

GAULT&MILLAU 2021: 2 HAUBEN UND 14,5 PUNKTE FÜR BISTRO-RESTAURANT ROSENGARTEN

Am 03. Dezember wurde der Gault&Millau-Guide 2021 präsentiert: eine besondere Ausgabe, nicht nur wegen des seit letztem Jahr neu eingeführten 5-Hauben-Systems, sondern vor allem wegen der alles überschattenden Corona-Pandemie. Konnten die Restaurants unter diesen schwierigen Bedingungen die Qualität halten? Das Bistro-Restaurant Rosengarten von Simon Taxacher in Kirchberg konnte sein Vorjahresergebnis sogar noch toppen.

14,5 Punkte darf sich das Bistro-Restaurant Rosengarten im gleichnamigen 5-Sterne-Hotel von Simon Taxacher nun auf die Hauben schreiben und damit 0,5 Punkte mehr als im Vorjahr. Ein fantastisches Ergebnis angesichts der widrigen Bedingungen zwischen Lockdown und Pandemie. „Die großartige Bewertung im Gault&Millau 2021 ist gerade in diesen herausfordernden Zeiten ein wunderbares Zeichen, dass wir mit unserer Küchenphilosophie den Zahn der Zeit treffen und auf dem goldrichtigen Weg sind“, sagt Simon Taxacher. Der Fokus liegt im Bistro-Restaurant auf der alpinen Küche, authentisch, echt, schnörkellos und doch erfrischend innovativ mit kleinen internationalen Exkursen. Von Top-Qualität sind dabei nicht nur die Rezepturen und die Präsentation, sondern auch die Produkte, die Simon Taxacher und Martin Kinast von ausgewählten Händlern und Produzenten beziehen. Das wussten auch die Tester von Gault&Millau zu schätzen.

Die Bewertung im Gault&Millau 2021

„Es wäre nicht der Rosengarten, gäbe es nicht auch Imperial Kaviar (mit Erdäpfelschaum) oder frische Gillardeau Austern. Das ist natürlich erfreulich. Aber darum geht es Martin Kinast und Simon Taxacher im Bistro eigentlich nicht. Vielmehr geht es um die gebeizte Gebirgsforelle, den Schweinebauch mit Wirsing und Blutwurst oder Lammzunge. Österreichische gehobene Küche, erfrischend kreativ und vielfältig, klarerweise grundsolides Handwerk. Das Bistro ist so etwas wie ein sicherer Hafen für den (fast) täglichen Genuss. In der Karte wird außerdem deutlich, dass Kinast die Herkunft der Lebensmittel ein Herzensanliegen ist. So auch beim Schnitzel vom Brixentaler Almschwein oder dem rosa Tafelspitz vom Tiroler Angus Rind, um nur zwei Beispiele zu nennen. Beides übrigens uneingeschränkte Empfehlungen. Saibling und Forelle kommen ebenfalls aus Tirol. Einzig der Stör hat einen längeren Weg hinter sich. Allerdings kommt der in Begleitung von Kürbis und Miso (und auf Wunsch und Aufpreis auch mit etwas Kaviar) und ist so außerordentlich delikat, dass man da nicht sparen sollte.“

Das mit 5 Hauben gekrönte Restaurant *Simon Taxacher* ist seit März 2020 geschlossen und wird auch in der kommenden Wintersaison wegen eines geplanten Erweiterungsprojektes nicht öffnen. „Wir haben während des ersten Lockdowns und über die Sommermonate an neuen Konzepten und Strategien gearbeitet. Diese neue Ausrichtung wird unsere beiden Hotelbetriebe mit einbeziehen. Es wird sowohl im Spa-Bereich als auch im kulinarischen Sektor Neuerungen geben. Aber die Details werden an dieser Stelle noch nicht verraten“, sagt Simon Taxacher schmunzelnd.

PRESSEKONTAKT

Marketing Deluxe GmbH | Claudia Reichenberger

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115 | presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at