

Was frisch auf den Tisch kommt, bestimmt die Natur:

Restaurant Gut Oberstockstall feiert 30 Jahre „Essen und Trinken auf dem Lande“

Das Restaurant Gut Oberstockstall am Wagram feiert 2017 sein 30-jähriges Jubiläum. Vor fünf Jahren haben Elke und Matthias Salomon das Restaurant übernommen, erfolgreich weiterentwickelt und mit ihrer persönlichen Handschrift geprägt. Mit geschmackvollen Jubiläums-Angeboten lädt Familie Salomon im Herbst 2017 zum Mitfeiern ein.

Beste regionale Zutaten, vieles davon Bio und aus dem eigenen Garten, veredelt zu saisonalen, kreativ-bodenständigen Geschmackserlebnissen. Dazu erlesene Weine, allen voran jene von Bruder Fritz Salomon aber auch viele Bio-, Natur- oder Orange-Weine, serviert mit spürbar ehrlicher Gastfreundschaft im unkomplizierten, familiären Ambiente der gemütlichen, stilvoll gestalteten Räumlichkeiten: Mit diesem unverändert authentischen Familienrezept feiert das Restaurant Gut Oberstockstall unter der Führung von Elke und Matthias Salomon heuer sein 30-jähriges Jubiläum.

30 Jahre Restaurant Gut Oberstockstall - Es darf gefeiert werden

Bis Jahresende* erwarten die Gäste von Restaurant Gut Oberstockstall zahlreiche genussvolle Jubiläums-Überraschungen. Alle **Gäste Jahrgang 1987**, die 2017 ihren 30. Geburtstag feiern oder gefeiert haben, werden bei ihrem Besuch auf Gut Oberstockstall zusätzlich mit einem Stück Geburtstagstorte oder ein Glas Sekt Schloss Kirchberg verwöhnt. Mit einem **Carte-Blanche Überraschungsmenü** in vier Gängen lädt Familie Salomon zu einer kulinarischen Zeitreise durch die ersten drei Jahrzehnte von Gut Oberstockstall. Wer sich schon immer einmal Für alle, die sich einmal eine Auszeit auf Gut Oberstockstall gönnen möchten, empfiehlt sich das **Jubiläumsangebot für Genießer/innen** (inkl. zwei Nächtigungen, Sektfrühstück im Garten und Carte-Blanche-Menü, buchbar von Montag bis Freitag).

** Winteröffnungszeiten ab 6. Oktober 2017!*

Das Familienrezept: Bewahren und weiterentwickeln

Seit seiner Gründung im Jahr 1987 zählt das Restaurant Gut Oberstockstall am Wagram zu den kulinarischen Top-Adressen des Landes und wurde für sein einzigartiges Angebot bereits mehrfach ausgezeichnet. Auch wenn die Zeit in den anmutigen Räumlichkeiten des Guts-Restaurants stehengeblieben zu sein scheint, so weht hier seit dem sanft vollzogenen Generationswechsel vor fünf Jahren spürbar frischer Wind: Elke und Matthias Salomon, zwei erfahrene wie beherzte Gastroprofis, haben das Restaurant in den vergangenen Jahren mit jungem Elan und viel Gespür für die Anforderungen moderner Spitzengastronomie belebt und weiterentwickelt. Dabei ist es gelungen, das Lebenswerk von Mutter und Restaurantgründerin Eva Salomon weiterzuführen und der einfachen Philosophie von Gut Oberstockstall treu zu bleiben: für die Gäste aus guten, regionalen und saisonalen Zutaten feinste Speisen auf den Tisch zu zaubern!

Die ganze Region auf dem Teller -und im Weinglas

Die Besonderheit der einmaligen Cuvée aus Regionalität, Tradition und Moderne wird im saisonal wechselnden Speisenangebot mit vielen kulinarischen Kreationen und raffiniert neuinterpretierten „Oberstockstall-Klassikern“ schmeckbar. Untrennbar mit dem Restaurant verbunden sind Gerichte wie *Entenleberparfait mit dreierlei Gelee und Wacholderbrioche*, *Allerlei von Hengl's Forelle mit Gartengurke*, *Büffelmozzarella mit Paradeiserraritäten vom Hawaruhof & Pecoraro Aceto Balsamico*, *Brust von der Flugente auf Hetscherlrahm und schwarzen Nussmusbuchteln* oder die *Quitte in der Folie mit Bananen-Ingwerreis*, ein süßes Aromen-Feuerwerk nach einem Rezept von Eva Salomon. Für die stets passende Weinbegleitung sorgt Chef und Diplomsommelier Matthias Salomon persönlich mit seiner exklusiven Weinkarte, die selbst für Weinkenner immer wieder Neues und Entdeckungen offenbart – vieles davon auch glasweise!

