

Vorkoster



Gut essen zu gehen gehört zweifellos zur Lebensqualität. Salzburg samt Umgebung wuchs zum Schlaraffenland für Feinschmecker heran. Aber welcher Koch zeigt wirklich Klasse? Ein versierter SF-Mitarbeiter kostet vor. Seine Kritik ist so subjektiv wie jede Theater-Rezension. Er selbst bleibt anonym. Damit es ihm so ergehe wie jedem Gast: hoffentlich gut.

Für uns liegt Bramberg nicht um die Ecke. Der Weg von der Stadt Salzburg in den Oberpinzgau zieht sich – München ist rascher erreichbar. Es muss also für die lange Fahrt einen Grund geben. Den Vorkoster hatte ein farbenfroh gestalteter Prospekt verlockt: „Genussweg Hohe Tauern“. Dort sind die besten gastronomischen Stationen vorgestellt, von Krimml bis Bad Gastein. Da er nun einige von ihnen kennt und schätzt – das urige „Schwaigerlehen“ in Stuhlfelden oder das feine „Haas am Teich“ von Mittersill – war er erstaunt, vom „Weyerhof“ in Bramberg zuvor nie etwas gehört zu haben. Denn die Geschichten klingen interessant, die des Ortes und die des Kochs.



Feuer getrotzt und sind heute liebevoll eingerichtet.

Sie führt im Bramberger Ortsteil Weyer an der Bundesstraße den Gasthof mit Zimmern und einem Jugendgästehaus daneben als Familienbetrieb. Als wir ankamen, war gerade eine Gruppe belgischer Kinder abzufüttern vor der abendlichen Heimreise per Bus. Die Speisekarte offerierte Klassiker von Kasnocken über Schnitzel bis Hirschbraten. Aber der Vorkoster hatte im Prospekt gelesen, dass man sich ein Überraschungsmenü bestellen kann, was wir natürlich taten. Wir bekamen sieben Gänge samt Weinbegleitung um 95 Euro, ein angemessener Preis. Da der Heimweg im Taxi doch ein wenig teuer werden würde, hatten wir ein Zimmer genommen, ein hübsch gemütliches übrigens.

Erster Gang: Garnelen, schön frisch und artgerecht gebraten auf einem Zwiebel-Orangen-Ragout mit eingelegtem Ingwer. Was ungewöhnlich klang, aber erstaunlich harmonisch schmeckte – Singapur

„Weyerhof“ in Bramberg

Bis zu 2 Hauben



Franz Meilinger. Foto: Niki Faistauer

Mit Franz Meilinger steht ein 27-Jähriger am Herd, der schon weit in der Welt herumkam. Arbeit im Vier-Hauben-Tempel „Steirereck“ in Wien, im bayerischen Ur-Wirtshaus „Der Graue Hase“ in Deggendorf, in der Schweiz und in Singapur. Tolle Karrierechancen würden sich ihm also öffnen – und dennoch kehrte er in den Oberpinzgau heim: der Familie gehört der „Weyerhof“ seit 170 Jahren.

Oben auf schroffem Felsen steht grau und böse ein Wachturm. Sein Dach ist längst eingestürzt, die Mauern trotzen seit dem Jahre 1130 der Witterung. Darunter ward im 17. Jahrhundert ein Herrnsitz errichtet mit prunkvollen Fürstenzimmern, genutzt von den Bischöfen von Chiemsee, die waren dem Salzburger Erzbischof untertan. Ein Brand ruinierte 1940 das Gebäude – „Gott sei Dank hat man damals nicht alles zusammengeschoben“, sagt Chefin Elisabeth Meilinger. Denn die eindrucksvollen Gewölbe haben dem

lässt grüßen. Ganz sanft ging's weiter mit einem Steinpilz-Sud, gewürzt durch Rosmarin und Sherry, mit Gnocchi und einem pochierten Ei als Einlage. Schaute einfach aus und war richtig gut. Klassisch ist ja schon die lauwarmer Räucherforelle auf roten Rüben und Kren-Schaum. Rosig gebratenes Lamm von erster Qualität ward begleitet von Schupfnudeln und einem Spinat, den nicht Zwiebeln parfümierten, sondern getrocknete Tomaten, was zudem hübscher aussah. Ein Hirschkalb-Schnitzel lag auf Sellerie, cremig als Püree und saftig als Salat, begleitet von Marillen-Mus. Ganz toll. Eigentlich stellte sich schon Sättigung ein – doch das Rindsfilet mit geschälter Paprika in Paprikasud war so gut, das konnten wir nicht stehen lassen. Und für Desserts ist immer Platz: Nussparfait, Haselnuss-Eis, ein höchst intensiver Schokokuchen, tadellos.

Da ist ein eigener Stil erkennbar, der ganze feine Harmonien schafft, ein sehr exakter Umgang mit den Zutaten, die weitgehend aus der Umgebung stammen. Das ist so gewollt, Meilinger hält viel von den Produkten der Hohen Tauern. Nun kann der Vorkoster über die Qualität der alltäglichen Küche nichts sagen, schlecht wird sie nicht sein – aber was er im Überraschungs-Menü bekam, waren glatt zwei Hauben.

So ist der „Weyerhof“ einen jeden Weg wert.

Weyerhof, Weyer 9, 5733 Bramberg,
Tel. 06566-7238, www.weyerhof.at

BEWERTUNGSKRITERIEN

Unsere Punktwertung orientiert sich an international üblichen Regeln: 20 Punkte bilden die Höchstwertung. 9 Punkte und darunter: Kost mit groben Mängeln. 10 Punkte: deutliche Mängel. 11 Punkte: durchschnittliche Kost. 12 Punkte: gute Kost. 13 und 14 Punkte (samt einer Haube): sehr gute Kost. 15 und mehr Punkte (samt zwei bis vier Hauben): exzellente Kost, seufzerlösend.