

Besuchsbericht Schloss Mitterhart // Vomp vom 28.11.2019

Ein kulinarisches Erlebnis im adventlichen Zauber vom Schloss Mitterhart....

Der Wolkenvorhang dieses Abends lichtet sich auf meiner Reise durch das Inntal, die schon verschneiten imposanten Berge unseres schönen Landes werden sichtbar im Abendlicht. Mein Ziel ist Vomp und da nehme ich die Strecke, welche durch die wunderschöne Silberstadt Schwaz führt, direkt am Inn entlang zum Schloss Mitterhart von Familie Mair.

Ehrfürchtig betrete ich dieses wunderschöne Schloss, welches sich bereits im adventlichen Zauber zeigt. Die individuelle und edle Einrichtung beschwingter Eleganz und warmen Farben, dazu passend die Dekoration prägen die Räume im zeitgemäßen Ambiente. Wie ich sehe, gibt es jede Menge zu tun, viele Gäste sind bereits beim Abendessen, unter anderem findet in der „Gwerchertstube“ eine Firmenfeier statt. Gerry, der äußerst charmante und aufmerksame Oberkellner, empfängt mich herzlich und begleitet mich zu einem wunderschön eingedeckten Tisch. Das Windlicht im Sternenmuster verleiht eine romantische Tischatmosphäre. Ein Krug mit frischem Wasser ist bereits eingestellt. Mir bleibt nun etwas Zeit, die sehr stilvoll gehaltene und informative Speisekarte zu studieren, ehe Dalilah und Johann, meine heutigen Begleiter, eintreffen. Zusätzlich zu der vielseitigen regionalen und auch traditionellen Auswahl an Gerichten gibt es noch spezielle Tagesangebote. Ivonne, die Juniorwirtin vom Schloss Mitterhart, kommt zu mir. Sie strahlt eine Leidenschaft von Gastfreundschaft aus, ich denke das spürt jeder Gast. Auf Empfehlung von Gerry probiere ich den „WILD BERRY“ von Terra Mater, ein sehr bekömmliches, spritziges Preiselbeer-Getränk, auch als guter Begleiter zum Essen. Johann, auch Berater der Tiroler Wirtshauskultur, und seine Tochter Dalilah sind inzwischen eingetroffen. Dalilah freut sich auch ganz besonders, den Abend in diesem schönen Ambiente genießen zu dürfen.

Für Dalilah und mich gibt's als Vorspeise die „GEBACKENEN STEINPILZTASCHERL“. Liebevoll angerichtet und serviert auf edlen Tellern sind die gefüllten Teigtascherl, dazu zarte Salatblätter mit Radieschen Streifen an einer fein-fruchtigen Marinade. Bedient werden wir unter anderem auch von einer sehr freundlichen Servicedame. Johann, der traditionelle Feinspitz, bestellt die Milzschnittensuppe. Er freut sich über eine kräftige, goldfarbene Rindssuppe mit feinen hausgemachten Milzschnitten und reichlich frischem Schnittlauch. Dalilah entscheidet sich für den „KALBSBRATEN mit GEMÜSE und BUTTERSPÄTZLE“ aus dem Tagesangebot. Auch sie ist begeistert von dem zarten Fleisch, dem feinen Geschmack der cremigen Sauce und dem bunten Gemüse, sowie die hausgemachten zarten Butterspätzle. Johann bestellt den „ALPENSEESEIBLING auf KÜRBISRISOTTO und SALAT“. Die Qualität sowie der Garpunkt, Geschmack und Anrichteweise überzeugt all seine Erwartungen und er genießt das feine Mahl in vollen Zügen. Gerry gelingt es mit Charme dem Küchenteam noch eine extra Portion für uns Damen von dem feinen Kürbis-Risotto abzugewinnen – Danke! Ebenfalls aus dem

Tagesangebot wähle ich den „ALPENSEESEIBLING mit BLATTSPINAT und KARTOFFEL“. Aber wie Johann Wolfgang von Goethe schon sagte: „Das Essen soll erst das Auge erfreuen, dann den Magen“ so könnte dieser Spruch für all unsere gewählten Gerichte wohl nicht treffender sein – einfach ein Genuss!

Andreas, der Juniorwirt des Schlosses und Obmann der Tiroler Wirtshauskultur, kommt nun zu uns. Andreas verbindet auch eine herzlich-individuelle Gastlichkeit mit der Geschichte seines Geburtshauses. Mit viel Einsatz und Liebe zum Detail wurde dies wohl von seinen Eltern und Vorfahren vorgelebt und weitergegeben. Und dadurch haben die Wirtsleute mit ihrem Team über Jahrzehnte viele Stammgäste für ihr Schloss am Inn gewonnen. Als Überraschung bringt Andreas uns noch eine köstlich-süße Variation als Nachspeise.

Mit wirklich großer Freude überreiche ich Andreas das Qualitätssiegel für das Jahr 2019 und wünsche weiterhin viel Gesundheit, Freude und Erfolg dem gesamten Wirtshausteam für die schönen Aufgaben.

November 2019

Maria Groder