



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Festung, Fußball, Feine Küche

Am Dienstag den 14. Juni galt es, drei wichtige Aspekte für unser Concierge Event zu verbinden.

- Die Festung, deren neu gestaltete und mit Multimedia bereicherte Fürstenzimmer wir besichtigen wollten.
- Das Fußballspiel Österreich gegen Ungarn
- Die Feine Küche im Restaurant Riedenburg, wo wir geladen waren.

Wir trafen uns an der Festungsbahn und genossen die kurze Fahrt (1min 13 sec).



Oben angekommen erwarteten uns leider schlechte Neuigkeiten. Das „Magische Theater“ (ein neu installiertes Multimediatheater, welches die Entstehungsgeschichte der Festung anschaulich darstellt) war gerade in Wartung. Zwei sehr freundliche Herren am Laptop erklärten uns, wie die Sache aussieht – wenn sie funktioniert. Schade, denn das war eigentlich der Hauptgrund unseres Besuches.

Nichtsdestotrotz sahen wir uns die Fürstenzimmer an und genossen den Ausblick auf unsere schöne Stadt.





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Herunter ging es natürlich zu Fuß. Etwas Sport muss sein.



Am Fuße des Festungsberges liegt unser feiner Stieglkeller mit seinen feinen Terrassen, wo man ein feines Bier und eine Bretze über den Dächern der Mozartstadt genießen kann.



Glücklicherweise gab es im Stieglkeller auch eine große Leinwand, wo wir die erste Hälfte des EM Spiels Österreich gegen Ungarn verfolgen konnten. Da konnten wir ja noch hoffen...

Pünktlich zum Pausenpfiff begann es draußen wie aus Kübeln zu schütten und wir eilten unterm Schirm geduckt zum Taxi, um in das Restaurant Riedenburg zu fahren. Dort erwarteten uns Heli und Nicole Schinwald, die reizenden Wirtsleut, welche nun schon einige Jahre diesen Betrieb führen.





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Wir waren kulinarisch restlos überzeugt und genossen das feine Degustationsmenü mit der perfekten Weinbegleitung. Helmut hat zu einem wirklich großartigem Konzept gefunden und kocht aus hervorragenden Rohstoffen (z.B. züchten sie selber die Fische in Oberösterreich. Die werden nicht mit Fischfutter großgezogen, sondern ernähren sich von natürlichen Insektenlarven – dafür brauchen die auch 3 Jahre bis sie reif für den Teller sind) raffinierte Speisen. Und das zu erschwinglichen Preisen. Ich bin mir sicher, dass Helmut in Zukunft vermehrt Reservierungen von uns bekommen wird. Danke für die Einladung und den wunderbaren Abend.

