

**„Blumencorso - Genießerwochenende mit Dîner Amical“**  
**Hotel Klosterbräu\*\*\*\*\***  
**Seefeld Tirol**  
**Samstag, 31. Juli 2010 18.30 Uhr**  
**Maître Hôteier Cristina Seyrling**  
**Maître Hôteier Alois Seyrling**  
**Küchenchef Johannes Partoll**  
**Vice Chancelier / Argentier de Tyrol Ernst Heindl**

Eine kleine aber feine Runde traf sich bereits am Freitag abend im jahrhundertealten und neu gestalteten „Jagakeller“ zum Auftakt des diesjährigen „Genießerwochenendes“ im Hotel Klosterbräu\*\*\*\*\*  
Nach einem Aperitif an der Hotelbar, stiegen wir die steinernen Treppen in das Kellergewölbe hinab wo wir an einer schön gedeckten Tafel wie zu Ritterszeiten Platz nehmen durften und uns die Küchen- und Servicebrigade mit Schmankerln verwöhnte:

Auswahl von Tiroler Räucherspezialitäten

\*\*\*\*\*

Bruder Bertholds Weinsuppe mit Zimtstange

\*\*\*\*\*

Auswahl an geschmorten Hax`n (Lamm, Kalb, Schwein) Rollbraten vom Kräuterschwein  
begleitet von Erdäpfeln, Knödeln und marktfrischem Gemüse

\*\*\*\*\*

Bananensplit de Luxe

Als Weine wurden uns gereicht

2008 Grüner Veltliner „Vino Veritas“

Weingut Türk, Stratzing im Kremstal  
und

2008 Blauer Zweigelt „Barrique“

Weingut Salzl, Illmitz am Neusiedlersee

Als Abschluß gab es dann noch ein Gläschen Chartreuse sowie einige andere hochklassige Spirituosen.

\*\*\*\*\*

Am Samstag begrüßte Familie Seyrling die Gäste zum diesjährigen Dîner Amical an der Hotelbar mit Carte d`Or brut - Champagner Drappier, Urvielle caves à Reims, bevor wir in den „Ritter Oswald Stub`n“ von der Servicebrigade an wunderschön gedeckten Tischen empfangen wurden.

Amuse Bouche

**Wachtelbrust auf sautierten Kräuterpfefflingen und Spinat - Bisquitroulade**



Zarte kleine, wirklich butterweiche und auf den Punkt gebratene Wachtelbrustscheiben, mit einer sehr geschmacklichen Spinat – Bisquitroulade, Wachtelei und Kräuterpfefflingen liebevoll garniert.

\*\*\*\*\*

**Duett vom Thunfisch und Kalb mit Graukaskrapferl**



Auch etwas für das Auge war dieses Duett vom Thunfisch. Eine kleine Scheibe Thunfisch ( roh mariniert) , würziges Thunfisch Tartare in Nockerlform mit den gefüllten Graukaskrapferl. Als Garnierung ein kleines, gekochtes Kalbfleischwürferl und den mit Speck umwickelten und gebratenen Dörrpflaumen. Ein wirklich gelungenes Duett.

\*\*\*\*

### **Bretonischer Steinbutt auf Artischockengemüse, kandierte Tomaten Roter Mangold und Räuchernage**



Kross gebraten war dieser Bretonische Steinbutt, welcher auf dem würzigen Artischockengemüse serviert wurde. Die kandierte Tomate sowie der rote Mangold mit dem Räuchernage passten hervorragend dazu.

\*\*\*\*

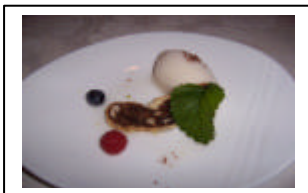
### **Tomaten – Thymianessenz mit Jakobsmuschel und Velouté von der Polenta mit Rinderwange**



Eine gute Idee war diese Suppenvariation. In einer kleinen Schale die Tomaten – Thymianessenz und in einem Glas die Velouté vom Polenta, garniert mit einem Spießchen aus gebratener Jakobsmuschel, Olive und Kirschtomate, abgedeckt mit einer dünnen Scheibe der Rinderwange. Dieses Mal waren beide Suppen sehr heiß. Hervorragend.

\*\*\*\*

### **Sorbet von Red Bull mit Früchtebrot**



Werbung für Red Bull?? Nein. Ein sehr gutes Sorbet mit einer feinen Scheibe vom selbstgemachten Früchtebrot, einfach aber nett garniert. Zum essen leider etwas schwierig mit dem Löffel. Da hätte man unbedingt eine kleine Gabel dazu decken müssen.

