



PRESSEMITTEILUNG

Gault Millau: Zwei Hauben und viel Lob für Das Weisse Rössl am Wolfgangsee

Begeistert zeigt sich der neue Gault Millau 2015 vom Weissen Rössl am Wolfgangsee. Die Bibel aller heimischen Gourmets zeichnet das Haus wieder mit 15 Punkten und zwei Hauben aus. Besondere Erwähnung finden neben der hervorragenden Küche auch Service, Patisserie und Weinkeller.

„In der stilvollen Atmosphäre der Kaiserterrasse im Weissen Rössl mit Blick auf die Wasserfontänen im Wolfgangsee genießen Haus- und Tagesgäste die hervorragende Küche von Küchenchef Peter Dengg“. Ausgezeichnet gemundet hat den anspruchsvollen Gault Millau-Testern unter anderem die Spezialität des Hauses. Gault Millau dazu: „Die Spezialität des Hauses, besonders zarte Rösslingsfilets (Seesaiblinge) aus eigener Zucht, mit Eierschwammerln, Lauchpüree und Erdnüssen war ein herrlicher Genuss.“

Zum Dessert heißt es: „Ein köstlicher Mango-Vacherin mit karamellisierten Portwein-Erdbeeren und Tahiti-Vanilleeis und zum Ausklang süße Weisse-Rössl-Happen bestätigen auch bei den Desserts den hohen Qualitätsstandard des Hauses.“

Abgerundet wird die glänzende Bewertung von Gault Millau mit lobenden Worten zu Weinkarte und Service. Dieser sei „sehr freundlich, kompetent und für ein Haus dieser Eleganz angenehm unkompliziert und herzlich.“

Entsprechend erfreut und stolz auf ihr eingeschworenes Team ist Rösslwirtin Gudrun Peter. Peter: „Die aktuelle Gault Millau-Bewertung ist eine Bestätigung für die Kontinuität der hervorragenden Leistung des gesamten Küchenteams auf Haubenniveau. Besonders danke ich unserem Küchenchef Peter Dengg sowie Souschef Valentin Schüssler und Chefpatissier Gerhard Spreitzer, die ihre Spitzenleistungen Tag für Tag, unter hohem persönlichem Einsatz, erbringen. Aber auch das Extralob für das Service unter der engagierten Leitung von Dipl. Sommelier Zoran Babic zeigt mir einmal mehr, wie perfekt eingespielt und hochmotiviert in allen Bereichen unseres Hauses gearbeitet wird. Es ist eine Freude, das zu sehen. Und ich bin wirklich stolz auf diese großartige Teamarbeit, ohne die der Erfolg des Weissen Rössl nicht denkbar wäre.“



Im **Weissen Rössl am Wolfgangsee**®

Ein gutes Stück Österreich

Wie ließe sich dieser Erfolg und die erneute Gault Millau-Auszeichnung mit zwei Hauben besser feiern als mit herbstlichen Gourmetfestspielen im Weissen Rössl am Wolfgangsee? So bestimmen vom 7. bis 12. November Gänsespezialitäten den kulinarischen Kalender im Romantik Restaurant Kaiserterrasse. Auch hier überrascht Zwei-Hauben-Koch Peter Dengg und seine Brigade mit viel Kreativität und köstlichen Kreationen.

Selbstredend darf in diesem kulinarischen Herbstfeuerwerk aber auch - als Krönung und Höhepunkt - die Trüffel nicht fehlen. Vom 29. November bis 12. Dezember steht diese Königin der Haubenküche im feinschmeckerischen Mittelpunkt des Weissen Rössl am Wolfgangsee und lässt einen Herbst voller Highlights für Feinschmecker und Weinliebhaber standesgemäß ausklingen. Eine hervorragende Gelegenheit, auf den Spuren von Gault Millau die haubengekrönten Gourmetfreuden im Rössl zu testen.

Das Weisse Rössl am Wolfgangsee ist Treffpunkt für Genießer in bester Lage am Wolfgangsee. Romantik, Gourmet & SPA – hier finden Sie zu jeder Jahreszeit einen einzigartigen Logenplatz direkt am See.

www.weissesroessl.at

Weitere Informationen

Gudrun Trutmann-Peter

Romantik Hotel Im Weissen Rössl am Wolfgangsee, Markt 74, A- 5360 St. Wolfgang

Telefon + 43-6138 2306-0

gudrun.peter@weissesroessl.at, www.weissesroessl.at

Fotorechte

Foto zur Presseverwendung freigegeben.

Interviewmöglichkeiten auf Anfrage.

Pressekontakt

Mag. Gabriele Oberhauser, PRODINGER|GFB HOTEL TOURISMUS CONSULTING,

Geschäftsführerin, TIVOLI office, Olympiastraße 17/6, 6020 Innsbruck,

Mobil: +43 (0) 650 801 88 11, oberhauser@progfb.com, www.progfb.com