

Hotel Gasthof Traube in Pfunds

Im „Ober'n G'richt“ hat Tradition a G'schicht



Im historischen Hotel Gasthaus Traube mit seinen denkmalgeschützten Gebäuden im Ortsteil Pfunds-Dorf, das auf der rechten Seite des vom Inn durchteilten Ortes liegt, wird ein Aufenthalt zu einem Erlebnis. Mit Engagement und Begeisterung führt die Familie Fuchs hier die Tradition der Tiroler Wirtshauskultur fort. Mit viel Hingabe und Liebe wurde das alte Gemäuer (denkmalgeschütztes Nebengebäude) zu einer trendigen modernen und gemütlichen (Fux)Lounge umgebaut. Hier kann man an der Bar mit geselligen Leuten einen lustigen „Hoangascht“ bei einem guten Wein oder internationalen Cocktails verbringen.

Nach einem Aperitif entschieden meine Frau, die mich heute begleitete, und ich uns spontan in eines der gemütlichen Landhausstil-Zimmer einzuchecken. So konnten wir in Ruhe den herrlichen Wellness-Bereich genießen und anschließend das kulinarische Highlight von Herrn Fuchs auf uns zukommen lassen. Der mit hellen Grautönen und modernen Stoffmustern eingerichtete Speisesaal strahlte eine immense Gemütlichkeit und Wärme aus. Auf Hygiene, Sauberkeit und eine ordentliche Tischkultur wird besonders geachtet. Man fühlt sich auf Anhieb sehr heimelig wohl und das Service ist äußerst nett und zuvorkommend, als wäre man schon ein alter Freund.

Kulinarisches:

Eine Vorspeise oder Suppe (heute Grießnockerlsuppe) sowie Salat vom Buffet ist täglicher Standard. Zur Auswahl stand heute Hirschbraten, Zander oder vegetarisch – Spaghetti al'olio. Zum Dessert wurde ein geister Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster serviert.

Die Suppe war perfekt abgeschmeckt, nicht zu salzig, wie vieler Orts, und das hausgemachte Grießnockerl (ehrlich hausgemacht) war erste Sahne. Meine Frau schwärmte nicht nur von dem gut gewürzten und perfekt glasig gegarten Zanderfilet auf feinem Tomatenragout und frischen Kartoffeln, sondern auch von der Frische und großen Auswahl des Salatbuffets. Ich erbat mir den Hirschbraten mit den Schupfnudeln und einem äußerst delikaten Rotkraut.



Der Chef gab mir Zweierlei vom Hirsch, einem Braten und einem sous-vide gegarten Hirschtafelspitz, um den Unterschied mit mir im Nachhinein zu besprechen. Ich war davon begeistert und meine was Kreativität betrifft leicht eingerosteten Gehirnzellen begannen wieder kreativ zu werden, was man mit einem solch guten Hirschfleisch alles machen kann. Wir tauschten unsere Gedanken aus und ich bin überzeugt, dass Harald bereits an der Umsetzung arbeitet. Denn Jäger, die auch noch selber ihr erlegtes Wild kreativ verkochen, gibt es sicherlich nicht allzu viele.

Der geeiste Kaiserschmarrn wurde zwischen zwei dünnen Biskuitböden eingepackt, war fein cremig, nicht so hart und wurde wunderbar auf dem Teller mit dem Zwetschgenröster präsentiert. Die Küche ist ja schon seit langem für ihren außerordentlichen Messias der Patisserie bekannt. Auch die Dame in der Patisserie ist schon einige Jahre mit Harald in der Küche.

Nach einem ausführlichen Gespräch erzählte mir Harald, dass er heuer das ehemalige Hotel Sonne dazugekauft hat. Nun haben sie noch mehr Arbeit, aber wie ich die Familie Fuchs kenne, ist das mit Fleiß, Liebe, Leidenschaft und wirtschaftlichem Denken kein allzu großes Problem für sie. Wir möchten uns bei der Familie für den schönen Aufenthalt recht herzlich bedanken und nächstes Mal planen wir einen etwas längeren Spaziergang in der atemberaubenden Pfunds Tschey.

Pfunds, am 03.02.2018

Johann Pichler