

www.salzburger-fenster.at



SF06/10

## "Salzburger Hof" in Zell am See

16 Punkte, zwei Hauben



Souschef Stefan Reiter (li.) und Küchenchef Marcel Schneider.

Es ist dies ein Dreikampf auf hohem Niveau. In Zell am See freut sich ein Trio gastronomischer Betriebe über zwei Hauben – garniert mit 16 Punkten: „Erlhof“, „Mayer’s“ und der „Salzburger Hof“: Nun zeigt die Bewertung durch den Guide „Gault Millau“ eine Besonderheit. Zwar gibt es für 15 wie für 16 Punkte jeweils den gleichen Hauben-Doppelpack – aber zwischen dem 15. und dem 16. Punkt verläuft jener Graben, der die guten von den richtig guten Restaurants trennt. Damit gehört man selbst im Land Salzburg zu den „Top Ten“ und gilt als heißer Kandidat auf drei Kochmützen.

Wobei der Dreikampf einen Gleichstand erreicht hat – unter ziemlich ungleichen Bedingungen: Der „Erlhof“ und das „Schloss Prielau“ mit „Mayer’s Restaurant“ sind kleinere 4-Sterne-Hotels mit gut 20 Betten, in denen der Inhaber selbst am Herd steht. Der „Salzburger Hof“ hat 140 Betten und zeigt 5-Sterne-Luxus – und dass sie selber kocht, kann man Gisela Holleis nicht auch noch zumuten, die Dame wirbelt ohnehin unermüdlich durch Haus und Wellness-Landschaft. Bei 200 Sitzplätzen im Restaurant sind also einige Essen mehr auf hohem Niveau herzustellen als bei der Konkurrenz, womit diese Leistung auch in den Augen des Vorkosters mehr zählt. Verantwortlich für die Küche sind seit vergangenem Sommer Marcel Schneider als Chef und Stefan Reiter als Souschef.

Marcel Schneider ist gebürtiger Vorarlberger und 34 Jahre alt – und offenbar ein Besessener. Den Urlaub verbringt er in fremden Küchen: bei Deutschlands bestem Koch, Harald Wohlfahrt, oder bei ersten Österreichern wie Christian Petz oder Hans Haas. Und da gab es noch die Geschichte mit den Pralinen, die der Patissier besser hinbekam als der Chef. Was Schneider so ärgerte, dass er Kurse bei Valrhona belegte, bekanntlich die wohl beste Schokoladen-Adresse. Wir haben seine Pralinen probiert: erste Sahne.

Sein großes Menü kommt sechsgängig auf 78 Euro. Der Gruß aus der Küche signalisiert ja stets die Linie. Es kam eine Rotbarbe, mit Avocado gefüllt, auf einer Sauce aus getrockneten Tomaten. Himmelsrichtung Süden bis ins Meer, hieß das. Auffällig schon die Liebe zum Detail: die Haut des Fisches war nicht nur knusprig, es gab auch lustige kleine Bröckchen dabei zu beißen. Es folgte eine frittierte Orangen-Langustine von erster Qualität auf frisch-säuerlichem Hummer-Salat. Dazugestellt ward ein Glas mit wunderbarem Paprika-Schaum auf Kräuter-Nage. Kontraste heißt das zweite Erkennungsmerkmal der Küche: farblich in Orange-Grün, geschmacklich in fruchtsüß bis hin zu würzig. In der Ochschwanzessenz samt Beef Tartar ergab sich der Gegensatz vom flüssigen Wachtelei zum krossen Teig drumherum. Noch deutlicher ward dies beim bretonischen Seeteufel, der hell auf dunklem Ossobuco-Fond lag, mild auf kräftig. So als kühles Pausenzeichen erschien ein Becher mit wunderbarem Petersiliensorbet auf Champagner-Granita – bei dem sogar die Marke angegeben war: Moët

Chandon, was der Vorkoster glauben musste, so oft vereist er seinen Schampus nicht. Das Reh bestand aus Filet und Krone und war betörend zart in kräftigem Bratensaft samt Schoko-Mohn-Knödeln und Rotkraut. Drittes Erkennungsmerkmal: Manches Mal kehrt die Küche auch heim in den Pinzgau. Schließlich erwies sich eine Cremeschnitte als kaffeeknusprig statt schlagobersfad, begleitet von intensivem Waldbeereis.

Den Leuten am deutsch-amerikanischen Tisch neben uns war die Menüfolge egal, sie stellten sich selber die Gerichte zusammen: eineinhalb Hummer bitte mit Champagner dazu und danach ein Porterhousesteak für jeden samt gutem Roten. War natürlich kein Problem. Soll das Haus doch ruhig Geld verdienen.

Restaurantchef Günther Rettenbacher ist nicht nur Diplom-Sommelier, auch prämierter Weinbauer. Er bewirtschaftet, 300 Kilometer entfernt, 2,1 Hektar in der Wachau und servierte uns einen kräftigen und doch eleganten Veltliner aus eigener Ernte. Und natürlich wunderschön Passendes zum Menü.

Respekt: Das war erstklassige und vor allem eigenständige Kost – unter den Bedingungen eines Großrestaurants ohne Ruhetag in einem 5-Sterne-Hotel mit internationalen Gästen. 16 Punkte vom Vorkoster, die dritte Haube wirkt nah.

Spannender Dreikampf, gut für Zell am See.

**Salzburger Hof,  
Auerspergstraße 11, 5700 Zell am See, Tel. 06542-765-0**

Internet: [www.salzburgerhof.at](http://www.salzburgerhof.at)

---

Alle Informationen ohne Gewähr

[http://www.salzburger-fenster.at/rubrik/vorkoster/0610/-salzburger-hof-in-zell-am-see\\_15244.html](http://www.salzburger-fenster.at/rubrik/vorkoster/0610/-salzburger-hof-in-zell-am-see_15244.html)