




*Besuchsbericht 2011*  
**Landhotel Strasserwirt**  
*Frau Viktoria und Herr Josef Nothegger*  
6393 St. Ulrich am Pillersee


„Ja wir haben heute unseren letzten Tag geöffnet in der Wintersaison“ teilt mir die freundliche Dame am Telefon mit. So machte ich mich an diesem schönen, sonnigen Tag auf dem Weg ins Pillerseetal um der Familie Nothegger meinen Jahresbesuch abzustatten.


Bei meinem Eintreffen war es noch relativ ruhig und so nahm ich auf der attraktiv-einladenden Terrasse Platz. **Frau Rosmarie** im Service war mir noch vom letzten Jahr bestens bekannt. Sie versorgte mich unverzüglich mit der sauber geschriebenen und übersichtlich gestalteten Speisekarte.

„Unser Strasserwirt ist der älteste Gasthof im Bezirk Kitzbühel und wurde bereits 1377 urkundlich als Taverne genannt“. So steht es in der Speisekarte geschrieben.

Ich entschied mich für die **Rindssuppe mit Frittaten**. In einer Porzellan-Suppentasse servierte mir Frau Rosmarie eine kräftige, heiße und wohlschmeckende Rindssuppe. Die Frittaten waren fein geschnitten und hausgemacht. Etwas frischer Schnittlauch rundete die Suppe perfekt ab. 

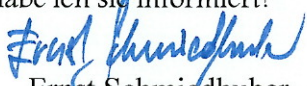
Als Hauptgericht erbat ich mir den **Backhendlsalat** – Streifen vom Hühnerbrüstchen in Kürbiskruste gebacken, bunter Salat, Kernöl. So ist diese Speise beschrieben. Nachdem die Chefin des Hauses aus der grünen (Steier) Mark stammt interessierte es mich, wie sie dieses Gericht zubereitet.

Auf einem wirklich hübschen, ovalen Porzellanteller bekam ich ein Feuerwerk an Vitaminen. Vorweg darf ich berichten, dass alle Salate tadellos frisch und ausgezeichnet mariniert waren. Es gab diverse Blattsalate wie Radiccio, Zichorie, Endivie, weiters Radieschen, Gurken, halbe Kirschtomaten und Karottenrohkost, Drei schöne Stücke von der Hühnerbrust waren tadellos gewürzt und gebacken. Innen war das Fleisch zart und saftig, außen perfekt knusprig. Zusätzlich gab es noch Kürbiskerne, Kürbiskernöl, etwas roten Balsamicoessig sowie eine Spalte von der Zitrone. Die Küchenqualität im Hause Nothegger kann erneut mit sehr gut beurteilt werden. 

Dies trifft auch auf die freundliche Service-Mitarbeiterin Frau Rosemarie zu. Während meines Aufenthaltes hat sich die Terrasse gut mit zahlreich eintreffenden Gästen gefüllt. Frau Rosemarie betreut ihre Gäste, flink, freundlich, aufmerksam und effizient. 

Nachdem die Chefin, **Frau Viktoria Nothegger** in der Küche viel zu tun hatte, habe ich sie in „ihrem Reich“ besucht. Wir unterhielten uns über die abgelaufene Wintersaison und die bevorstehende Sommersaison. Über die weitere Kooperation mit der Agrar-Markt Austria habe ich sie informiert!

Dienstag, 15. März 2011

  
Ernst Schmiedhuber

BERATER DER TIROLER WIRTSHAUSKULTUR  
UNTERNEHMER-COACH  
WIFI TRAINER



ERNST SCHMIEDHUBER

6300 WÖRGL, LADESTRASSE 23B  
Telefon: 0664 - 418 86 08  
e-mail: schmiedhuber@a1.net