\*\*\*\*

### **Rehrücken aus dem Karwendelgebirge im Steinpilzmantel, zweierlei Cannelloni und Gänseleber – Preiselbeerbuchtel**



Ein „Highlight“ war sicher der Rehrücken, umhüllt mit dem Steinpilzmantel. Richtig auf dem Punkt gegart (rosa), zart und weich. Garniert mit zweierlei gefüllten Cannelloni. Einmal mit frischem Spargel und einmal mit Ratatouille. Dazu noch eine Buchtel, gefüllt mit Preiselbeeren und oben darauf eine Praline von der Gänseleber. Hervorragend.

\* \* \*

## **Malagaparfait im Portugiesischen Feigenbrot mit Portweineis und Bananen – Schokoshot**



Ein Mantel aus Portugiesischem Feigenbrot, gefüllt mit Malagaparfait, dazu ein sehr schmackhaftes Portweineis in Nockerlform, garniert mit frischen Feigen und einem Hauch zarter Vanillesoße bildeten den Abschluss. Zu viel des Guten war dieses Bananen - Schokoshot.

### **Aperitif & Weinbegleitung**

#### **CARTE D`OR BRUT**

Champagner Drappier, Urvielle caves a` Reims

#### **VINNAE 2009**

Frauli Venezia Giulia IGT  
Vinnaioli Jermann, Villanova di Farra

#### **MONTIANO 2006**

Lazio IGT – Merlot  
Falesco, Montefiascone

#### **QUINTA DO NOVAL LATE BOTTLED 2003**

Quinta do Noval, Portwein

Ein besonderes Lob gebührt für dieses „Dîner Amical“ Küchenchef Johannes Partoll und der gesamten Küchenbrigade. Es war eine Steigerung gegenüber letztes Mal. Er verstand es, die Speisenkompositionen richtig umzusetzen. Sehr schön waren auch die Teller, auf denen die Gerichte angerichtet und serviert wurden. Die anwesenden Gäste bedankten sich mit tosendem Applaus. Ein großes Dankeschön gebührt der sehr aufmerksamen und freundlichen Servicebrigade. Unser sehr geschätzter Cons. Gastronomique Commandeur Komm. Rat Peter Morandell beglückte uns wie so oft schon, mit seinem spezifischen Fachwissen in einer sehr angenehmen Art und Weise über die zu den jeweiligen Gängen dazugehörenden Weine, die dieses mal aus Italien und Portugal kamen.

Wie es so üblich ist bekamen stellvertretend MitarbeiterInnen aus Küche & Service die sehr beliebte Chaîne Urkunde, welche von Vice Chancelier /Argentier de Tyrol Ernst Heindlund meiner Wenigkeit überreicht wurden.

Einen Blumengruß als Dankeschön durften wir zum Abschluss für diesen gelungenen Abend an Frau Cristina Seyrling überreichen. Herrn Seyrling Alois wurde der Chaîne Teller 2010 überreicht. Anschließend ging es noch in den über 200 Jahre alten hauseigenen Weinkeller auf ein Schnapslerl.

Nach einem tollen Frühstück konnten all jene die übernachtet hatten am Sonntag ab Mittag von der Klosterbräu-Terrasse bei herrlichem Kaiserwetter die prächtig geschmückten Fahrzeuge anlässlich des 42ten „Seefelder Blumencorso“ unter dem Motto „Alles Samba“ betrachten. Insgesamt wurden 260.000 Dahlien in herrliche Kreationen von den Teilnehmern verarbeitet. Vorbei an über 12.000 begeisterten

Zusehern zog die Karawane aus kunstvoll gebildeten Blumenmotiven wie Märchen- und Zeichentrickfiguren angeführt von der Musikkapelle und einer großen Anzahl an Feuerwehr- und Traktor Oldtimern durch die Straßen von Seefeld. Das ganze wurde noch aufgelockert durch brasilianische Trommler und heißblütige Sambatänzerinnen die zu heißen Rhythmen eine tolle Show boten. Insgesamt nahmen 78 verschiedene Fahrzeuge an diesem imposanten Aufmarsch teil. Am späteren Nachmittag durften sich dann „Shrek“ und seine Freunde (der auch eine Chaîne Fahne) mitführte, gestaltet vom Hotel Klosterbräu als diesjähriger Sieger feiern lassen. Ein wahrhaft gelungener Ausklang des „Chaîne Wochenendes“ im Hotel Klosterbräu. Wir freuen uns schon auf nächstes Jahr!

„Merci“ & „Vive la Chaîne“

StR. Dip.Päd. Rudolf Pittl FV i.R.

Vice Conseiller Culinaire du Baillage Tyrol