

A LA CARTE

A LA

CARTE[®]

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Roland Trettl
Kochkünstler
im Hangar-7 in
Salzburg*

Restaurant-Tipps

SALZBURG

FRANKEN

SACHSEN

EUREGIO

Heft 11 November 2008

Deutschland € 7,-

Luxemburg € 8,20, Italien € 9,-

Spanien € 9,-, Schweiz SFR 14,-



ELEGANTE Harmonien

Lofer war schon einmal eine Perle des Tourismus im Salzburger Land. Internationale Gäste strömten in den hübschen Ort am Fuß der Steinberge, dann fiel er in einen Dornröschenschlaf. Jetzt kann man neue Blüte spüren. Es scheint an der Zeit, Lofer wiederzuentdecken. Schon allein die Wiedergeburt des Steinerwirts zu genießen, ist eine Reise wert. Dieses vier Jahrhunderte alte Traditionshaus im Dorfkern war 25 Jahre geschlossen. Soeben aber hat ein junges Gastronomenpaar, Birgit und Peter Hofer (sie stammt aus Lofer, er aus Saalfelden), den Steinerwirt neu eröffnet und damit ein exquisites Zeichen gesetzt. Das alte Stammhaus wurde einfühlsam restauriert, ein Anbau in schickem Holzdesign angefügt, und nun zeigt der Ort ein stilchönes Hotel mit einem Restaurant, das – kein halbes Jahr nach der Eröffnung – schon Feinschmecker aus Salzburg oder Kitzbühel anzieht. Mit feinem Geschmack

wurden die Interieurs gestaltet, mit gekanntem Purismus hält man liebevoll bewahrte Ländlichkeit und heutig inspirierte Innenarchitektur in der Schwebel. Schönes Beispiel die 16 Zimmer und Suiten. Im Stammhaus wohnt man unter Gewölben und Gebälk, umgeben von entzückenden, originalen Bauernmöbeln, im Neubau mit modernem Flair. Komfort lässt keine Wünsche offen von freistehenden Whirlpools in den Suiten bis zum kostenlosen W-LAN. Es gibt eine Saunalandschaft, einen Seminarraum, eine herrliche Dachterrasse, und damit sich Gäste auch mit Peter Hofers animierter Cuisine in individuellen Ambianzen verwöhnen können, besteht das Restaurant aus behaglichen Stuben und Gewölben mit ganz unterschiedlich gestimmten Einrichtungen – und, nicht zu vergessen, einem klassischen Gastgarten für die Sonnentage. Klassik und Kreativität kennzeichnen die Karte, Vertrauen in die vorzüglichen Produkte des Salzburger Landes ebenso. Natürlich bietet sie die heimischen Klassiker vom Blunzengröstl mit Sauerkraut bis zum original Wiener Schnitzel oder dem köstlichen Schweinebraten aus

dem Ofen an Sonn- und Feiertagen. Gourmets, die an österreichischer Küche Feines schätzen, kommen freilich ebenso auf ihre Kosten – umso mehr, als sich die betont österreichische Weinliste auch mit unbekannteren und neuen Winzern schmückt. Man koste zum Räucherforellenmousse mit Rahmgurken den Weißburgunder Klostersatz 2007 von Pichler-Krutzler aus der Wachau, oder zum rosa gebratenen Lammrücken mit Liebstöckelpolenta und Rotweinschalotten die Große Rote Reserve 2006 von Spätrot Gebeshuber aus Gumpoldskirchen – elegante Harmonien. ■

Gastgeber: Birgit und Peter Hofer
 Lofer 48, A-5090 Lofer
 Telefon: 00 43 / 65 88 / 2 01 70
 Telefax: 00 43 / 65 88 / 20 17 05
 E-Mail: info@steinerwirt.info
 Internet: www.steinerwirt.info
 Öffnungszeiten Küche: 11.30 – 14.00 Uhr,
 18.00 – 22.00 Uhr, Ruhetag: Montag
 Zimmer und Suiten je nach Kategorie und
 Saison von 50 bis 90 Euro pro Person
 Kreditkarten: American Express, Eurocard/
 Mastercard, JCB, Visa

Küssen Lofer aus dem Dornröschenschlaf: Birgit und Peter Hofer.





Mit gekonntem Purismus hält der Steinerwirt liebevoll bewahrte Ländlichkeit und heutig inspirierte Innenarchitektur in der Schweb.