

Das Geyerhammer: der neue „Hidden Place“

Mit „Das Geyerhammer“ hat Scharnstein einen neuen Treffpunkt für Genussmenschen.

SCHARNSTEIN. Mit einem „Softopening“ eröffneten die beiden Gastroprofis Robert Hochbrugger und Jan Plakolm am 28. Juni ihr neues Restaurant „Das Geyerhammer“, den wertvollen Platz für Genussmenschen. Direkt gelegen an der glasklaren Alm verspricht ein Abend im „Das Geyerhammer“ einen kulinarischen Ausflug der Sonderklasse. Aus der ehemaligen Kantine der Sensenschmiede erschufen die beiden Gastronomen aus Leidenschaft ein Ambiente, dass sich sehen lassen kann. Das Lokal ist mit Charme, Stil und einer frechen Lässigkeit ausgestattet. Es lädt ein, einige gemütliche und vor allem genussvolle Stunden dort zu verweilen. Ein Treffpunkt für Genießer, ein wahrer Gourmet Hotspot.

Erfahrung und Kreativität

Mit ihren ausgefallenen und raffinierten Menüs bieten die Beiden die Möglichkeit extravagante Gerichte, kombiniert mit bekannten Zutaten, zu probieren und vollkommen im Genuss zu sein. Ob drei-, vier-, oder fünfgängig – für jedes Menü stehen perfekt abgestimmte Weine bereit. Natürlich können die Gäste



Das Geyerhammer wurde mit einem Softopening eröffnet und soll ein Platz für Genussmenschen in Scharnstein werden.

Fotos: Das Geyerhammer



Die Gastgeber Robert Hochbrugger und Jan Plakolm.

auch aus der A la carte-Karte wählen. Qualität und Regionalität liegen Jan und Robert besonders am Herzen. So ruht, zum Beispiel, das hochwertige Fleisch aus der Region im hauseigenen Dry Ager bis zum perfekten Reifegrad. Mit ihrer langjährigen Erfahrung und ihrer Kreativität verschmelzen Robert und Jan das Beste aus der Umgebung zu traumhaften Speisen. Sie suchen das Besondere, Qualität, die man schmecken kann, Gemütlichkeit, die man spüren kann?



Das Lokal ist mit Charme, Stil und Lässigkeit ausgestattet.

Dann sind sie bei Robert und Jan im „Das Geyerhammer“ genau richtig.

WERBUNG

ZUR SACHE

Um das Gelingen eines erfolgreichen Abends zu unterstützen, wird gebeten, zeitgerecht zu reservieren. Dies ist möglich über die Homepage: das-geyerhammer.at oder telefonisch während den Öffnungszeiten: 0664/75035983, Di. bis Fr.: 17 bis 24 Uhr und Sa.: 11 bis 24 Uhr.

Pochierter Topfenstrudel (Schotten)



Ein Genuss: Pochierter Topfenstrudel (Schotten).

Foto: Das Geyerhammer

Rezept für etwa zehn kleine Rollen (15 x 3 cm)

Zutaten: 100 g Butter, 90 g Zucker, 5 Eidotter (Eigelb), 50 g Topfen, 90 g Sauerrahm, 100 g Maulbeeren getrocknet, 200 g Grieß, 3 Eiklar (Eiweiß), Hausgemachter Strudelteig (Grundrezept) oder fertiger Strudelteig. Butterbrösel: 150 g Brösel fein, 150 g Butter flüssig, 60 g Staubzucker.

Zubereitung: Zu Beginn den Strudelteig herstellen (Grundrezept) oder auf einen fertigen Teig zurückgreifen. Für den pochierten Schottenstrudel, Butter, Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eidotter einrühren. Danach den Topfen (Schotten), Sauerrahm, die getrockneten Maulbeeren und den Grieß einrühren. Den geschlagenen Eischnee darunterziehen und ca. 30 min kaltstellen.

Auf den ausgezogenen Strudelteig je nach Größe der Portionen die Fülle geben. Den Rand mit Ei bestreichen und einrollen. In Frischhalte- sowie Alufolie einschlagen und in nicht mehr kochendem Wasser ca. 12 bis 15 Minuten Pochieren.

Für die Butterbrösel, Butter schmelzen lassen, Brösel hineingeben und ca. 6 min goldgelb backen. Erst zum Ende den gesiebten Staubzucker hinzufügen.

Den Strudel aus dem Wasserbad nehmen und mit den Butterbröseln anrichten.

id
Werkstatt

KFD
Seit 1899

IHRE EXPERTEN FÜR VERSICHERUNG,
VORSORGE UND VERMÖGEN.
ALLIANZ AGENTUR
MITTEREGGER JOHANN

Mobil: 0699/18 79 67 25
Tel.: 05 9009 86720, Fax-DW: 76720
johann.mitteregger@allianz.at

Allianz