

A LA CARTE

A LA CARTE[®]

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Hotel- und
Restaurant-Tipps*
ST. MORITZ
ARLBERG

GROSSES
KITZBÜHEL
SPECIAL

Chiemsee Chalet

*Das romantische Hideaway
am Bayerischen Meer*

Heft 12 Dezember 2021

Deutschland € 8,-

Luxemburg € 9,20, Italien € 10,50

Belgien € 9,20, Spanien € 10,50

Schweiz SFR 11,00



Gepflegte und gemütliche Genuss-
Atmosphäre am Puls der Zeit.

RESTAURANT BERGGERICHT

ZEITGEMÄSSE GENUSSWELT mit berühmten Gerichten

Heinz Hanner ist das, was man einen erfahrenen Hotel- und Gastronomie-Profi nennt. Seit über 40 Jahren bereichert der gebürtige Wiener nun schon das gastronomische Terrain mit viel Erfolg – dabei immer im Gepäck: ein Koffer voller Ideen. Mit zwei Michelin-Sternen und drei Hauben ausgezeichnet, gehörte er jahrelang zu den höchstdekorierten Köchen Österreichs und leitete mit dem Hotel und Restaurant

Hanner einen Gourmet-Hotspot im Wienerwald. Jüngstes Projekt in Zusammenarbeit mit dem European Heritage Project von Prof. Peter Löw ist das umfassend renovierte und detailgetreu in Szene gesetzte Restaurant Berggericht im „Alten Finanzamt“ in der Kitzbüheler Altstadt. Mit der Neuorientierung einher geht ein spannendes Haute-Cuisine-Restaurant mit „modernem Twist“ an den Start, das authentische Sterneküche in exklusivem Ambiente bietet. Die historischen Räum-

Patron und Mastermind Heinz Hanner (*rechts*) widmet sich der kulinarischen Ausrichtung des neuen Restaurants in Kitzbühel. *Links im Bild:* Prof. Peter Löw.



lichkeiten mit neuem Kern sind wie geschaffen für die Restaurantbar unter spätgotischem Tonnengewölbe, in dem die Gäste herzlich begrüßt werden.

Befragt nach dem Konzept der Location, muss Gastgeber Heinz Hanner nicht lange überlegen: „Unter dem Motto ‚Zurück in die Zukunft – Gerichte mit Geschichte‘ überführen wir berühmte Gerichte aus der Geschichte in heutige Genusswelten. Natürlich zeitgemäß etwas leichter gekocht, eine gesunde Küche also, die trotzdem herzhaft schmeckt und ihren traditionellen Charakter nicht verleugnet.“

Viel Wert bei der Zubereitung der Gerichte wird auf die besten Produkte gelegt, die sodann authentisch und modern angerichtet werden. Das Ergebnis: maximaler Geschmack auf dem Teller. Tiroler Urforelle mit Zirbensud und Ingwer, Marinierte Entenleber mit Holunder und Kirsche, Hechnockerl mit Gletscherkrebs und Eierschwammerl, Kitzbüheler Rostbraten sowie der süße Abschluss „Kitz Spitz“ sind Auszüge aus der mehrgängigen Menüfolge „Festschmaus komplett“. Passend zu jedem Gang die Parade edler Tropfen. Daraus hervorzuheben ist das Weingut Frankenberg mit seinen klassischen Weißweinen voller Eleganz und Körper. Nicht weniger eine oenologische Entdeckung wert ist das Weingut Vergenoegd Löw in Südafrika. Das Anwesen



befindet sich in einer einzigartigen Lage zwischen den Helderbergen und der False Bay. An diesem Treffpunkt werden die Weinberge von einer frischen Meeresbrise gekühlt, die den fruchtbaren Boden mit maritimem Charakter erfüllt und die Trauben langsamer reifen lässt. Dieses unverwechselbare Terroir ist einer der Aspekte, die den Weinen ihren außergewöhnlichen Geschmack verleihen. ■

Restaurant Berggericht
Gastgeber: Heinz Hanner
Hinterstadt 15, A-6370 Kitzbühel
Telefon: 00 43 / 6 70 / 6 04 54 50
E-Mail: hallo@berggericht.at
Internet: www.berggericht.at