

DER GENUSS-SPECHT

Der Genuss-
specht
zu Gast
im



Hotel-Gasthof Esterhammer
Rotholz

Bereits 1556 sind in einem alten Schwazer Bergwerkbuch die Vorläufer des Gasthofs Esterhammer erwähnt. 1591 wurde von Erzherzog Ferdinand II das Privileg für ein Wirtshaus erteilt „dass im Umkreis von einigen Kilometern furohin in ewige Zeit kein anderes Wirtshaus nicht aufgerichtet oder gehalten werden solle“.

Der bekannteste der Eigentümer ist Alois Graus, der von 1951 bis 1957 Landeshauptmann von Tirol war. Ihm folgten Norbert und Hilda Graus und mittlerweile Norbert Graus jun. nach. 1984 wurde der Hof zum Erbhof erhoben.

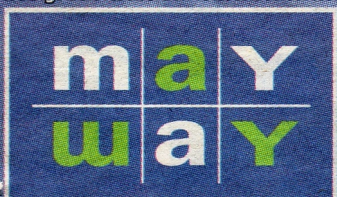
ATMOSPHÄRE: TRADITIONELL

Der Gasthof ist leicht erreichbar über die Inntalautobahn, Abfahrt Jenbach, und liegt in der Nähe der Viehversteigerungshalle Rotholz. Das Haus wirkt von außen sehr groß, verfügt sogar über Gästezimmer und ein Hallenbad. Der große schattige Gastgarten lädt im Sommer zum Entspannen ein. Im Inneren spürt man die besondere Atmosphäre, die im Laufe der Jahrhunderte entstanden ist. Die Gaststuben aus dem 18. und 19. Jahrhundert sind noch original erhalten, dunkel getäfelt, eine schöne Holzdecke bringt eine warme Stimmung, die Tische grün gedeckt mit weißen Sets und Stoffservietten, netter Blumenschmuck gibt den Tischen eine herzliche Note.

Eines muss aber gesagt werden:

Neu in Tirol/Thaur

Die große Welt der Gastrotechnik



05223 - 54721

7 x in Österreich - 9 x in Europa

www.mayway.eu

Hier bleibt man gerne länger

Bodenständige Küche in zweihundert Jahre alten Stuben



DER GASTHOF ESTERHAMMER in Rotholz zeichnet sich durch seine exquisite bodenständige Küche aus.

Foto: Genussspecht

Die relative Einfachheit des Hauses ohne großen Schnickschnack sollte man mögen, wer großen Luxus sucht, ist hier sicher falsch am Platz!

ANGEBOT: TIROLER KÜCHE

Es gibt eine nicht zu umfangreiche Speisekarte, jedoch gefüllt mit herrlichen Angeboten aus der regionalen Tiroler Küche wie z.B. Rotholzer Schlutzkrapfen oder die Hausspezialität Stanitzl mit Schlag und Preiselbeeren. Milch, Obst, Gewürzkräuter und Gemüse kommen aus der eigenen Landwirtschaft. Je nach Jahreszeit werden saisonale Gerichte - wie jetzt z.B. Spar-

gelvariationen - angeboten. Auch eine gut sortierte Tageskarte steht der Speiseplanung zur Verfügung; der frische Schweinsbraten soll in der Gegend Kultstatus haben. Auch ein Fischangebot und Speisen für Vegetarier sowie Senioren ergänzen die Vorschläge.

VOR-UND HAUPTSPESIEN:

Die Schinkenschöberlsuppe (2,80) konnte nur Pluspunkte aufweisen, herrlich gewürzt mit einem Geschmack von Sherry, die Schöberl zergingen auf der Zunge. Warme Rindfleischscheiben mariniert mit Wurzelgemüsedressing und Balsamicoessig (5,80) hatten einen feinen, samtigen Geschmack,

*„Im Esterhammer
kommt Freude über
die ausgezeichnete
bodenständige
Küche auf.“*

DER GENUSSPECHT

bissfest und hervorragend in der Fleischqualität - die Tiroler Antwort auf das Carpaccio. Die Burggrafennudeln (10,70) waren Hausnudeln (selbstgemacht) mit Schweinsfiletspitzen an Rahmsauce mit Speck, Champignons und Käse. Ganz außergewöhnlich abgeschmeckt, die Nudeln genau am Punkt und die Filetspitzen von beeindruckender Güte. Das Kapernrahmschnitzel vom Kalb aus der Pfanne mit Spätzln (11,50) war vortrefflich, das Kalbfleisch von vorzüglicher Gedingenheit und sehr zart, die Kapern kamen voll zur Geltung und die hausgemachten Spätzln harmonierten dazu.

NACHSPESIEN:

Eine Tiroler Spezialität, die man nur mehr sehr selten auf einer Karte findet, konnte hier verkostet werden: Tiroler Weinnudeln (4,40). Der Glühwein von brauchbarer Qualität, ein wenig mehr Quantum wäre förderlich gewesen, die Nudeln aus Gries waren eine Spur zu dunkel geraten, jedoch gut in Geschmack und in Wohlklang mit dem Wein. Alles in allem ein rundes, wohlschmeckendes Nachspeisenerlebnis.

GETRÄNKE:

Zillertaler Bier zu Beginn gut gepappt, der Pfiff zu 1,70, das Seidel zu 2,10. Eine kleine Weinkarte mit österreichischen und einigen internationalen Weinen steht zur Verfügung, das Angebot an offenen Weinen ist jedoch eher gering und beschränkt sich auf zwei Weiß- und Rotweine von mittlerer Qualität. Wir nahmen den Grünen Veltliner (Riedenweg Landwein 1/8l 1,60), einfach ein brauchbarer Tischwein. Wasser in der Karaffe wurde unaufgefordert dazu serviert.

SERVICE:

Dem Service ein großes Lob, sehr freundlich, schnell und hilfsbereit. Hier ist insgesamt ein Team am Werk, das sich als Maxime die Zufriedenheit des Gastes gesetzt hat.

GENUSSPECHT-GESAMTEINDRUCK

Die Familie Graus hält in Rotholz ein Angebot für den Gast bereit, das sich sehen lassen kann und das sich durch Qualität, Zubereitung von Tiroler Köst-

lichkeiten und die Betreuung der Gäste gleichermaßen auszeichnet. Das Preis-Leistungsverhältnis ist ausgezeichnet und lässt kaum einen Wunsch übrig.

Küche ★★★★★

Keller ★★★★★

Atmosphäre ★★★★★

Service ★★★★★

Preis / Wert ★★★★★

GESAMTWERUNG: ★★★★★

Hotel-Gasthof Esterhammer
Rotholz 362
6200 Rotholz bei Jenbach
Tel. 05244-62212
Warme Küche 11.30 - 14
und 18 bis 20.30 Uhr.

SEHR GUT

BEURTEILUNG

★★★★★ Hervorragend ★★★★★ Sehr gut ★★★★★ Gut ★★★★★ Durchschnitt ★ Na ja...

ZUR SACHE

Parkplätze: neben dem Haus
Nichtraucherzone: 1 Stube
Für Kinder: eigene Kindergerichte
Barrierefrei: bedingt, Toilette im Untergeschoss