

Österreichische Schmankerl in Kirkel und Kohlhof

In Ressmann's Residence und in der Hostellerie Bacher-Wögerbauer gibt es derzeit Gerichte aus der Alpenrepublik.

VON THOMAS REINHARDT

Liebhaber der österreichischen Küche kommen derzeit in unserer Region auf ihre Kosten. Sie können in zwei renommierten Hotel-Restaurants Speisen und Getränke aus der Alpenrepublik genießen: In Ressmann's Residence in Kirkel und in der Hostellerie Bacher-Wögerbauer in Neunkirchen-Kohlhof.

35 Jahre heißt es jetzt schon „Ein Tiroler in Kirkel“. Es ist eine Erfolgsgeschichte. Und so gibt es derzeit auch wieder „Österreichische Schmankerl“. Die Rede ist von Günther Ressmann, Küchenchef und Gastronom, und seiner Residence, dem beliebten Hotel-Restaurant in der Kirkeler Kaiserstraße. Bis zirka Ende November bietet das Ressmann-Team eine breite Palette von Gerichten à la Austria an. Darunter sind neun

„Kleine Gerichte“, die zwischen neun und 19,50 Euro kosten. Auf der Karte steht zum Beispiel eine Cremesuppe von Räucherfischen mit Krautwicklerl, hausgebeizter Saibling im Almdudler & Hagebutten, Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit frischem Kren oder rasiq mariniertes Tartar vom Almoachsenfilet mit Bauern-Ei und Schüttelbrot.

Unter den warmen Hauptspeisen (zwischen 16 und 27 Euro) finden Interessierte Käsknodel mit Williamsbirnen-Ragout, Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat, gebratenes Filet vom Flußzander oder Rahmsteinpilze mit Semmelknodel und Herbsttrüffel. Eine Auswahl österreichischer Bergkäse mit Sauerteigbrot und Fassbutter sowie Desserts wie Kaiserschmarren mit Apfelkompott und Rum-Rosinen-Eis runden



In Ressmann's Residence in Kirkel gibt es derzeit wieder Gerichte aus Österreich.

FOTOS: THOMAS REINHARDT

WWW.MIORI.DE

GENUSS FÜR ZUHAUSE

ENTDECKEN SIE UNSERE FEINKOST- & KÄSETHEKE

miori

SAARBRÜCKERSTR. 148-158
66130 SAARBRÜCKEN
0 681 - 988 0 890

das Angebot ab. Selbstverständlich gibt es auch Weine und Digestifs aus Österreich.

Ab dem 1. November gelten neue Öffnungszeiten: Montag, Donnerstag, Freitag und Samstag, 11.30 Uhr bis 14 und 18.30 Uhr bis 22 Uhr, Sonntag 11.30 bis 14 Uhr.

Tel. (0 68 49) 9 00 00
www.ressmanns-residence.de

Ebenfalls aus Österreich stammt Hermann Wögerbauer von der Hostellerie Bacher-Wögerbauer in Neunkirchen-Kohlhof. Dort wirkt er seit 1989, seit 2005 ist er Besitzer. Auch seine Gäste freuen sich jedes Jahr aufs Neue, wenn Wögerbauer Gerichte aus seiner Heimat kredenzt, wie jetzt bei den „Österreich-Wochen“, die noch bis zum 29. November laufen.

Wie immer gibt es eine Menü-Empfehlung, da kann man sich verschiedene Gänge auswählen. Als da sind: Gänseterrine auf pochierem Apfel und Geflügelleber im Trüffeljus an marinierten Cassis-Feigen, als österreichische „Festtagssuppe“ eine doppelte Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl und Leberknodel, als Zwischengang Zanderfilet unter der Kräuterkruste auf Rote-Bete mit Grüner-Veltliner-Schaum, als Hauptgericht Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit lauwarmer Kartoffelsalat und Vogerlsalat sowie als Dessert Kaiserschmarren mit karamellisierten Äpfeln und Vanilleparfait.

Außerdem werden vier Vorspeisen (18-26 Euro) angebo-



Günther Ressmann bietet unter anderem ein leckeres Carpaccio vom Almoachsenfilet mit Tomaten-Tabasco-Geel an.



Hermann Wögerbauer lockt in seiner Hostellerie in Neunkirchen-Kohlhof auch mit dem berühmten Kaiserschmarren.

ten, zum Beispiel Wallerfilet mit Kartoffelstroh und Knusperspeck oder Tiroler Schlipfkrappen mit Scampi und Schafskäsekruste. Neben zwei Suppen, vegetarischen Gerichten und Desserts stehen neun Hauptgänge (28-32 Euro) zur Wahl. Darunter findet man Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse mit

Estragonsoße, geschmorte Hirschkalbskeule mit Serviettenknodel und Apfelrotkraut oder Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln. Auch hier gibt es Weine und Edelbrände aus Österreich.

Tel. (0 68 21) 3 13 14
www.hostellerie-bacher.de