



Genuss-Specht Test Nr. 3

Restaurant Alpenhof Kreuzberg
– Looshaus, Payerbach

Jugendstil im Semmering-
gebiet mit Ausblick auf
Rax und Schneeberg.

PAYERBACH. Es gibt Essen, dessen einziger Zweck darin besteht, satt zu machen. Wir Glücklichen, die wir keine Not leiden, dürfen es uns leisten, Essen als etwas zu begreifen, das weit mehr ist als die Aufnahme von Nahrung, denn Essen kann so vieles sein: sinnliches Erlebnis, Ausdruck von Lebensfreude und Kultur; Pflege von Tradition, experimentelles Abenteuer, Inspiration und Horizonterweiterung, Ausdruck von Heimatverbundenheit und Fernweh, Mittel zur Kontaktpflege und vieles, vieles mehr. Die Rede ist von Essen, das im besten Falle einfach glücklich macht. Sehr glücklich wurde auch der Genuss-Specht, nachdem er mit seiner charmanten Begleiterin in Payerbach den Kreuzberg hinauffuhr und staunend in das

Zu Gast im Architekturjuwel mit Alpenblick

Im Looshaus frönte der Genuss-Specht exklusiven kulinarischen Sinnesfreuden



Der Alpenhof Kreuzberg in Payerbach: Ein Architekturjuwel mit grandioser Küche. Ein Gesamtkunstwerk.

von Familie Steiner geführte Looshaus eintrat.

Das im Jahre 1928 nach den Plänen des berühmten Jugendstil-Architekten Adolf Loos erbaute Landhaus ist ein wahres Juwel. Schlichte, edle Formen bestimmen den Bau, selten sah man die Verbindung von ländlicher Atmosphäre und urbaner Hochkultur so geglückt. Hier stimmt einfach alles, den umwerfend schönen Ausblick auf Rax und Schneeberg inklusive. Und das Beste daran: die Küche wird dem äußeren Rahmen voll und ganz gerecht und macht das Looshaus so zum Gesamtkunstwerk. Schon der Blick in die Speisekarte ließ uns dies ahnen, während wir ein frisch gezapftes Seidel und ein Glas Rieslingsekt genossen.

Wir starteten mit einem Salat vom burgenländischen Grünspargel und Räucherlachs auf Blattsalat (€ 6,50), begleitet von einem köstlichen Sauvignon blanc aus Gamlitz. Spargel und Salat waren knackig und fein mariniert, der Lachs zart geräuchert,

alles mit frischen Kräutern angereichert, frühsummerliche Harmonie breitete sich aus. Dann das hausgemachte Entenlebermousse mit Preiselbeersauce und Süßweingelee (€ 7,90), ein Gedicht, ich sag's Ihnen, erst recht zusammen mit dem herrlich gereiften Weißburgunder aus Poysdorf. Im Körberl kamen dazu Toast, Schwarz- und Nussbrot daher, das Mousse war von edelster Zartheit, die Sauce angenehm herb und nur ein bisschen süß, elegant vollendet vom Gelee und saftigen Orangenscheiben – eine kulinarische Kreation, die wir beinahe andächtig genossen.

Bei den Hauptgängen wurde dem Lamm gehuldigt, wie zu erwarten aufs Vortrefflichste. Da gab es zunächst das gebratene Lammkotelett im Rosmarinsaftl mit Bärlauch-Erdäpfelkroketten und Spargel (€ 15,50), dazu einen kräftigen, ja muskulösen Syrah aus Neudörf. „Grandios“, „Oh, wie zart“, „Und diese feinen Röstaromen“, unsere

Schwärmereien wollten nicht enden, denn man konnte bei diesem Gericht einfach nur von Perfektion sprechen, so sorgfältig waren die Geschmackskomponenten miteinander verwoben. Das war weit mehr als die Summe der einzelnen Teile. Nun wurde die Lammleber in Erdbeer-Pfeffersauce mit Püree (€ 10,50) aufgetragen. Wie soll ich das schildern? Zunächst mal ist hier die Lust gefragt, sich auf Ungewohntes einzulassen, es ist also nichts für den konservativen Esser. Und was sich hier am Gaumen abspielte war eine Kettenreaktion von Aromen, die in dieser brisanten Kombination auf der Zunge schmolzen und dabei zu explodieren schienen – ein wunderbares Erlebnis, perfekt unterstützt durch eine Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt aus Mönchhof, die unsere aufrichtige Bewunderung hervorrief.

Der gemischte Dessertteller (€ 8,50) machte schlussendlich klar, dass man im Looshaus in jeder lukullischen Hinsicht glücklich wird. Meine Begleiterin (charmant und ganz wild auf Süßes) war es ganz augenscheinlich, fanden sich doch Topfenknödel mit Erdbeermarmelade, Marzipanparfait mit Birnensauce und gerollte Mohnpalatschinken mit Zwetschkenröster auf der Platte! Dazu lieferte ein südsteirischer Roter Traminer den für ihn so typischen Duft nach Rosen und sorgte so für den perfekten Abschluss eines äußerst exklusiven Abends.

>> BEWERTUNG

Gesamteindruck

Ein herrliches Restaurant der gehobenen Art, das sich zu Recht als Architekturjuwel bezeichnet. Allein der Bergblick auf der Terrasse ist die Anreise wert und was Küche und Keller zu bieten haben ist grandios und außergewöhnlich. Kunstsinne Genießern, die (jugend)stilvolle Stunden erleben und dabei ihre Naturverbundenheit kultivieren möchten, sei das Looshaus hiermit empfohlen – es ist ein Gesamtkunstwerk.

Hotel-Restaurant Alpenhof Kreuzberg – Looshaus, Kreuzberg 60, 2650 Payerbach, Tel. 02666/52911 steiner@looshaus.at, www.looshaus.at, Geöffnet 11.30 bis 21.00 Uhr, außerhalb der Saison Mi Ruhetag

Küche: ★★★★★
Getränke: ★★★★★
Atmosphäre: ★★★★★
Service: ★★★★★
Preis/Wert: ★★★★★

Gesamtnote

★★★★★ Hervorragend

>> BEWERTUNG

Testkriterien und Beurteilung

Unser Restaurant-Test erfolgt anonym, die Bewertung des Genuss-Spechts orientiert sich jeweils an der Kategorie und am selbst gestellten Anspruch des getesteten Hauses: Zur Erreichung einer bestimmten Sterne-Anzahl werden bei Gourmet-Restaurants andere

Maßstäbe angelegt als bei einfachen Wirtshäusern.

★★★★★ Hervorragend
★★★★★ Sehr gut
★★★★★ Gut
★★★★★ Durchschnitt
★★★★★ Na ja
★★★★★ Hoppala