

ARCHIV „UNSERE WIRTE“ (Beiträge aus 2020 und 2021)

Gasthof "Adolari" mit außergewöhnlicher Karte

Wer sich soviel Mühe mit der Beschriftung der "Speisetafeln" gibt, der achtet sicher auch in der Küche auf Qualität! Wie heißt es so schön: "Das Auge isst mit!"

Wir wünschen guten Appetit in St. Adolari!

"Seewirt" kann's!

Es gibt Gerichte, die kocht man lieber selber als sie im Restaurant zu bestellen. Unserer Erfahrung nach gehört gebratene Leber dazu, denn oft ist sie entweder zu durch oder zu roh, zäh oder trocken. Doch das Angebot auf der aktuellen Monatskarte klang zu verlockend:

"Kalbsleber vom Milchkalb in Calvados Sauce und Erdäpfelpüree". Und tatsächlich überzeugte die Zubereitung von Köchin Viola Frank zu 100 Prozent! Das hätte man zuhause sicher nicht so hinkommen... Danke für diesen Genuss an die "Seewirt"-Küche!

Und dann entdeckten wir noch die "Kinderspeisekarte" zum Selbstaussmalen - eine schöne Idee für die kleinen Gäste!

SERKAN überzeugt mit Qualität

Mitten in der Pandemiezeit eröffnete still und leise das Grillrestaurant SERKAN im Zentrum von St. Jakob in Haus – und sorgte mit seinem Take-Away-Service für Abwechslung auf dem eigenen Esstisch. Auch jetzt kann man alle Speisen und Getränke mitnehmen, doch im neu gestalteten Gastraum oder auf der Sonnenterrasse kann man sich eine kleine Auszeit mit Blick auf das Jakobskreuz nehmen.

Die Gäste werden mit köstlichen Nudelgerichten, Pizza, Kebap und Grillgerichte oder auch mit Snacks für den kleinen Hunger verwöhnt, auch Nachspeisen finden sich auf der reichhaltigen Speisekarte! Alle Informationen zum Angebot und den Öffnungszeiten (Montag Ruhetag) auch auf der Homepage unter www.grill-restaurant-serkan.at.

Viele Pillerseetaler haben bereits das kulinarische Angebot genutzt und waren – auch mit dem überaus freundlichen Service – sehr zufrieden. Das Küchenteam legt viel Wert auf regionale Produkte und unterstützt damit die heimischen Bauern. Zudem wird Erdnussöl verwendet und mit hochwertigem, unjodiertem Ursalz gewürzt – und das schmeckt man! Die NUARACHER NACHRICHTEN wünschen weiterhin dem Grillrestaurant SERKAN viel Erfolg!

Neuer Name, neue Besitzer – viel Altbewährtes!

Statt in der „Pulvermacher Scherm“ genießt man kulinarische Schmankerln auf 1080 Metern nun in der „Pulvermacher Almhütte“. Der bei Einheimischen und Gästen beliebte Alpengasthof ist schon lange ein herrliches Ausflugsziel – im Sommer für sportbegeisterte Wanderer und Mountainbiker und im Winter für Skifahrer oder Tourengeher.

2015 erfüllte sich die Fieberbrunnerin Kathi Millinger einen Traum: die Errichtung einer eigenen Almhütte! Der Name „Pulvermacher“, der auch 2021 erhalten blieb, leitet sich von ihren Vorfahren ab, die tatsächlich Hersteller von Schießpulver waren. Nach fünf erfolgreichen Jahren als Hüttenwirtin gab sie die Hütte an die neuen Eigentümer Renate und Willi Sturm weiter. „Als Unternehmer werden wir nicht persönlich als Wirtsleute wirken, aber ein erfahrenes und motiviertes Team bereitstellen, dass den ursprünglichen Geist der Gründerin Kathi Millinger mit Herzblut weiter im Pulvermacher mit Leben erfüllen wird.“ Die erfolgreiche Unternehmerfamilie (Hauptsitz der Sturm Industrie-Holding ist das niederbayerische Salching bei Straubing) hat noch einmal die Hütte renoviert und mit viel

