



WEYERHOF

Der Weyerhof in Bramberg ist eine der beliebtesten Adressen in den Hohen Tauern, wenn es um regionale Köstlichkeiten geht. Küchenchef Franz Meilinger ist ein welterfahrener Künstler – sein Metier ist die Kochkunst. Das Anwesen verfügt über einen eindrucksvollen geschichtlichen Hintergrund.

Wer einmal in den Genuss gekommen ist, Franz Meilinger beim Kochen über die Schulter und in die Töpfe zu schauen, der bekommt nicht nur Appetit, sondern erlebt auch einen Künstler in seinem Element. Der 27-Jährige ist ein kulinarischer Tüftler. Bei jeder einzelnen seiner Kreationen verfolgt er dasselbe ehrgeizige Ziel: regionale Kost bis ins allerletzte Detail zu perfektionieren. Der Oberpinzgauer sieht jedes Gericht als Gesamtkunstwerk, das in sich stim-

mig sein muss. Nicht nur die Wahl der Farben, also der Zutaten, spielt dabei eine wesentliche Rolle. Jedes Gewürz, jede Beilage und jeder noch so kleine Vorgang in seinem „Atelier für Gaumenkünste“ im Weyerhof sind als Pinselstriche zu verstehen. Bodenständige, jedoch ausgeklügelte Gewürzkompositionen und die geschmackliche Harmonie sorgen bei den Gästen für Begeisterung.

„Die Hohen Tauern sind in Sachen Kulinarik ein wahres Schlaraffenland mit unerschöpflichen Ressourcen in einer Qualität, wie man sie nur sehr, sehr selten findet“, sagt Franz Meilinger – und der Spitzenkoch ist durchaus berechtigt, so eine These aufzustellen. Sein beruflicher Werdegang führte ihn bereits in die verschiedensten Länder und Regionen. Singapur, Luzern, Engelberg, das legendäre „Steirereck“ in Wien oder der „Graue Hase“ in Deggendorf – Meilinger war für einfache Gasthäuser ebenso tätig wie für exklusive Gourmet-Tempel mit Drei-Hauben-Niveau. Bodenständige Küche ist jedoch die große Leidenschaft des begnadeten Kochs.

Zu den Spezialitäten des Hauses gehört unter anderem Pinzgauer Bauernschöpsernes: Zartes, am Knochen geschmortes Lammfleisch mit Kümmelkartoffeln und Radisalat sorgen für ein regionales Geschmackserlebnis der Sonderklasse. Ebenso typisch für die Region und auf der Speisekarte des Weyerhofes zu finden sind herzhafte



Krapfen und Bladln, also Teigfladen mit verschiedensten geschmacksintensiven Beilagen, die gerne nach Vorbestellung zubereitet werden. Pfifferlings-, Wild- und Fischgerichte sowie andere der Saison angepasste Speisen sorgen für Abwechslung. Vor allem aber werden individuelle Wünsche in der Küche gerne erfüllt. Bei den besonders beliebten Überraschungsmenüs kommt das kreativ-kulinarische Wirken von Meilinger voll zur Geltung: Die



von ihm in Asien erlernte landestypische Kochkunst sorgt dabei oftmals für eine exotische Veredelung regionaler Köstlichkeiten.

Die Mutter von Franz, Elisabeth Meilinger, ist Chefin des Hauses und führt den Betrieb bereits in siebenter Generation. Die gebürtige Bauerntochter ist seit ihrem 20. Lebensjahr am Weyerhof tätig. Anfangs half sie, so wie in der Region üblich, im elterlichen Betrieb mit, später etablierte sie den Betrieb mit viel Leidenschaft und Engagement als eine der absoluten Top-Adressen in der Region. „Ein besonderes Qualitätsmerkmal ist die Tatsache, dass ein enorm hoher Anteil unserer Produkte aus eigener Erzeugung stammt“, sagt Elisabeth Meilinger. Das Brot wird selbst gebacken, Kräuter und Gemüse stammen aus dem eigenen Garten. Holunder, Honig, Marmeladen, Fichtenhonig und vieles mehr stammen ebenso aus Eigenproduktion wie das Wild aus eigener Jagd.

Was das Flair und die Atmosphäre des Weyerhofes betrifft, ist man sprichwörtlich in bester Gesellschaft. Dafür steht die einzigartige Geschichte des Anwesens. Oberhalb des Weyerhofes kann man heute noch die Reste eines Schutz- und Wachturmes besichtigen. Die Weyerruine zählt zu den ältesten der Region und wurde im Jahre 1130 das erste Mal urkundlich erwähnt. Sie gilt als eines der letzten Beispiele der einst für den Pinzgau so typischen kleinen Burganlagen. In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts wurde der Weyerhof ein fürstlich ausgestatteter Herrnsitz. Es gab zwei prunkvolle Fürstenzimmer, die sogar zum Edelsitz der Bischöfe von Chiemsee wurden. Beide Zimmer waren kunstvoll und mit kostbaren Möbeln aus der Renaissance- und Barockzeit ausgestattet. 1828 war sogar Erzherzog Johann zu Gast im Weyerhof. 1940 zerstörte ein verheerender Brand einen Großteil des altherwürdigen Anwesens. Die ausgebrannte Ruine wurde aber wieder aufgebaut.

Seit 1832 befindet sich der Weyerhof urkundlich nachgewiesen in ununterbrochenem Besitz der Familie Meilinger. Heute ist der Gasthof bei Einheimischen und Gästen



gleichermaßen beliebt. Auch Prominente wie Helmut Kohl, Kurt Waldheim, Hermann Maier, Felix Gottwald, Sepp Forcher, Toni Sailer oder Michael Schanze schätzten und schätzen nach wie vor die Kulinarik und das eindrucksvolle Ambiente. Für Gemütlichkeit sorgen die Tafel im geschichtsträchtigen Gewölbe, zwei Stuben sowie ein wunderschöner Gastgarten.

Kontakt

Gasthof Weyerhof, Familie Meilinger
5733 Bramberg am Wildkogel, Weyer 9
Tel.: +43 6566/7238, Fax: +43 6566/7238-11
www.weyerhof.at, info@weyerhof.at