



essen & trinken

SCHNITZELPARADIES Nach Regen folgt Sonnenschein!

Im Schnitzelparadies erwarten Sie unglaubliche Schnitzelvariationen: Vom bekannten „Hauschnitzel“ bis zum „Indischen Schnitzel“ (eine besondere Spezialität mit Curry und mit exotischen Früchten gefüllt).

Der Gastgarten ist mit seinen achtzig Sitzplätzen ein willkommenes Ziel für kulinarische Genüsse an sonnigen Tagen.

Ein großer Veranstaltungssaal bietet mit seinen ebenfalls achtzig Sitzen genug Platz für Familienfeier, Vereinsveranstaltungen, Reisegruppen. In der Gaststube gibt es 40 Nichtraucher und 20 Raucherplätze.

Johann Schmidbauer und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Dorfwirt Ebenau • 5323 Ebenau 12
Reservierungen bitte unter: 06221/7561



**Österreichische
Spezialitäten,
Gemütlichkeit und mehr...**



Gasthof Neumayr
Dorfplatz 8, 5162 Obertrum am See
täglich von 8 bis 1 Uhr

SCHNITZELPARADIES
beim
Dorfwirt in Ebenau

Öffnungszeiten:
DO, FR, SA + MO, 11.00 – 23.00 Uhr
(warme Küche: 11.30 – 21.00 Uhr)
SO + FEIERTAGE, 9.00 – 21.00 Uhr
(warme Küche: 11.30 – 20.00 Uhr)
DI + MI: Ruhetage

Jeden Montag:
SCHNITZELTAGE (Aktionspreise)

Tel. 06221/7245
Mobil 0650/5909898



Alfred Leobacher unmittelbar vor der Premiere seiner „Tafelrunde“ im Verkostungsraum seiner Vinothek.
Bild: SW/LINDER

„Tafelrunde“

**Zwölf Gäste und nur beste
Kulinarik: Vergangenen
Freitag lud Alfred
Leobacher zur Premiere
der „Tafelrunde“ in sein
Lokal in Mattsee.**

JOCHEN LINDER

MATTSEE. Eigentlich ist das der „Kapitelwirt“. Aber seit 2001 verfolgt dort Alfred Leobacher sein außergewöhnliches gastronomisches Konzept: Jetzt ist das mächtige Haus mitten in Mattsee, wo seit 1375 Gäste bewirtet werden, Pub, Wirtshaus, Flei-

scherei, Restaurant und Vinothek in einem, das „Leobacher“ eben. Und mit dem Hintergrund, in seiner Küche an traditionell Österreichisches kreativ heranzugehen, lud der Wirt zur ersten „Tafelrunde“. Dabei sollen an Kulinarik Interessierte genießen, Gedanken austauschen und Ideen diskutieren. Zu Essen gab's ein Überraschungsmenü: Start mit Kaffee, der keiner war – sondern ein Champignonsüppchen mit Milchschaumhaube. Bis hin zu „Fledermaus mit eingebrenntem Hund“, herrlich gekochtes Rindfleisch mit einem Alt-Wiener Kartoffelgericht – ein wahrhaft ritterlicher Gaumenschmaus!



Herrliche Tischdeko für einen außergewöhnlichen Abend und...



...nur beste Gerichte für das „Überschungs-menü“!
Bilder: SW/LINDER

RINCÓN LATINO

**Jeden Freitag:
Spare Ribs mit
Chilikartoffeln € 9,90**

Rincón-Latino
Josef-Lindner-Str. 2c | A-5071 Wals
Tel.: 0662 / 85 34 88 | www.rincon-latino.at

