



In traumhaft schöner Landschaftskulisse residiert das Romantik Hotel Im Weissen Rössl am Wolfgangsee im Herzen des Salzkammerguts. Mehr als ein gutes Stück Österreich.

Romantik Hotel Im Weissen Rössl
am Wolfgangsee, St. Wolfgang

Legendär und genussvoll

Die Hotel-Ikone am Wolfgangsee ist das vielleicht bekannteste Ferienhotel Österreichs, in jedem Fall aber eine Traumdestination von solitärer Anmut. In fünfter Generation wird sie von „Rösslwirtin“ Gudrun Peter geführt. Das First-Class-Domizil begeistert mit der Vielfalt exklusiver Angebote und einer vorbildlichen Kulinarik unter der Regie von Küchenchef Hermann Poll.



Sie ist die charmante Rösslwirtin: Gudrun Peter, ihres Zeichens Hoteleigentümerin in nunmehr fünfter Familiengeneration.

Unter den bekanntesten und beliebtesten Ferienhotels in Österreich rangiert das legendäre „Weisse Rössl“ in St. Wolfgang am gleichnamigen See im Salzkammergut in der Hitliste der europäischen Hotel-Legenden ganz oben. Das Vier-Sterne-Superior-Hotel residiert in Traumlage direkt am kristallklaren See und zugleich am pittoresken Marktplatz. Seit über 40 Jahren gehört es zur Kollektion der Romantik-Hotels und seine Historie reicht weit zurück. Denn in dieser tradierten Einkehr wird seit über 500 Jahren Gastlichkeit kultiviert. Einst war

die Adresse ein Pilgergasthof in direkter Nachbarschaft zur heutigen Pfarr- und Wallfahrtskirche St. Wolfgang. Heute wird sie in fünfter Familiengeneration von „Rössl-Wirtin“ Gudrun Peter um- und weitsichtig geführt. Seit 1912 ist das First-Class-Domizil im Besitz der Hoteliers-Familie Peter, die es im Laufe der Jahre kontinuierlich erweitert, verschönert und zu jeder Zeit den gestiegenen Erwartungen der internationalen Gästeschar angepasst hat. Die Melange aus Tradition und Moderne, aus Brauchtum und zeitloser Eleganz ist überaus gelungen.



Zwei, die ausschließlich Gutes im Schilde führen: Küchenchef Hermann Poll und F&B-Manager Adi Schützeneder.



Ein Solitär unter den Spa-Landschaften ist der See-Spa des Weissen Rössl mit Seebad und schwimmendem Whirlpool. Ein Lieblingsplatz am kristallklaren Wolfgangsee.

Hoteladresse mit Legendenstatus

Keine Frage: Die Legende lebt und das Rössl ist jung geblieben. Als gastliche Institution von Weltrang verdankt das Weisse Rössl seinen Bekanntheitsgrad ganz sicher der gleichnamigen Operette von Ralph Benatzky (1930) und der späteren Verfilmung mit Peter Alexander in der Rolle des singenden Zahlkellners Leopold und der „Rössl-Wirtin“ Josefa, gespielt von Waltraut Haas. Und wenn man so mag, dann gilt der Refrain „Im Weissen Rössl am Wolfgangsee, da steht das Glück vor der Tür“ bis zum heutigen Tag. Zumal Gastgeberin und Hotelchefin Gudrun Peter davon beseelt ist, ihr „Rössl“ den Gästen so darzubieten, dass sie viele, viele glückliche Momente erleben dürfen. Heute umfasst das weitläufige Hotelensemble am Marktplatz von Sankt Wolfgang neun ehemalige, miteinander verbundene Bürgerhäuser mit luxuriösem Zimmer- und Suitenangebot, 91 stilvoll konzipierte Refugien an der Zahl. Die atemberaubend schöne Lage direkt am Wolfgangsee mit seiner Trinkwasserqualität und der Blick auf die Berge des Salzkammerguts sind eine Gratiszugabe. Von solitärer Anmutung ist der „Rössl-Spa“ mit dem ganzjährig auf 30 Grad beheizten Seebad und dem „Rössl Pool“, dem ersten schwimmenden Whirlpool der Welt. Die 1500 qm große Wellnesslandschaft verteilt sich auf drei Ebenen und umfasst eine großzügige Saunalandschaft genauso wie ein Soledampfbad und ein mit Ganderwasser gefülltes Erlebnishallenbad. Und im Sommer lockt die 600 qm große Liegewiese am See, zu der die Gäste

per hoteleigenem Motorboot gebracht werden.

