

GASTRO



TIPP



Terrasse zum Träumen, Fischflirten und gut essen: Das Ronacherfels am Weißensee

GROETSCHNIG

Kulinarischer Wohlfühlort

Schöner und entspannter kann man kaum speisen.

Das ist einer der besonderen Plätze Kärntens und schon das Hinkommen ist ein (Natur-)Erlebnis: Man schippert mit dem Linienschiff, am besten vom Ostufer. Da erfährt man die ruhigsten, beschaulichsten Gestade des herrlichen Weißensees, wird eine halbe Stunde lang in die Entspannung geschaukelt und nimmt vielleicht an Bord einen Aperitif.

Das Schiff hält direkt am Ronacherfels (die Hotelzimmer sind nach großen österreichischen Weinen benannt!). Beim Reservieren sollte man „Holzterrasse“ dazusagen, die ist ein Idyll. Man sitzt gut beschattet, lässt den Blick über den See gleiten und kann mit vorbeischwimmenden Fischen flirten. Paradiesisch.

Die Karte offeriert drei Menüs (12,70 bis 16,30 Euro) und vor allem österreichische Gerichte. Vieles klingt verführerisch, etwa das fein cremige Gänseleberparfait mit Balsamicoglacé (7,20), das wir uns als

Super die Marillenknoedel, wie „made in Wachau“

Vorspeise zu zweit teilen. Die Portion ist groß genug.

Der weinkompetente Ober Stefan empfahl das Rahmsüppchen von Edelfischen mit Safran (5,50) - ein guter Rat, denn die Suppe war fein sämig und würzig.

Hauchdünn aufgeschnitten und hocharomatisch der geräucherte Hirschschinken mit Sauce Cumberland (7,60), das Hirschfilet auf

Wacholderrahm mit Rotkraut und Kartoffelgebäck wird zum Supermarktpreis von 19,99 angeboten, so unterbieten alle Speisen den ominösen 20er. Der

Hirsch? Zart und gut. Die Weißenseerente (14,80) hätte vielleicht eine halbe Minute weniger Garzeit vertragen, dann wäre sie noch besser gewesen.

Super auf jeden Fall die Marillenknoedel (6,50) zum Abschluss, wie „made in Wachau“. Faire Weinpreise (Flasche ab 20 Euro) und netter Service, in Summe ein kulinarischer Wohlfühlort. HEINZ GRÖTSCHNIG

RONACHERFELS WATERFRONT

9762 Weißensee, Neusach 40
Tel. (0 47 13) 21 72 (reservieren!)
Im Sommer kein Ruhetag

Lokaltyp: Seerestaurant

Atmosphäre: paradiesische, „seelebaumelige“ Seeterrasse

Design: gemütlicher Lokalstil

Küche: Österreichisches & Fisch

Bewertung: ★★★★★☆

Anfahrt: Vom Ostufer oder von Teichendorf mit dem Linienschiff, es hält direkt am Restaurant. Man kann auch hinwandern.

Kinder: verkehrsfreie Zone, Bademöglichkeit

Kreditkarten: nein, aber Bankomat

Fazit: Traumhaft entspannender Platz mit sehr guter Küche.

Dreh und trink

Der Schraubver
eine gute Altern
folgt dem Mott

SCHRAUBEN UND DREHEN



Vorteil: Billig im Einsatz, keine Veränderung des Weins bei aufrechter Lagerung der Flaschen.

Nachteil: Noch eine geringe, aber doch zunehmende Akzeptanz beim Kunden.

