

ESSEN & TRINKEN



STRASSERWIRT. In Osttirol, einer der schönsten Gegenden Österreichs, gibt es verhältnismäßig wenig gute Restaurants. Eines davon ist der Strasserwirt in Strassen, ein exzellent geführtes Landhotel mit einer mehr als durchschnittlichen Küche.



VON HERBERT HACKER

Wer typische Wintersportorte à la Kitzbühel oder Ischgl mag, mit einer oft gnadenlosen Unterhaltungsmaschinerie, der ist hier fehl am Platz. Wer allerdings eine etwas ruhigere und abgeschiedenere Region vorzieht, der ist im Pustertal in Osttirol richtig. Die Gegend ist traumhaft und gilt zu Recht als Geheimtip für Erholungssuchende, abseits des wintersportlichen Mainstream.

Einziger Nachteil: Kulinarisch gesehen ist die Gegend alles andere als gesegnet. Gute Restaurants sind hier so selten wie Langlaufloipen in Sizilien. Eine der wenigen Ausnahmen: der Strasserhof in Strassen, nahe der Lienzer und Südtiroler Dolomiten. Dieses Vier-Sterne-Landhotel ist im wesentlichen ein typischer Tiroler Gasthof, der mit viel Feingefühl renoviert wurde. Getäfelte Gaststuben, offener Kamin und Unmengen an Bildern und Statuen – all das ergibt eine behagliche und gemütliche Atmosphäre.

In dem von der Wirtin Elisabeth Bürgler vorbildlich geführten Haus wird eine verfeinerte Regionalküche geboten. Diese Bezeichnung wird zwar heutzutage etwas inflationär gebraucht und steht oft für einen undefinierbaren Mischmasch aus Kasnocken und Lemongrassparfait – im Fall des Strasserhofs aber gelingt diese Gratwanderung ganz gut.

Und so stehen unter anderem rosa Rehnüßchen mit Spinatgnocchi, geschmorte Lammstelzen (vom Villgrater Lamm), Konfit vom Kitz, Edelmilchragout mit Serviettenknödel oder ein Couscoustörtchen mit Shiitake-Pilzen auf der Karte, aber auch Bodenständiges wie Schlupfkrapfen und ein Osttiroler Bauernkas.

Die Weinkarte entspricht den Erwartungen an ein solches Haus und trägt dazu bei, gleich nach dem Digestif eines der besonders angenehmen Zimmer zu buchen.

FORMATBEWERTUNG:

KÜCHE: ambitioniert

KELLER: ausreichend

SERVICE: passabel

AMBIENTE: rustikal

PREIS/LEISTUNG: gut

VORSPEISEN: bis ca. € 100,-

HAUPTSPEISEN: bis ca. € 200,-

OFFEN: täglich von 11 bis 22 Uhr,

April und Nov. Betriebsferien