



Besuchsbericht

Schloss Mitterhart

Familie Mair

6134 Vomp

Ernst
Schmiedhuber

Internationale Gäste eines großen Unterländer Unternehmen waren kürzlich anlässlich eines Geschäftsessens zu Gast bei **Familie Mair** im **Schloss Mitterhart**. Sie waren vom Angebot, von der Qualität der Küche sowie von der Service- und Dienstleistungs-Qualität besonders angetan. Die Organisatorin des Essens meinte hoch erfreut, es handelt sich bei der Familie um: „Gastgeber par excellence“!

Berater der
Tiroler
Wirtshauskultur

Gibt es eine bessere Beurteilung? Nun, für mich sind Aussagen von Gästen immer ein wichtiges Parameter für die Qualität eines Wirtshauses. Dennoch bemühe ich mich, den jährlichen Wirtshausbesuch regelmäßig abzustatten.

Unternehmer-
Coach

So auch an diesem warmen, sonnigen Freitag im Juli. Die überdachte Terrasse war ordentlich und hübsch gedeckt, zahlreiche Gäste waren anwesend. Die stilvolle, elegante Tischwäsche wie auch die sauberen Menagen zeugen unter Anderem von der Nachhaltigkeit, mit welcher die Familie Ihr Schloss Mitterhart betreibt.

WIFI Trainer

e-mail
schmiedhuber@
a1.net

Besonders die klein und übersichtlich gehaltene Speisekarte erfreut mich immer wieder. Predige ich doch über das ganze Jahr landauf-landab den Wirtsleuten, sie mögen doch das Angebot der Saison entsprechend und den Bezugsmöglichkeiten adäquat gestalten. Zuviel auf der Speisekarte bringt nicht einen Gast mehr. – Viel besser ist es, frische und kurzfristig zur Verfügung stehende Produkte zu verarbeiten.

Telefon:
+43 664 418 8608

Frau **Yvonne Mair**, die Juniorchefin des Hauses reichte mir zum Speisenauftritt einen **wirklich frischen, gemischten Salat**. Er bestand aus diversen Blattsalaten, Kraut, Karotten-Rohkost, weißem Radi, Gurken Zichorie, Spalten von der Tomate und vom gekochten Ei. Etwas geschnittene rote Zwiebeln sowie roter Balsamico perfektionierten diesen wohlschmeckenden, tadellos marinierten Salat.

Als Hauptgericht empfahl mir Yvonne das **Rinderhufsteak mit Bandnudeln und frischen Pfifferlingen**. Das Fleisch war weich und zart zugleich, perfekt auf den Punkt gebraten (à point, so wie ich es am Liebsten verspeise), mit einer feinen, leicht sämigen Rahmsauce und mit herrlichen Pfifferlingen versehen. Die Bandnudeln waren fachlich korrekt zubereitet.

Obwohl ich in der Regel Süßspeisen meide, ließ ich mich von der Juniorchefin relativ widerstandslos zu einem **Stanitzel** überreden. Es zählt (wenn ich dennoch ein Dessert wähle) zu meinen Lieblingsnachspeisen und war ebenso perfekt zubereitet. Das Stanitzel war ausgezeichnet, die Garnitur bestand aus Stücken von der Melone, Ribisel, einer halben Weintraube sowie geschlagenem Rahm. Ein krönender Abschluss von einer ausgezeichneten Speisenfolge.

Was mir besonders gefallen hat:

- Das gepflegte Haus mit der allgegenwärtigen Ordnung und Sauberkeit
- Die wunderbar kultivierte Gartenanlage mit der hübschen Bepflanzung
- Der Zusammenhalt der Gastgeberfamilie
- Die hervorragende Qualität aus der Küche und vom Service
- Das solide Preis/Leistungsverhältnis

Die Qualitätsmarke der Tiroler Wirtshauskultur für das Jahr 2010 sowie die Urkunde des Vereins für die nächsten fünf Jahre habe ich den Wirtsleuten gerne überreicht. Am AMA Herkunftssicherungssystem wird teilgenommen.

Ernst Schmiedhuber, am Freitag, den 30. Juli 2010