



Entspannen Sie im Hotel Schachner von Ferdinand und Michaela Schachner in Maria Taferl bei Wachauer Küchenklassikern.



Das Auge isst mit: Klassiker werden sparsam angerichtet

Wolfgang Bauer im Schachner in Maria Taferl Freunde der Küchen-Klassiker

Ein Paradies der besonderen Art. Und ein Hotel mit Weitblick ins Wachauer Land! Die Terrasse des Hotel Schachner im Nibelungengau und besonders des Restaurants Smaragd begeistert mit ihrem Traumblick über das Donautal bis hin zum Ötscher. Mit zwei Hotels auf dem Maria Taferl Berg – der Krone und dem Kaiserhof – haben die Schachner erste Adressen, die auch vielfach ausgezeichnet wurden: Bereits 1995 erkannten die Gault-Millau-Tester dem Smaragd eine Haube zu, 2014 kamen die zweite Haube, das Goldene Teeblatt und der Nö. Tourismuspreis.

Zwei kultivierte, beliebte Häuser – und nicht nur für Maria-Taferl-Wallfahrer –, die durch Restaurants ergänzt werden, die in der Qualität nicht nachstehen: so die Donauterrasse, das Kleine Restaurant, der Wintergarten, die Panoramaterrasse und natürlich die Gourmetstube Smaragd im Haus Krone.

Küchenchef Wolfgang

Bauer (mit Michaela Schachner) verwöhnt hier die Gäste mit österreichischen und Wachauer Klassikern. Ein Küchenchef mit ausgezeichnetem kulinarischem Ruf, der vor allem auf edle Produkte der Gegend setzt, die behutsam verarbeitet werden. In genauen Garzeiten, die den Originalgeschmack der Produkte bewahren und durch feine Würzung ihren Geschmack voll entfalten.

Ergänzt werden die Gerichte durch ausgezeichnete



Küchenchef Wolfgang Bauer bestimmt die Küche bei Schachner



Foto: zwrifo

Weine der Region, bei deren Wahl Ferdinand Schachner den Gast kompetent berät.

Wolfgang Bauer setzt mit seiner Karte auf klassische Gerichte, die optisch sparsam arrangiert und dekoriert sind. Überzeugend, wie Bauer mit Fischen der Gewässer der Gegend und Fleisch von feiner Qualität umgeht – Spitze sind der Zander mit Waldviertler Risotto, ofenfrischer Schweinsbraten, geschmorte Lammstelze oder Lammrücken mit Artischockengemüse – oder was man sonst alles auf der Karte entdecken kann.

Je nach Jahreszeit gibt es auch erfrischende Sorbets und delikate Desserts. Das Service ist freundlich.

HOTEL SCHACHNER, Restaurant Smaragd, Familie Schachner, 3672 Maria Taferl, A la carte ab 20 Euro. Tel. 07413-63 55. office@hotel-schachner.at

Extratipp Austernzeit

Kennen Sie sich bei Belons, Fines de claire, Gillardeaus, Courseulles, Marennes, Dives und den vielen anderen Austernarten aus? Viele Feinschmecker geraten schon beim Aufzählen der Arten ins Schwärmen und freuen sich jedes Jahr auf die Herbst- und Winterzeit, wenn das Austernangebot seinen Höhepunkt erreicht.

Allerdings finden die „Puristen“, dass nur Austern natur ihren wahren Geschmack bieten. Andere schätzen die glitschigen Tiere aber auch gekocht, gratiniert, gebacken, mit Vinaigrette, als Austernsuppe und auf viele andere Arten – von „à la Rockefeller“ bis Charentais...

Hier ein paar Tipps, wenn Sie Austern „entdecken“ wollen.

Le Salzgies, 1010, Marc-Aurel-Straße 6, Tel. 533 40 30. Di bis Sa.

Beaulieu, 1010, Herrengasse 14, Ferstelpassage, Tel. 532 11 03. Mo bis Sa.

Umar, 1010, Wildpretmarkt 3, Tel. 532 21 93. So Ruhetag.