

Das Restaurant im Hubertushof

Haubenküche. Den Hubertushof in Anif, den kennt man. Nicht nur als familiengeführtes Vier-Sterne-Traditionshotel im Salzburger Süden, sondern auch als eine der renommierten Adressen der Salzburger à-la-carte-Küche.



Seit mehr als zwanzig Jahre wird im Hubertushof klassische Küche auf hohem Niveau gekocht. Vor vier Jahren wurden die Bemühungen auch offiziell mit einer Haube anerkannt. Heuer hat der Fallstaff-Restaurantguide das Restaurant im Hubertushof auch erstmals mit einer Gabel und 83 Punkten geehrt.

Willy Oberreiter ist der Küchenchef im Hubertushof und kocht täglich mit seinem zwölfköpfigen Team klassische regionale Küche – international angehaucht. Mit Erfolg und dem gewissen Extra. Nicht nur die Salzburger, sondern auch viele Gäste aus dem benachbarten Bayern schätzen die exzellente Küche, die entspannte Atmosphäre und die perfekte verkehrstechnische Anbindung samt großzügigen Parkmöglichkeiten im Hubertushof. Das Restaurant ist vor allem



auch mittags ein beliebter Treffpunkt für Geschäftsleute. Montag bis Freitag bekommt man hier sein zweigängiges Mittagsschmankerl um 13 Euro.

Von nüchterner Hotelatmosphäre ist nichts zu spüren. Man nimmt Platz an liebevoll gedeckten Tischen in der gemütlich

rustikalen Holzstube, bei Schönwetter im idyllischen Innenhof mit Blick auf den Untersberg. Das Service ist höchst professionell und erfreulich unaufdringlich. Als Gast fühlt man sich hier rundum wohl. Zum Menü samt Weinempfehlung hat man zusätzlich die Wahl aus der abwechslungsreichen Karte. Ob echte Rindssuppen, Rinderfiletsteak vom Salzburger Almochsen, im Kupferkessel gekochte Gustostückerl, Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen oder auch das in Butterschmalz gebratene Wiener Schnitzel – auf bewährte Klassiker muss im Hubertushof keiner verzichten. Und dass der Saibling, die Reinanke, die Ur-Bachforelle oder auch der bekannte Kaviar immer frisch am Tisch sind, dafür garantiert der Fischhändler aus der unmittelbaren Nachbarschaft, Walter Grill in Grödig. Für die Verwendung von

Foto: Gabberger (2), ECHO (1)



Produkten aus umliegenden Regionen wurde der Betrieb auch mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. Trotz der regionalen Verbundenheit schafft es der Küchenchef immer wieder, die regional-saisonale Küche mit einem Blick über den Teller- rand zu etwas ganz Besonderem zu zaubern. „Klassische Haubenküche, international angehaucht“, so beschreibt es der Fallstaff. „Feine Sache“, sagen wir, etwa das Carpaccio vom heimischen Rind mit Camelina-Hanföl und Ahornsirup-Essig oder auch das getrüffelte Erdäpfelrahmsupperl mit knusprigen Speckstreifen.

MOTTOWOCHEN. Steht im Frühling alles im Zeichen des Fisches, ist es im Herbst das Wild und im November das Martinigansl. Reservierung an diesen Tagen ist empfehlenswert. Ein Geheimtipp für Liebhaber exquisiter Weine ist die erstklassig sortierte Vinothek des Hausherrn. Max Leikermoser selbst ist leidenschaftlicher Weinprofi und Mitglied in der Weinbruderschaft. In der großen Weinkarte stehen über 180 verschie-



dene Weine. Der Chef und sein Team haben das Wissen aber auch das Gespür den passenden Tropfen zum jeweiligen Gericht zu empfehlen. Ein besonderer Wohlfühlort im Hubertushof ist die Bar: im Kamin lodert ein offenes Feuer, dezente Musik im Hintergrund, eine große Auswahl an Zigarren und die Möglichkeit der gemütlichen Zigarette vollenden einen genussvollen Abend.

ALLE JAHRE WIEDER. Die Planungen für Weihnachtsfeiern laufen bereits auf Hochtouren. Max Leikermoser und sein Team bieten jeweils maßgeschneiderte Angebote, abgestimmt auf individuelle Bedürfnisse, Wünsche und Vorstellungen. In der Adventzeit ist die Gartenterrasse im Innenhof weihnachtlich geschmückt, der Duft von Maroni und Glühwein liegt in der Luft. Von der kleinen Stube bis hin zum großen Bankett- raum stehen für die Weihnachtsfeier, je nach Gruppengröße, die idealen Räumlichkeiten zur Verfügung. Das Restaurant im Hubertushof ist Mitglied der „besten österreichischen Gastlichkeit“. **Gerlinde Tscheplak**



KONTAKT & INFO

RESTAURANT

- Täglich geöffnet
- Betriebsurlaub: 1 Woche im Februar und 3 Wochen im Juli
- Weihnachts-, Firmen- und Familienfeiern
- Martiniganslessen

WOHNEN

- 84 Zimmer (46 Doppelzimmer – werden auch als Einzelzimmer vergeben, 14 Einzelzimmer, 10 Suiten)
- 164 Betten
- Alle Zimmer sind mit schalldichten Fenstern ausgestattet
- Teilweise gartenseitig mit Blick auf den nahegelegenen Untersberg
- 10 Autominuten vom Stadtzentrum Salzburg entfernt
- Bushaltestelle direkt vorm Hotel
- 90 Gratisparkplätze / 20 Tiefgaragenstellplätze

TAGEN

- 7 Seminarräume (59 m² - 210 m²)
- bis zu 120 Personen in einem Raum



Alpenstraße 110, 5081 Anif
Tel: +43 (0) 62 46 / 89 70
seminar@hubertushof-anif.at
www.hubertushof-anif.at