



DER STEIRER Bad Waltersdorf HOF

Kulinarische Glücksmomente

Den Genuss unter die Grüne Haube gebracht

Steirisch-mediterran, genussvoll-vegetarisch oder lieber klassisch-österreichisch? Die preisgekrönte Genussvielfalt, die im führenden Wohlfühlhotel der Steiermark von Küchenchef Johann Pabst auf den Tisch gezaubert wird, macht in jedem Fall Lust auf mehr.

Knackiges Obst und Gemüse, Kräuter aus dem eigenen Garten, gereifter Käse, mit Gütesiegel ausgezeichnetes Fleisch, zarter Vulcanoschinken. Nur die besten Zutaten finden ihren Weg in die Küche von Küchenchef und Kochbuchautor Johann Pabst. Seit mehr als 25 Jahren kreiert er im Steirerhof unter dem Motto „Balsamico und Kernöl“ steirische-mediterrane Rezepte zum Genießen und Nachkochen.

Köstlichkeiten rund um die Uhr

Ausgezeichnet mit der Grünen Haube für österreichische Natur- und Vitalküche, ergänzt das Speiseangebot von morgens bis abends das Wohlfühl-Konzept des Hauses: Frühaufsteher genießen am Pool Kaffee/Tee, Gebäck und Obst. Das reichhaltige Frühstücksbuffet verdient mit der „Auswahl von allem“, Bio-Ecke und Schauküche in jedem Fall das Prädikat „einzigartig“. Der mittägliche Light-Lunch mit verschiedenen Suppen, Broten, Salaten und einem leichten Wok-Gericht, gefolgt von Kuchen- und Strudelauswahl am Nachmittag, die Zeit bis zum sechsgängigen Dinner mit vier Wahlmenüs. „Steirisch-mediterran“, „genussvoll-vegetarisch“, „klassisch-gut“ oder der „Fisch des Tages“ – bis 18.00 Uhr selbst für das Servicepersonal noch eine Überraschung – setzen raffinierte, kulinarische Schwerpunkte. Auch das warme Zwischengericht aus der Schauküche entsteht nach kreativer Tagesstimmung des 29-köpfigen Küchenteams, in dem allein 13 ausgebildete Köche ihrem kulinarischen Ideenreichtum freien Lauf lassen dürfen.

Leicht Genießen

„Für mich ist es das schönste Gefühl, mit genussvollen Kreationen unsere Hotelgäste zu erfreuen“, so Johann Pabst, der mit der von ihm entwickelten Küchenphilosophie in Kombination mit der österreichischen Naturküche die Steirerhof Verwöhnkulinarik zum leichten, gesunden Genuss werden lässt: Die Beilage wird zum Hauptbestandteil, kreative Geschmackskombinationen setzen

überraschende Akzente und der zeitgemäßen Ernährungslehre entsprechend, ist jedes Gericht reich an Ballaststoffen, Mineralien, Spurenelemente, Enzymen und ungesättigte Fettsäuren. Verwendet werden nur hochwertigste Zutaten und reine Naturprodukte – vorzugsweise aus dem Netz regionaler Lieferanten, das sich Johann Pabst in den letzten Jahren mit viel Freude und großer Sorgfalt selbst aufgebaut hat.

Ochsenherz & Rote Emma

Seiner Vorliebe für alte Obst- und Gemüsesorten frönt der passionierte Hobbygärtner Pabst. Viele Obst- und Gemüsesorten, die heute beinahe in Vergessenheit geraten sind, erfreuen sich in der Steirerhof-Küche einer Renaissance. So bereichern unter anderem über 30 unterschiedliche Minzsorten, sieben Kartoffel- und je vier Karotten- und Rübensorten, bislang schon die Steirerhof-Karte. Auch die selbstgemachten Marmeladen, Chutneys und Sirupvariationen immer wieder aufs Neue für kulinarische Glücksmomente sorgen.

Ausgesuchte Tropfen

Was ist das beste Gericht, ohne die richtige Weinbegleitung?! In der hauseigenen, begehbaren Vinothek lagern über 300 handverlesene Spitzenweine. Schwerpunkt bilden naturgemäß der Österreichische und hier vor allem der Steirische Wein. Internationale Top-Weine – von Neuseeland bis Frankreich, Spanien und Italien ergänzen das süffige Sortiment.

Guter Geschmack zum Mitnehmen

Wer auf den sprichwörtlichen Geschmack kommt, lässt sich bei Kochkursen, Weinverkostungen, kulinarischen Ausflügen zu den Steirerhof-Lieferanten oder Küchenkräuterführungen für den heimischen Herd inspirieren. Die besten Rezepte von Johann Pabst liegen in Kochbuchform im hauseigenen Bücher-Shop auf.



Information und Buchung:

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf BetriebsgesmbH
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf (Stmk), Österreich
Tel. +43 3333/ 3211-0, Fax Dw 444
E-Mail: marketing@dersteirerhof.at www.dersteirerhof.at