Wertschätzung als oberstes Credo

„Wir haben Freude an dem, was wir tagtäglich tun. Für mich ist das Restaurant Heimat und Lebensinhalt“, erklärt Maître Matthias Salomon. „Nicht zuletzt deshalb gehen wir mit allen Ressourcen schonend und respektvoll um. Die Wertschätzung gilt unseren Gästen und MitarbeiterInnen genauso wie der Natur mit ihrer ganzen Vielfalt, den Tieren, die am Hof gehalten werden und den Lebensmitteln, die wir verarbeiten.“ Tatsächlich stammen bereits 70 % der verwendeten Zutaten teilweise aus eigener Produktion, aus der näheren Umgebung und soweit möglich aus biologischer Landwirtschaft. Eingekauft wird vorwiegend direkt bei befreundeten oder persönlich bekannten Bauern und ProduzentInnen.

Aus Überzeugung und Freude am Tun

Mit Küchenchef Christoph Wagner haben Elke und Matthias Salomon einen gleichgesinnten Mitstreiter an ihrer Seite. Vor seiner beruflichen wie privaten Ankunft 2013 am Wagram kochte der heute 35-jährige, gebürtige Schwabe in namhaften Restaurants in Deutschland, England (Mosimann's), Holland und Österreich (u.a. bei Döllner in Golling und Alexander Fankhauser in Hochfügen).

„Das Gesamtkonzept mit Restaurant, Weingut und Gästezimmern macht Gut Oberstockstall zu einem einzigartigen Arbeits-Platz, an dem ich mich als Koch entfalten kann“, schwärmt Küchenchef Christoph Wagner. „Wir arbeiten hier mit traumhaft guten Produkten, noch dazu wächst vieles davon im wahrsten Sinne des Wortes direkt vor der Küchentür. Das fühlt sich einfach gut an!“

Genussvolles Gesamtkonzept für Generationen

Nicht nur in der warmen Jahreszeit verspricht ein Aufenthalt auf Gut Oberstockstall mit seinem herrlichen Gastgarten mit romantischem Ausblick auf den umliegenden Obst- und Gemüsegarten, den angrenzenden Rinderstall und die gutseigene Kapelle eine genussvoll-wohltuende Auszeit. Die positive Ausstrahlung des Guts und der Menschen vor Ort überträgt sich auch rasch auf seine Gäste. „Dass wir in letzter Zeit mehr jüngere Gäste und Familien begrüßen dürfen, während sich langjährige Stammgäste bei uns heute genauso wohlfühlen wie früher, ist sehr motivierend und ein Zeichen, dass wir mit unserer Philosophie nicht falsch liegen“ freut sich Matthias Salomon.

Dennoch wollen sich Elke und Matthias Salomon und ihr Team mit dem Erreichten noch lange nicht zufriedengeben: „Wir haben noch so viele Ideen und Vorstellungen, die wir bisher noch nicht umsetzen konnten. Wir freuen uns schon darauf, vieles davon in den nächsten Jahren zu verwirklichen!“

Kontakt:

Restaurant Gut Oberstockstall
Ringstraße 1 | 3470, Oberstockstall
Tel. +43 (2279) 2335 | mail: restaurant@gutoberstockstall.at
www.gutoberstockstall.at

Öffnungszeiten

Bis 1. Oktober 2017 und
ab 23. März 2018
Mi, Do, Fr, 16.00 – 21.00 Uhr
Sa, 11.30 – 21.00 Uhr
So, 11.30 – 19.00 Uhr

Öffnungszeiten im WINTER 2017/18

6. Oktober – 17. Dezember 2017 und
21. Jänner – 4. Februar 2018
Fr, 16.00 – 21.00 Uhr | Sa, 11.30 – 21.00 Uhr | So,
11.30 – 19.00 Uhr

26. Oktober 2017 von 11.30 – 21.00 Uhr
31. Dezember 2017 geöffnet - Details folgen!

Medienkontakt:

Kerstin Rohrer (fair PR) – Tel: 0650 812 2384 – mail: kerstin.rohrer@fairpr.at