Liebe zum Detail eingerichtet. Die Sonnenterrasse wurde erweitert, eine einladende Außen-Bar entstand. Wie heißt es auf der eigenen Homepage: „Die Vergangenheit ist Geschichte, die Zukunft ein Geheimnis. Und jeder Augenblick ein Geschenk.“

Sehr verlockend klingt – neben vielen Tiroler Spezialitäten und Hausmannskost auf der Speisekarte – auch das Frühstücksangebot am Wochenende. Die NUARACHER NACHRICHTEN haben es ausprobiert und wir waren begeistert. Kellnerin Anika bediente uns freundlich und aufmerksam und das, was sie auftrug, schmeckte in der Morgensonne an den uralten Holztischen noch mal so gut. Lachs, Krenaufstrich, verschiedene Wurst- und Käsesorten, Marmeladen sowie Naturjoghurt und frische Früchte fanden den Weg zu uns. Dazu Kaffee nach Wahl und besonders erwähnenswert – jeder Gast kann sich individuell aussuchen, wie er sein Frühstück genießen möchte: Rührei oder Spiegelei wahlweise mit Speck, Schinken oder Natur als auch hart- oder weichgekochtes Ei. Verschiedene Gebäcksorten rundeten das ausreichend portionierte Angebot ab und während man Wanderern, Bikern oder auch den Kühen zuschaute, konnte man noch ein Glas Prosecco oder Orangensaft genießen.

So wie zu Zeiten der Vorgängerin wird es auch jeden Mittwoch im Sommer „Musik am Berg“ geben, den Anfang machen am 07.07. ab 12:00 Uhr die „Freunde der Nacht“. Wir haben den Sonntagvormittag in der „Pulvermacher Almhütte“ sehr genossen und freuen uns wie viele Stammgäste, dass die Alm oberhalb von Fieberbrunn weitergeführt wird.

Fußballfest in Fieberbrunn

GRATIS im „Castello“: 100 mal Bier (gesponsert von Hausherr Ronny Ilius), 100 mal Thüringer Bratwurst (gesponsert von OBI) plus 100 mal Semmel (gesponsert von Bäckerei Maislinger) – das machte Laune auf ein Fußball-Match, das nach spannenden 120 Minuten leider nach einer sensationellen Leistung der österreichischen Mannschaft gegen Italien mit 2 zu 1 verloren ging.

Glückwunsch an beide Mannschaften und DANKE an das „Castello“-Team und die Sponsoren für diesen besonderen Abend!

In Adolari wird "guat" aufgetischt!

Hier im Gasthaus St. Adolari wird nicht nur mit Liebe gekocht, sondern auch mit Liebe das aktuelle Angebot der Küche beschrieben. Schon die schön gestalteten Tafeln machen Lust auf ein Essen in dieser besonderen Atmosphäre... und es schmeckt auch noch fantastisch.... Sogar ein „Landpfarrer“ findet sich auf der Karte, also absolut empfehlenswert für einen Ausflug am Wochenende!

EM-Achtelfinale im "Castello"

Man kann das EM-Achtelfinale am Samstag, wenn Österreich gegen Italien auf dem Platz steht, allein zuhause anschauen. Dazu eine Tiefkühlpizza, Dosenbier und Chips... Muss man aber nicht! Wie wäre es mit Gleichgesinnten das Match zu schauen? Dazu Bratwurst und gekühltes Bier vom Fass... Beim „Public Viewing“ im Fieberbrunner Zentrum treffen sich die Fußball-Fans und kaum zu glauben, aber wahr: Im „Castello“ gibt es 100 x gratis Bier plus 100 x gratis Bratwurst – powered by OBI St. Johann in Tirol! Eine großartige Aktion von Ronny Ilius und seinem Team! Man sieht sich zum Anpfiff!

Dressurreiten beim „Strasserwirt“

Vom 18. bis 20. Juni reisten wieder einmal Dressurpferde und ihre zweibeinige Begleitung ins Pillerseetal, um an insgesamt 35 Turnieren teilzunehmen.

