

Jausenstation und Reiterhof

Das Gasthaus „Reiterhof Moos“ sieht sich als ein echter Familienbetrieb. Kinder sind daher herzlich willkommen.

SALZBURG. Der Gasthof „Reiterhof Moos“ trägt seinen Namen natürlich auf Grund des angeschlossenen Reitstalles. In den siebziger Jahren haben Burgi und Toni Walkner gemeinsam mit der Lebenshilfe begonnen, Reiten für Behinderte anzubieten. Daraus ist der Reitstall entstanden, der heute verpachtet ist. Das Wirtshaus hat sich die Familie behalten – Toni Walkner hat sich aber zurückgezogen, an seine Stelle ist Toni junior getreten.

Ganz trennen kann man Reitstall und Gasthaus natürlich nicht – schon alleine deshalb, weil man von der Stube aus di-



Toni Walkner jun. führt mit dem „Reiterhof Moos“ einen Betrieb, der neben den Reitgästen v. a. auf Ausflugs- und Familienausgerichtet ist. Bild: SW/LETTNER

rekt in die Reithalle blicken kann. Beliebt ist der Reiterhof Moos nicht nur bei Pferdefreunden, sondern auch bei Pedalrittern. Direkt am Tauernradweg gelegen lockt das Haus die Gäste mit herzhaften Jausen zu vernünftigen Preisen.

Das Angebot wissen an den Wochenenden auch zahlreiche Ausflugs- und Familienausgerichtet ist. Während die Eltern einen der schönsten Gastgärten Salzburgen genießen, können sich die Kinder am großen Spielplatz austoben: „Wir sind ein Familien-

betrieb für Familien“, beschreibt Toni Walkner seine Firmenphilosophie.



In der Küche hat die Wirtin das Sagen. Sie verwöhnt ihre Gäste mit traditioneller Kost. Gegen Vorbestellung und ab vier Personen gibt's noch Spezialitäten wie Ripperl- oder Schweinsbrat-Essen, Hendl in der Rein, Kalbs-, Schweins- oder Lammstelzerl, Tafelspitz... Zudem werden stets saisonale Spezialitäten – allerdings nicht montags und dienstags. Da hat der Reiterhof Moos nämlich geschlossen.

WEIN

WEINGUT HÖPLER

„Ein guter Wein findet sein Gleichgewicht selbst. Es braucht Zeit. Es braucht Leidenschaft. Und es braucht Gefühl. Wir geben dem Wein so viel Zeit, wie er braucht. Wir schenken ihm so viel Leidenschaft, wie wir haben. Und wir verwenden für ihn so viel Gefühl, wie er benötigt“, so lautet das Credo des Weinguts Höppler am Neusiedlersee. Die seit 2005 in Betrieb stehende, modernst ausgestattete Produktions- und Kelleranlage bietet alle technischen Voraussetzungen, um hochqualitative Weine herzustellen.



Informationen: Weingut Höppler
Heideweg 1, 7091 Breitenbrunn
Telefon: 02683/23907-0, Fax: DW 70
Internet: www.hoepler.at
E-Mail: office@hoepler.at
In Salzburg sind Höppler-Weine u. a. im Weindot Kölbl, bei Feinkost Reichl, Maxones, Feinkost Ziegler (Grödig) und Wieser Getränke (Piesendorf) erhältlich. Die in den Kostnotizen angegebenen Preise beziehen sich auf den Ab-Hof-Verkauf.

Bewertung in den Kostnotizen: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).

KOSTNOTIZEN

PINOT BLANC (2004): dezente fruchtiger Duft, am Gaumen überaus vielschichtig: kandierter Honig, Wiesenkräuter & Zitrusfrüchte, animierend, vitale Säure, würzig.
Punkte: 2,2 - Preis: 5,70 Euro

CHARDONNAY (2005): leichter Stahlton und Vanillernote in der Nase, pikant, Granny-Smith- & Grapefruit-Aromen, pikant, prägnantes Frucht-Säure-Spiel, guter Trinkfluss.
Punkte: 2,0 - Preis: 6,50 Euro

RIESLING (2004): eleganter Duft mit einem Hauch von Veilchen, erfrischende Säure, feine Extrakt-süße, Pfirsich- und Zitrusnoten.
Punkte: 2,1 - Preis: 7,20 Euro

ST. LAURENT „Erwein“ (2004): kräftiges Rot, dezente Nase, am Gaumen Zwetschken- und Weichselnoten, nicht ganz harmonisch, etwas fragil, mittlerer Abgang.
Punkte: 3,1 - Preis: 9,10 Euro

BLAUFRÄNKISCH „Kirchberg“ (2003): Feiner Duft nach Vanille & Erdbeere, harmonisch, kompakt, facettenreiches Fruchtspektrum mit Kirsch-, Brombeer- und Nougat-Aromen, gutes Toasting, sortentypisch.
Punkte: 1,4 - Preis: 19,40 Euro

PINOT NOIR „Rosenberg“ (2003): Dörrzwetschken in der Nase, muskulös am Gaumen, dicht, intensive Röstaromen, Schwarzbeeren, Cassis- & Vanillnoten, perfekte Balance von Frucht und Tannin, langer Abgang.
Punkte: 1,6 - Preis: 22 Euro

136 Mostschänken

Most gilt zwar als die oberösterreichische „Landessäure“, erfreut sich aber bei den Salzburgern einer wachsenden Beliebtheit, zumal die Qualität in den vergangenen Jahren kontinuierlich verbessert werden konnte. Dank moderner Produktionsmethoden – vergleichbar mit jenen in der Weinherstellung – sind die Zeiten, in denen ein Schluck Most bei nicht an das Getränk gewöhnten Konsumenten wilde Grimassen ins Gesicht zauberte, endgültig vorbei. Traditionelle Sorten wie Pichl-, Winawitz- und Speckbirne oder Weberbartl-, Petermörtel- und Plankenapfel werden kontrolliert in Stahltanks vergoren und reifen zu Getränken heran, die auch in der Spitzengastronomie wieder als salonfähig gelten. Seit 2004 werden auch Mostsommeliers ausgebildet. Einen Überblick über die Mostkultur in der oberösterreichischen Gastronomie bietet der kürzlich erschienene Führer „Den Mostschädeln auf der Spur ...“ (Trauner Verlag, 13,80 Euro). Vorgestellt werden auf knapp 200 Seiten insgesamt 136 Mostschänken,



wobei das inhaltliche Spektrum über die Erläuterung des jeweiligen Most-Sortiments hinaus reicht und auch Hinweise auf hausgemachte Spezialitäten des Lokals, Möglichkeiten der Freizeitgestaltung sowie Sehenswürdigkeiten in der Umgebung einschließt. Praktische Hinweise auf Anfahrt, öffentliche Verkehrsmittel und Öffnungszeiten fehlen ebenfalls nicht. Dazu kommen allgemeine Beiträge über die Mostkultur: von der historischen Entwicklung bis hin zur Qualitätsrevolution in der Spitzenmosterzeugung der Gegenwart.