

# GENUSS.LOKALE

TEXT: IRINA WEINGARTNER



## Da geht die Sonne auf

Seit über 40 Jahren betreibt Familie Wende das gleichnamige Hotel in Neusiedl. Im hauseigenen Restaurant „Sonnenstube“ kümmert sich Küchenchef Bernd Rohrer um das leibliche Wohl der Gäste. Seniorchefin und leidenschaftliche Köchin Waltraud Wende steht ihm dabei nach wie vor mit Leib und Seele zur Seite. Man kann wählen zwischen Buffet und à la Carte, wir entscheiden uns für Letzteres. Zur Vorspeise werden uns ein erfrischendes Eierschwammerl-Apfel-Tatar und hausgemachte Eierschwammerl-Ravioli auf Chorizo-Carpaccio empfohlen. Zum Hauptgang geht es dann heiß her. Neben Klassikern wie Tafelspitz oder Zanderfilet stehen flambierte Schweinsmedaillons in einer rassigen Sauce mit Rosmarinerdäpfeln und Prinzessbohnen oder ein flambiertes Pfeffersteak mit gebackenen Dollar-Chips, glacierten Karotten und Broccoliröschen zur Auswahl. Zum süßen Ausklang zaubert die hauseigene Konditorei ein luftig leichtes Topfensoufflée auf Fruchtspiegel und eine feine Limetarte mit Holler-Himbeereis. Für die Weinauswahl zeichnet Patron Horst Wende persönlich verantwortlich und für alle Bierfreunde gibt es Zipfer Pils und Wieselburger vom Fass, Kaiser Doppelmalz, Edelweiß Weizenbier, Budweiser und Guinness draught.

### RESTAURANT SONNENSTUBE IM HOTEL WENDE

7100 Neusiedl am See, Seestraße 40  
Tel.: 02167 8111, [www.hotel-wende.at](http://www.hotel-wende.at)  
Öffnungszeiten:  
Mo. bis So. von 6:45 bis 10 Uhr,  
von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr

## Von allem für jeden

Im Jahr 1979 eröffneten René Taubers Eltern am Puztasee in Andau ein kleines Badebuffet. Heute befindet sich dort ein stylisches Seerestaurant, das zwar immer noch die Badegäste kulinarisch verwöhnt, aber mittlerweile auch Genussfreunde von weither anlockt. René Tauber ist 2003 in den elterlichen Betrieb eingestiegen und führt ihn seit 2007. Die Speisekarte bietet von allem und für jeden etwas. Für Fleischtiger gibt es Steak vom Wagyu oder Kobe, erstklassige selbstgemachte Burger und natürlich die traditionellen Klassiker wie Cordon Bleu, Wiener oder Puszta Schnitzel. Zander, Wels und Karpfen sind eine ebenso köstliche Alternative wie die herzhaften Eiernockerl oder verschiedene Pastagerichte. Das zarte Hirschschnitzel oder das saftige Wildschweingulasch sind für Wildfreunde ein Gedicht. Das vielfältige Pizzeriaangebot zu guter Letzt ist eine wunderbare Ergänzung. Als leidenschaftlicher Patron sorgt René Tauber auch dafür, dass er seinen Gästen immer das passende Getränk anbietet. Daher listet die Wein- und Bierkarte nicht nur alle namhaften Winzer aus der Region, sondern auch spannende Newcomer aus der ganzen Welt. Freunde der gepflegten Braukunst können wählen zwischen Zipfer, Gösser und Weizen vom Fass, einem Puntigamer Panther oder einem Kaiser Doppelmalz.



### TAUBER AM SEE

7163 Andau, Am Badeseesee  
Tel.: 02176 2180, [www.tauberamsee.at](http://www.tauberamsee.at)  
Öffnungszeiten:  
Täglich von 11:30 bis 21 Uhr  
(von September bis April  
Montag und Dienstag Ruhetag)

## WAS PERFEKTE FASSBIERQUALITÄT AUSMACHT

*Frisch geduscht zapft es sich am besten.*

Dass Biergläser vor dem Zapfvorgang auf der Gläserdusche ausgespült werden, ist bekannt, der Hintergrund anscheinend weniger, denn nach wie vor ist zu beobachten, wie Gastronomie-mitarbeiter mit Vorliebe zur Reinigung bereits benutzter Gläser darauf ausspülen. „Das Glas geht ja schließlich wieder zum gleichen Gast“, ist als Rechtfertigung zu hören, ohne dabei zu bedenken, dass das nächste Glas Bekanntheit mit den Spülresten macht, die bei Zimmertemperatur mehr und mehr verkeimen. Für eine wirklich FASSZINIERENDE Zapfkultur kommen nur saubere Gläser auf die Gläserdusche, um die Rückstände von Klarspülmitteln wegzuspülen, damit der Gast sich an einem langanhaltenden Bierschaum erfreuen kann.



Michael Leingartner,  
österreichischer  
Biersommelier-Staatsmeister