



**KULINARIX**



Beim Strasser-Wirt legt man Wert auf einen schön gedeckten Tisch mit edlen Gläsern und feiner Tischwäsche ETSCH

## Lange geübte Gastlichkeit

Strasserwirt gehört zu den noblen Adressen Osttirols.

Der Strasserwirt ist eine der ältesten Herbergen Tirols. Die Wurzeln reichen bis ins sechste Jahrhundert, man hatte also lange Zeit Gastlichkeit zu üben. Früher waren es die Pferdegesspane, die beim Strasserwirt Halt machten, jetzt sind es Gourmets und Genussurlauber.

Die interessante Mischung Pflaumen-Ingwer-Champagner (7 Euro) stimmte kühl aufs Entree ein: Eine kaltgeräucherte Gänsebrust, die durch zu intensive Räucherung das Brüsterl zu stark dominierte (9 Euro). Dafür war die klare Suppe mit dreierlei Knöderln (Tiroler Art versteht sich) tadellos. Auch die Kalbstafelspitzsulze war elegant mariniert (8 Euro). Am besten beherrschen die Tiroler immer noch die Schlutzkrapfen, die mit dünnem Teig, brauner But-

ter und einem Hauch Parmesan sehr delikate waren (8 Euro).

Beim Strasserwirt hält man sich am besten an die bodenständig österreichisch-italienische Küche. Beispielsweise an das sämige Rahm-Kalbsgulasch, das mit etwas weniger Paprika und mehr Rahm noch

köstlicher gewesen wäre. Etwas fad gesellten sich die gekochten Erdäpfel zum frischen Almlaxen mit Fenchel (22 Euro). Das Finale endete in einem kreativen Reigen an Desserts. Im warmen Schokotörtchen mit Zwetschken und

**Im Schokotörtchen versteckte sich ein heißer, flüssiger Schokokern**

Zimteis versteckte sich ein flüssiger Schokokern – sehr, sehr köstlich (8 Euro). Auch der karamalisierte Sauerrahmschmarrn war eine zarte Versuchung (9 Euro). Der Weinempfehlung von Diplom-Sommelier Tim Götz kann man trauen.

ELISABETH TSCHERNITZ-BERGER

**STRASSERWIRT**

9920 Strassen, Haus 6, Elisabeth Bürgler Hotel und Restaurant ganzjährig geöffnet

**Design:** Überall zeigt sich das Dekorations-talent der Wirtin

**Küche:** Verfeinerte regionale Gourmet-Küche

**Bewertung:** ★★★★★☆

**Anfahrt:** Über Lienz Richtung Pustertal rechts nach Strassen

**Kinder:** Schöner Spielplatz im Freien

**Kreditkarten:** Alle

**Fazit:** Stilvervolles (fast rauchfreies) Tiroler Restaurant. Die bodenständige Küche wurde kreativ verfeinert.

**SONNTAG**  
**KLEINE ZEITUNG**

## STRASSERWIRT

**R**osagebratene Entenbrust in Fichtenhonigsauce mit Kastanienknödel kredenzt Anton Joas aus Sillian mit Team im Hotel Stasserwirt. Zum zweiten Mal arbeitet der Kochlehrling am Heiligen Abend: „Mir macht es Spaß, hinterm Herd zu stehen. Gefei-ert wird gegen 21.30 Uhr zuhause.“

