsohne das ice Q in Sölden. Die einzigartige Location am Gipfel des Gaislachkogls auf 3.048 Metern wurde nicht umsonst für den James Bond Film „Spectre“ als Drehort ausgewählt. Das 2013 eröffnete Gourmetrestaurant zählt aufgrund seiner atemberaubenden Lage und der stilvoll-modernen Architektur zu einem der spektakulärsten Bauten im Alpenraum. Die puristische 900 Quadratmeter große

Glasfassade gibt den Blick auf die umliegende Ötztaler Bergwelt mit ihren schneebedeckten Dreitausendern und weiten Prachtpisten frei. In diesem Ambiente werden feinste Produkte der alpinen Welt, begleitet von exzellentem Wein serviert – beispielsweise vom extravaganten Pino 3000, der hier in einem eigens dafür geschaffenen Fassweinkeller auf über 3.000 Metern zu einem besonderen Tropfen Genuss reift. ➔

- www.rosengarten-taxacher.com
- www.deantnerin.at
- www.angereralm.at
- www.wiesergut.com
- www.goldenerberg.at
- www.crosspoint.tirol
- www.wedelhuetten.at
- www.central-soelden.com