



Souverän umgesetzte Kräuter-Küche bei sehr diszipliniertem Preis-Leistungs-Verhältnis.



Foto: Feinspitz

Auf Kräuter-Kurs

Er ist nicht der erste, der stark auf Kräuter-Küche setzt, liegt aber im Trend: Chef Michael Platzer vom im Dezember 2019 eröffneten „Liebstöckl“ im Kaltenbacher Drei-Sterne-Superior-Hotel Hochzillertal.

Seine Frau Elke betreut den Kräutergarten hinterm Haus und als Sommelière die Vinothek mit gut 90 Flaschen aus Österreich, einige aus Italien. Der Liebstöckl-Stil: wintergartenartig hellmodern, hinten holzvertäfelt, dazwischen eine klimatisierte intime Stube mit vier Tischen und Kachelofen. Die gestraffte Karte auf einem Faltblatt nennt vorbildlich für das

Bewusst-Tirol-Gütesiegel die möglichst nahen Lieferanten (eigene Speckselche) für bodenständige bis gehobene Gerichte. Kräuter ersetzen Salz, außer im Gruß aus der Küche mit Schwarzbrot, speziellem Salz auf Bauernbutter und Kresse zum Selberschneiden, als Stilbruch im Plastik-Schachtele gezogen – bitte ändern! Natürlich gibt's eine intensive Kräutercremesuppe mit Erdäp-

feln, Spitzwegerich, Thymian und grünen Blütencrackern; die geräucherte Brixlegger Forelle begleiten originelle Pofesen, Deko: Kapuzinerkresse und Radieschen. Das viel bestellte Lavendel-Hendl ist ein Bruststück mit dezent lavendligem Jus und leicht zitronigem Erdäpfel-Püree auf geschmortem gelben Paprika. Traumqualität, perfekt medium, bietet die Komposition aus drei Tranchen vom Rinderrücken auf gelungenem Risotto, angenehm süßlichen roten Zwiebeln, Brombeeren und „Kräuter-moos“. Das hohe Niveau halten die Des-

serts, wie knusprige Apfelfkiachln mit Zimtucker und Vanilleeis sowie Erdbeeren mit Basilikum und Schokolade.

➤ Getränke: Sieben Südtiroler Bergapfelsäfte (!); Wasser-Karaffe mit oder ohne Kräuter; große Digestif-Auswahl; 15 glasweise Spitzenweine von relativ zurückhaltenden 3,60 bis 4,30 Euro.

➤ Service: Aufmerksam-kundig durch Kellnerin Viktoria im Dirndl.

➤ Urteil: Erfreulich souverän umgesetzte Kräuter-Küche bei sehr diszipliniertem Preis-Leistungs-Verhältnis.

LIEBSTÖCKL

www.liebstockl.eu (auf Facebook, mit Speisekarte); Kaltenbach, Dorfstraße 16, Tel. 05283-2420; Kein Ruhetag, Do erst ab 14 Uhr, ev. geänderte Zeiten beim Reservieren erfragbar.

BEWERTUNG



Hervorragend