Ein Niedersachse am Wolfgangsee

„Ein gutes Stück Österreich“, so lautet die Philosophie von Gudrun Peter und ihren über 120 Mitarbeitern. Das gilt vorrangig auch für die ambitionierte Kulinarik, die im Salzkammergut seit Jahren haubengekrönt ist und weitgeriesten Feinspitzen im Gourmetrestaurant „Kaiserterrasse“ und im „Seerestaurant“ allerbestes kulinarisches Handwerk offeriert. Verantwortet wird die Küche von Küchenchef und Küchenmeister Hermann Poll, dem 31-jährigen gebürtigen Niedersachsen aus Altenhagen bei Bad Nenndorf. Im Ringhotel Tallymann zum Koch ausgebildet, entdeckte der sympathische Poll auf einer Ausbildungsfahrt das Weisse Rössl, verliebte sich in die liebeliche Region und blieb, machte hier eine Ausbildung zum Konditor. Seit drei Jahren ist er der Chef aller Herde und der insgesamt vier Küchen im Hause. Ihm zur Seite stehen 36 Köche und Mitarbeiter, darunter drei Konditormeister und drei Küchenmeister. Im Romantik-Restaurant Kaiserterrasse bietet die Brigade insgesamt drei Menüs an. Das Thema Regionalität ist dem leidenschaftlichen Cuisinier eine Herzensangelegenheit.

So stammt vieles aus unmittelbarer Nachbarschaft, der eigene Rössl-Saibling, „Rössling“ genannt, beispielsweise aus den hoteleigenen Teichen nahe der urigen Fischhütte, die zu zünftiger Einkehr im Wolfgangtal einlädt. Fischer Günter Höpflinger aus St. Wolfgang liefert frische Reinanken und die Metzgerei Haslinger vorzügliche Fleischqualitäten vom Grauvieh. In Sachen Weingenuss ist man ebenfalls bestens aufgestellt. Gleich drei Somme-

liers kümmern sich mit ganz viel Kompetenz und Herzblut um alles Vinophile. Des Weissen Rössls Weinbuch ist mit annähernd 550 verschiedenen Positionen, die sämtlich aus Österreich stammen, bestens gefüllt. Annähernd 10.000 Flaschen lagern im historischen Felsenkeller aus dem 18. Jahrhundert. In persona Adi Schützeneder aus der Obersteiermark hat das Weisse Rössl seit knapp einem Jahr einen ebenso eloquenten wie versierten F&B-Manager ganz nah am Gast. Apropos Genussvielfalt: Die „Rösslerei“ im feuerroten Haupthaus, gleich neben dem Hotelentree, ist ein veritables Feinkostgeschäft, das süße Spezereien aus eigener Kreation genauso vorhält wie eine feine Auswahl liquider Köstlichkeiten.

Polls Menü auf Sonnen-Niveau

Zu unserer Menüfolge in acht Gängen: Wir kombinierten aus dem „Rössl-Menü“, dem „Romantik-Menü“ und dem „Jahreszeiten-Menü“ und ließen uns zunächst zwei Amuse-Bouche-Kreationen munden. Das waren eine „Kalbspraline im Portweinstein mit Preiselbeer-Trüffel-Sorbet“ und „Geräucherter Zander mit Wiesenkräutern gefüllt, Gewürzmalto, Uerdäpfel, geräucherte Perlzwiebeln, Zwiebelsud und fermentierter schwarzer Knoblauch“. Ein verheißungsvoller Auftakt. Ihm folgte eine „Confierte Wolfgangsee Reinanke mit grünem und wildem Spargel, Speck-Crunch, Paprika und Yuzo-Joghurt“ von tadelloser Güte. Als sein aktuelles Signature Dish bezeichnet Hermann Poll das dann servierte „Gebackene Milchkalbsbries mit Spitzkohl, Erdapfel, Sommertrüffel“. Zu Recht, bot es doch wunderbar herausgearbeitete erdige Aromen. Perfekt zubereitet war auch der „Rössling



Hermann Poll verantwortet vier Küchen im Traditionshotel. Im Romantik-Restaurant „Kaiserterrasse“ (r.) serviert er den Feinschmeckern aus aller Welt gleich drei Menüs.



Kostproben



„Geräucherter Zander mit Wiesenkräutern gefüllt, Gewürzmalto, Uerdäpfel, geräucherte Perlzwiebeln, Zwiebelsud und fermentierter schwarzer Knoblauch“, „Confierte Wolfgangsee Reinanke mit grünem und wildem Spargel“, „Alm Ox mit Backerl-Ravioli, Petersiliencreme und Wurzelwerk“, „Schwarzfederhuhn mit Morcheln, Bärlauch, Saubohnen und Gänseleberreis“, „Rössling mit Erdapfel und Karotte in Texturen“, „Gebackenes Milchkalbsbries mit Spitzkohl, Erdapfel, Sommertrüffel“ und „Rhabarber mit Himbeere, weißer Schokolade und Sauerklée-Eis“.



Ländlich-fein

Romantik Restaurant Kaiserterrasse

Hotel Weisses Rössl GmbH

Markt 74, A-5360 St. Wolfgang
Tel.: +43 (0)6138-23060

welcome@weissesroessl.at, www.weissesroessl.at

Geschäftsführende Gesellschafterin: Gudrun Peter
Küchenchef: Hermann Poll
Weinakademiker: Alexander Stadler
Sommelier: Zoran Babic
F&B-Manager: Adi Schützeneder

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr gut
Ambiente: Romantisch-elegant