

RESTAURANT IM KNAPPENHOF

Kleinau 34, Tel.: +43 (0)2666/536 33

www.knappenhof.at

Küchenzeiten: Mittwoch bis Freitag 12–14 Uhr und 18–21 Uhr,

Samstag und Sonntag 14–21 Uhr,

Montag und Dienstag kleine Karte nur für Hotelgäste

Große Sonnenterrasse

Preis: ab € 18,-

Kreditkarten: alle gängigen

Zimmer: ab € 95,- pro Person

In prachtvoller Lage und mit herrlichem alpinem Ausblick präsentiert sich der kürzlich renovierte Knappenhof am Fuße der Rax. Schon Sigmund Freud ging von hier den mythischen Törlweg hinauf auf den Gipfel. In der Küche sorgt der dynamische und aus dem nahen Wechselgebiet stammende Koch Dieter Breitenecker für eine traditionelle und gleichwohl inspirierte Küche aus lokalen Produkten, wie das zarte **Kalbsrahmbeuschel** mit dem luftigen Semmelknödel und den frischen Kräutern sowie **Zweierlei vom Kalbskopf mit Rote-Rüben-Zwetschken-Chutney** eindrucksvoll belegen. Sehr sympathisch die **Knappenhof-Grammelknöderl** auf **Wurzelspeck-Krautsalat** mit Schweinsbratensaft oder die tadellosen **Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan**. Bilderbuchhaft souffliert das Schnitzel mit Erdäpfel-Blattsalat – egal, ob es als **Wiener Schnitzel** vom Kalb oder in seiner günstigeren Version vom Schwein auf den Tisch kommt. Als Abschluss empfiehlt sich der **gratinierte Millirahmstrudel** mit **Hollerblütensorbet** oder der herrliche **Kaiserschmarrn**, auf den man, wie es sich gehört, 25 Minuten warten muss. Die Weinauswahl legt den Schwerpunkt auf inländische Weine und vor allem jene des exzellenten Weinguts Gross in der Südsteiermark, bietet aber auch einige interessante und sorgsam ausgewählte ausländische Etiketten. Vor allem während der Reichenauer Festspielsaison kann es bisweilen dazu kommen, dass der Service vom starken Gästeandrang etwas überfordert wird, was einen aber der grenzenlose Charme von Wirtin Gitti Klenner-Kaindl schnell vergessen lässt.