Während die einen im Dressurviereck ihre Leistung zeigten, genossen die Zuschauer ein kühles Getränk oder es wurde hinter den Kulissen gearbeitet. Doch was ist eigentlich eine „Dressur“? Nun, darunter versteht man eine Disziplin des Pferdesports, bei der die natürlichen Anlagen des Tiers durch gymnastische Übungen gefördert und verfeinert werden. Ziel ist das sogenannte „rittige“ Pferd, das auf leichte Signale („Hilfen“) reagiert und eine Aufgabe („Lektion“) exakt ausführt. Auf Turnieren wie an diesem Wochenende im Pillerseetal werden Reiterinnen beziehungsweise Reiter sowie die Pferde mit Noten zwischen 0 und 10 bewertet. Die Dressuraufgaben bestehen aus einer bestimmten Anzahl von Lektionen, die in einer bestimmten Reihenfolge oder, in einer Kür, auch mit Musikuntermalung in frei gewählter Abfolge gezeigt werden. Dabei achtet die Punktrichter den Sitz und die Hilfengebung der Reiterin oder des Reiters, die Bewegung und die Rittigkeit des Pferdes sowie die Korrektheit der Ausführung. Auf den Fotos sieht man, dass der Kopfschmuck von Reiterin und Pferd aufeinander abgestimmt ist, kurz vor dem Start noch die Aufgaben auswendig gelernt werden und auch das Lob an das Pferd nicht fehlen darf. Weiter unten kann man nachlesen, wie eine solche Dressur-Aufgabe aussehen kann.

Beispielhafte Dressur-Aufgabe mit den verschiedenen Lektionen:

A-X Einreiten im Arbeitstrab. X Halten. Grüßen. Im Arbeitstempo antraben. C linke Hand. E-X Halbe Volte links (10 m). X-B Halbe Volte rechts (10 m). A Versammelter Trab. K-E Schulterherein. E Volte (8 m). E-G nach rechts traversieren. C Rechte Hand. M-X-K Im Mitteltrab durch die ganze Bahn wechseln. K Versammelter Trab. F-B Schulterherein. B Volte (8 m). B-G nach links traversieren. C linke Hand. H-X-F Im starken Trab durch die ganze Bahn wechseln. F Versammelter Trab. A Mittelschritt. K-X-M Im starken Schritt durch die ganze Bahn wechseln. M-C Mittelschritt. C Im Arbeitstempo links angaloppieren. V-P Halber Zirkel, dabei überstreichen. P Ganze Bahn. Vor B Versammelter Galopp. B-I-H Durch die halbe Bahn wechseln. Bei I Fliegender Galoppwechsel. H Arbeitsgalopp. B-P-V-E Mittelgalopp und halber Zirkel. Vor E Versammelter Galopp. E-I-M Durch die halbe Bahn wechseln. Bei I Fliegender Galoppwechsel. H-V Mittelgalopp. V Versammelter Galopp. K Versammelter Trab. A Auf die Mittellinie abwenden. X Halten. Grüßen. Im Mittelschritt am langen Zügel die Bahn verlassen.

ORF berichtete aus Fieberbrunn

Das „Castello“ in Fieberbrunn ist nicht nur zur Europameisterschaft ein Treffpunkt von Urlaubern und Einheimischen. Doch seit der Ball täglich rollt und die europäischen Mannschaften um den Titel kämpfen, haben Wirt Ronny Ilius und sein Team besonders viel zu tun.

Jedes Spiel wird live übertragen und zudem grillt der Gastgeber original Thüringer Bratwürste. Diese „Stadion-Atmosphäre“ wollte auch der ORF in seiner Vorberichterstattung zum gestrigen Match der österreichischen Mannschaft zeigen und so war Moderator Lukas Schweighofer mit einem Kamerteam vor Ort und interviewte Fans aus den Niederlanden und aus dem Pillerseetal. Auch wenn gegen Holland kein sportlicher Erfolg zu verbuchen war, war die Stimmung im Fieberbrunner Zentrum gut und der Einspieler im ORF die perfekte Werbung für die beliebte Tiroler Urlaubsregion.

