

# „Das Leobacher“ in Mattsee mit Vinothek und Restaurant

230 erlesene Weine, dazu kulinarische Köstlichkeiten: Die Vinothek und das Wintergarten-Restaurant im Leobacher begeistern die Gäste.

**MATTSEE** (HeSt). Seit Generationen ist der Kapitelwirt am Marktplatz von Mattsee Inbegriff für Gastlichkeit und Treffpunkt für gesellige Menschen. Heute wird das stolze, altherwürdige Haus von Alfred Leobacher betrieben. Er hat in den vergangenen Monaten den Betrieb – nunmehr „Das Leobacher“ genannt – für die sich ändernden Bedürfnisse der Gäste neu aufgestellt und perfekt ergänzt:

Zum beliebten „Leo's.Gasthaus“ und der weit über die Grenzen von Mattsee hinaus bekannten „Fleischerei.Feinkost“ gesellt sich seit Mai der Bereich „Vinothek.Restaurant“.

Für den letztgenannten, neuen Teil wurden Räume des Hauses, die früher zum Schlachten dienten und in den vergangenen Jahren leergestanden waren, vom Salzburger Architekturbüro „Planquadrat“ adaptiert, um ei-



Die neue Vinothek bietet ein perfektes Ambiente für eine Weinverkostung.



Diplom-Sommelier Alfred Leobacher.



Edle, in Erdtönen gehaltene Materialien sind im Restaurant tonangebend.



Cooler Ambiente dominiert auch die dem Restaurant benachbarte Lounge-Bar.

nen gläsernen Wintergarten erweitert und mit modernem, zeitgeistigen Ambiente versehen. Grober Verputz geht Hand in Hand mit hellen Hölzern und Edelstahl, moderne Kunst an den Wänden dient als Blickfang, gedämpftes Licht sorgt für heimeligen Charakter.

Vinothek, Restaurant und Lunge-Bar sind gemeinsam ein schickes, trendiges Lokal mit Spezialisierung auf Wein, Käse und kulinarische Schmankerl.

In der begehbaren, klimatisierten Vinothek stehen 230 erlesene Weine mit Schwerpunkt Österreich zur Auswahl. Diese können im benachbarten Verkostungsraum, der Platz für 15 Personen bietet, degustiert werden.

Das Restaurant, das im Wintergarten rund 30 Sitzplätzen und auf der lauschigen Terrasse weitere 60 Plätze bietet, begeistert mit einer kleinen, feinen Kar-

te. Zur Auswahl stehen unter anderem Käseteller, Köstlichkeiten wie Parmesan mit Trüffelhonig, Antipasti und als Hauptgerichte Gebratener Lammrücken an Limettenrisotto, Kalbfilet mit roter Zwiebelmarmelade an Tagliolino, Bachsaibling auf Belugalinsen und Albertinsauce, Gefüllte Maispoulade mit Tomatenrisotto oder Eierschwammerl mit Palfyknödel. Garnelenduo, Backhenderl, in Olivenöl poschierter Steinbutt oder Rinderfilet finden sich beispielsweise auf der Tagesempfehlung des Hauses. Als Nachspeisen werden zur Zeit Erdbeerparfait an Erdbeermelissensalat oder Rhabarber-Marillenstrudel mit Eis gereicht.

Besonders erfreulich ist nicht nur die hohe Qualität der Speisen, auch der tadellose Service und das erfreulich faire Preisniveau, das auf einer vernünftigen, leistbaren Kalkulation aufbaut,

sorgen für höchst zufriedene Gäste, die zunehmend auch aus dem Großraum Salzburg anreisen und für beste Mundpropaganda sorgen.

Man spürt, dass hier ein junges, ambitioniertes und ehrgeiziges Team gewillt ist, tagtäglich Höchstleistungen zu erbringen und dem Restaurant rasch zu einem weitem guten Ruf zu verhelfen. Nach drei Monaten Betrieb kann gesagt werden, dass man sich auf dem besten Weg befindet. Übrigens muss im Restaurant nicht zwangsläufig gegessen werden, auch Besucher, die gerne Wein genießen, sind hier willkommen. „Wer nur auf ein Glas Wein vorbeikommt, ist ebenso willkommen wie jene, die ein mehrgängiges Menü bestellen“, betont Patron Alfred Leobacher.

„Vinothek .Restaurant“ ab 18 Uhr, So. u. Mo. Ruhetag, Tel.: 0 62 17/52 03



Das Restaurant des Leobacher ist in Richtung Weyerbucht ausgerichtet. Große Glasfläche gewähren faszinierende Aus- und Einblicke. Bei Schönwetter steht den Gästen zusätzlich ein überaus lauschiger Garten zur Verfügung. Bilder: SN/CHRIS HOFER



Käse-Spezialitäten – perfekte Begleiter zu einem gepflegten Glas Wein.

**DAS LICHT**  
licht professionell

dipl. ing. m. ludwig  
hildmannplatz 1a  
(einf. mönchsberggarage)  
tel.: 0662/84 64 90  
e-mail: daslicht@aon.at

**MÖBEL LAIMER**  
DESIGN+HANDWERK

A-5163 Mattsee · Palting 3 · Tel.: 0 62 17/71 15 · Fax: 0 62 17/71 15-5  
e-mail: moebel.laimer.palting@aon.at · www.einrichtungshaus-laimer.at