



Das „Tafelrunde-Team“: Friedl Herbst von der Riederalm, Anja und René Pichler mit ihrem Sohn Jakob vom Hüttwirt, und Gastkoch Andreas Herbst (Döllerer's Genusswelten).

Bilder: Lindor



Schnuraln im Herbst: ein kulinarisches Angebot in Leogang, diesmal die „Tafelrunde“ in der Schmiede in Hütten.

## Offenes Feuer, „g'rechte Kost“

Regionalität auf höchstem Niveau: Hüttwirt und Rieder Alm luden zum „Schnuraln“ in die Schmiede nach Hütten. Dort wurde Köstliches am offenen Feuer in der Schmiede-Esse gezaubert.



HÜTTEN/LEOGANG. René Pichler, Chefkoch vom Hüttwirt, und Andreas Herbst, Koch beim Döllerer und bei der Riederalm, kredenzt zur Tafelrunde im einzigartigen Ambiente der Schmiedewerkstatt in Hütten ein herausragendes Menü: Nach einem Entrée mit Leoganger Bauernbrot und Butter sowie Stiegl-Hausbier als Aperitif ging es an die Vorspeisen – ein „Zigarillo“ aus Teig mit Entenleber gefüllt, Blutwurst, Ziegenkäse und Rohen, Tartar vom Asitz-Hirsch mit Cranberry Kombucha und Kaffeekrokant sowie Garten-Essenz, geselechtes Rindfleisch und Steinpilzfarfel. Tonis Forelle wurde mit Rotkrautsud und Apfel-Quinoa gereicht. Dann Asitz-Lammchnitzel mit zweierlei Bohnen, Spielberg-Reh mit Kürbiskraut und Polenta sowie Kalbsrücken mit

Fenchel und Erdäpfel. Schließlich als Schlusspunkt Almrose und Grang'n-Muas.

Der Clou dabei: Die Forelle wurde beispielsweise am offenen Feuer in der Schmiede-Esse geräuchert, Reh und Kalbsrücken über den Kohlen genau auf den Punkt gegrillt. Ein Gaumenschmaus, der seinesgleichen sucht – sowohl von der Qualität als auch Location her.