Alle EM-Spiele live zu sehen!

Manfred Frank ist im "Norman´s" gut vorbereitet auf das Spiel der deutschen Mannschaft morgen um 21:00 Uhr. Die Terrasse im Nuaracher Zentrum lädt zum miteinander schauen, mitfiebern und mitfeiern ein! Alle EM-Spiele werden live im TV gezeigt und wenn das Wetter einmal nicht mitspielen will, dann macht die SKY Sportsbar ihrem Namen alle Ehre und man kann auf drei großen TV-Geräten drinnen die spannenden Partien verfolgen. Man wird sehen, ob die Deutschen so wie Österreich gestern auch drei Punkte auf dem Konto verbuchen können...

Spiel für Große!

Heute wurden drei Nuaracher zu Handwerkern und sägten, verlegten und schraubten fleißig an einem neuen Projekt auf der Terrasse des „Norman´s“!

Es entsteht dort eine Boccia-Bahn, die bestimmt bei den Gästen der Bar für Stimmung sorgen wird! Zu diesem Anlass haben wir die Preisträgerinnen und -träger unseres Gewinnspiels ausgelost: Über eine Pizza nach Wahl kann sich Dominik F. freuen, Claudia S. gewinnt ein Überraschungsgeschenk der NUARACHER NACHRICHTEN, Michael S. trinkt sicher gerne einen Cocktail nach Wahl und Elmar und Geli dürfen je ein Bier auf Kosten des Hauses genießen! Die richtige Antwort lautete übrigens „Eisstockbahn“! Herzlichen Glückwunsch und man sieht sich hoffentlich bald im „Norman´s“ bei der Abholung der Preise!

Kaum fertig gestellt wurde die neue Boccia-Bahn auf der Terrasse des "Norman´s" heute Nachmittag bereits von den Profis eingeweiht!

Zudem war das Nuaracher Schwimmbad am ersten Öffnungstag sehr gut besucht und im KUSP traten acht von 46 Ortsgruppen der Jungbauernschaft Landjugend Bezirk Kitzbühel gegeneinander an und stellten sich den Herausforderungen beim Wissenstest und bei unterschiedlichen Spielen.

Schön, dass wieder ein Hauch von Normalität im Pillerseetal eingekehrt ist!

Bergbahn Pillersee fährt wieder – aber...

Nun geht es wieder bergauf für Einheimische und Gäste, doch leider bergab mit der Gastronomie. Während heute Vormittag schon recht viele den bequemen Weg zum Gipfel und zum Jakobskreuz nahmen und dort auch im „Das Weitblick“ einkehren konnten, haben die potentiellen Gäste im Tal weniger Glück.

Dort beweist „Das Bergblick“ leider keinen Weitblick und lässt die Tür geschlossen. Ein Zettel verweist auf die Schließung bis zum 07.01.2021 aufgrund der Covid-Situation, doch seither tut sich nichts. Heute hätten wir mit einem Terrassenbetrieb in der Sonne gerechnet, aber diese Hoffnung bestätigte sich nicht. Auf Nachfrage hieß es, dass wohl noch kein Öffnungstermin bekannt sei und man wäre sich wohl auch nicht sicher, ob überhaupt noch im Sommer geöffnet wird. Gestern noch hieß es in der Gemeinderatssitzung, man sei überzeugt von den Plänen und dem Serviceangebot der Pletzer Gruppe. Aber da meinte die Bürgermeisterin wohl nur die Gondelfahrten, den Kaffee oder den Imbiss genießen wir dann halt weiterhin gerne bei unseren netten und fleißigen Wirten in St. Jakob und St. Ulrich!

So war die Gastro-Öffnung im Pillerseetal!

Drei Gemeinden – elf Lokale

Ganz uneigennützig stürzten sich die NUARACHER NACHRICHTEN bereits am ersten Tag der Öffnung unserer Wirtshäuser ins Vergnügen und schauten nach, wie Gäste, Wirte und das Personal mit der neuen Freiheit zurechtkamen. Auch am Freitag waren wir unterwegs und haben Fotos geschossen.

