

Hotel Traube
Familie Fuchs
6542 Pfunds



Für den späten Nachmittag habe ich mich bei dem Chef des Hauses angemeldet. Aufgrund einer Terminverschiebung traf ich jedoch bereits kurz vor 14:00 h in der Traube ein. Von Herrn Harald Fuchs wurde ich unverzüglich entdeckt und obwohl bereits Küchenschluss war reichte er mir die äußerst geschmackvoll gestaltete Speisekarte. Eigentlich wollte ich nur eine Kleinigkeit zu mir nehmen, aber auch dieses Mal habe ich wohl die Rechnung ohne den Wirt gemacht. Seit neuem begibt sich Harald selbst auf die Jagd und so durfte ich folgendes Gericht genießen:

Gamsrücken in der Pilzkruste/Apfelrotkraut/Serviettenknödel/Pastinaken- und
Kartoffelchips/Speckrolle mit Thymiansträußchen

Es ist natürlich von Vorteil, wenn der Chef des Hauses nicht nur eine Ahnung von der Küche hat, sondern diese auch selbst meisterlich beherrscht. Obwohl die Köche schon in der Zimmerstunde waren, bereitete mir Harald ein vorzügliches Wildgericht zu.

Er ließ es sich nicht nehmen mir noch delikate Käse zu kredenzen:

Weißer und Roter Edelzieger/Heumilch-Weichkäse/Apfel-
Preiselbeermarmelade/Mangosenf/Sonnenblumenbrot

Conclusio: Hervorragende Küche, exquisiter Service, vorbildlich gepflegtes Haus.

Die Urkunde der Tiroler Wirtshauskultur für die nächsten fünf Jahre sowie das Qualitätssiegel für das Jahr 2015 habe ich Herrn Harald Fuchs überreicht.

Pfunds im Jänner 2015


Ernst Schmiedhuber