

Lokalausgang

Tops & Flops

sowie Leistungen, die dazwischenliegen. Der *A la Carte*-Lokalausgang präsentiert aktuelle Momentaufnahmen der Gastronomieszene. Deshalb müssen die Wertungen auch nicht mit jenen im *Guide A la Carte 2020* übereinstimmen.

WEYERHOF GROSSE ALPENKÜCHE

Eine archaische Felswand samt Kreuzifix und eine Turmruine im Hintergrund, so manches jahrhundertealte Holzmöbel im Haus und eine Küche, in der eine hochgradig zeitgemäße Alpenküche entsteht. Der *Weyerhof* in Bramberg am Wildkogel – das Haus aus dem 12. Jahrhundert – ist ein noch fast unentdecktes Juwel in der hiesigen Gastronomie. Jahrelang unspektakulär als Jugendgästehaus geführt, kam ordentlich Leben in die alten Gemäuer, als Franz Meilinger jun. und seine Schwester Elisabeth auf Wunsch der Eltern zurück auf den Hof kamen; um die Zimmer umzu-

Im *Weyerhof* stößt Bausubstanz aus dem 12. Jahrhundert auf Küche, die den Zeitgeist trifft.

bauen, das Haus mit guter Musik zu fluten und eine Speisekarte auf die Beine zu stellen, die sowohl den Stammgästen des Wirtshauses behagt als auch von weiter weg angereisten Gästen. (Der Weinkarte sollte man sich bald noch widmen – oder Stoppelgeld forcieren?) Mit Jugendfreund Andreas Stotter als Küchenkompagnon kam ein *Steirereck*-Souschef zurück in die Heimat. Meilinger selbst hatte schon im alten *Steirereck* gekocht und später unter anderem in Singapur gearbeitet. Gemeinsam toben sich die beiden nun vor allem bei ihrem Überraschungsmenü (auf Vorreservierung, Anzahl der Gänge nach Wunsch) kreativ aus. In den uralten Stuben kommt dann als *Amuse-Gueule* etwa eine

ganze Zwiebel, einer Chrysantheme gleich eingeschnitten und bis in alle „Blütenblätter“ hinein paniert und knusprig gebacken, dazu ein Dip aus fermentierten grünen Paradeisern. Oder ein Pinzgauer Krapfen, mit gesurter, geräucherter Ziegenbrust, Sauerkraut und Erdäpfeln gefüllt, ein Hochgenuss. Ebenfalls noch als Gruß vorneweg – „wir haben grad ein ganzes Schwein bekommen“: ein Krautröllchen mit Schweinsohr, schwarzem Knoblauch und Schwarzem Holler und ein Schweinsgoderl mariniert, dazu Krenwurzel nach Sushi-Ingwer-Art.

Wichtige Basis der Küche sind diverse eingelegte oder fermentierte Vorräte: „Oliven“ aus unreifen Mini-zwetschken begleiten gemeinsam mit Olivenkrautöl Saiblingsfilets. Eingelegte Schnittlauchblüten mischen einen Gang aus Stör, Schmorgurkenkugeln, Sonnenblumenkernbutter und einem betörenden rahmigen Fond mit Salzgurkensaft auf. Wild hat öfters seinen Auftritt, etwa eine rohe Scheibe vom „Weißen Scherzl“, aufgegossen mit Hirschconsommé, ergänzt von Essigkirschen, selbst angesetztem Kirschkernöl, Thymian und mit Kirschkernen infundiertem Schnaps in der Sherry-Funktion. Ziemlich große Küche.

ANNA BURGHARDT

KÜCHE	●●●●○
ATMOSPHERE	●●●●○
WEINE	●●●●○

Weyerhof

Weyer 9, 5733 Bramberg am Wildkogel
Tel.: 06566/72 38
weyerhof.at