Unsere Tour begann im „Castello“ in Fieberbrunn. Dort hatte sich Ronny Ilius etwas Besonderes einfallen lassen: Zur Freude der ersten Gäste gingen die ersten 100 Biere auf's Haus! So war bereits nachmittags die Innen-Terrasse gut gefüllt und für die Abendstunden waren fast alle Tische reserviert. Das Hygienekonzept wurde hervorragend umgesetzt, denn der Chef begrüßte die Ankommenden persönlich, kontrollierte die 3G-Nachweise, erklärte die Registrierung und wies die Plätze an. Desinfektionsmittel stand bereit und schon wurde man freundlich bedient. Wir waren angenehm überrascht und genossen zusammen mit vielen Stammgästen ein Freibier!

Weiter ging es in die „Forellenranch“ nach Nuarach. Hier waren die verfügbaren (also erlaubten) Sitzplätze beschränkt und das schlechte Wetter ließ keinen Terrassenbetrieb zu. So konnten nur rund 15 Gäste einkehren – und Alex Massinger war am ersten Tag auch nicht so traurig darüber, denn der Aufwand durch Kontrollen und Aufklärung erfordert viel Zeit und Nerven. So schaut der Chef des Restaurants am Pillersee nicht sehr optimistisch in die Zukunft und auch der Kioskbetrieb am „Seestüberl“ wird mit den Vorgaben „spannend“, da dort kaum eine Überprüfung der Test- oder Impfnachweise möglich ist.

Nächster Halt war das „Norman's“ im Zentrum von St. Ulrich. Hier nahm Manfred Frank für das Foto zwar einmal seine Maske ab, aber es mit den Vorschriften ganz genau. Nur maximal vier Personen saßen jeweils an einem Tisch und jeder zeigte seine „Eintrittskarte“ in Form eines negativen Testergebnisses vor. So konnten rund zehn Gäste den Abend und das erste frischgezapfte Bier sicher genießen. Bewundert haben wir auch die neu gestalteten Tische: Kronkorken sind nun in Acrylharz gegossen und bieten „Kunstgenuss“ beim Abstellen der Gläser. Eine gelungene Idee!

Zeit noch am Donnerstagabend für einen Besuch bei Adolariwirt Tom. Er startet mit neuer Küchencrew in die Saison - und was da auf den Tellern zu sehen war, duftete nicht nur vielversprechend. Der Bart war in der "Zwangspause" etwas länger geworden, doch nun startet man auch im Gasthaus "Adolari" motiviert in den Mai und freut sich schon über erste Übernachtungsgäste. Das Hygienekonzept steht - fehlt nur ein wenig Sonnenschein und wärmere Temperaturen!

Am Freitag setzten wir unsere Tour fort und natürlich führte sie uns als erstes in die „Pulvermacher Scherm Almhütte“ in Fieberbrunn. Hier wurden wir von Neu-Wirtin Renate und ihrem Team freundlich begrüßt. Mit viel Liebe zum Detail wurde für die Neueröffnung in den vergangenen Wochen und Monaten viel gewerkelt und das Ergebnis kann sich sehen lassen! Vergrößerter Außenbereich und gemütliche Atmosphäre innen erwartet die Gäste. Die Speisekarte macht Appetit auf typische Tiroler Schmankerln zu annehmbaren Preisen und das Frühstück am Berg werden wir sicher bald einmal genießen – dann stellen wir die „Pulvermacher Scherm Almhütte“ und die neuen Besitzer noch einmal ausführlich vor!

Anschließend statteten wir Michael und Markus einen Besuch ab. Die „Eiserne Hand“ bewirtete am Freitagnachmittag eine Hochzeitsgesellschaft aus Nuarach – an dieser Stelle unsere Glückwünsche an Roman Bucher und seine frisch angetraute Fabienne! Überhaupt sieht man optimistisch in die Zukunft, denn alleine durch die jetzt schon gebuchten Familienfeiern wird beim Küchen- und Serviceteam keine Langeweile aufkommen. Die Zwangspause nutzte Familie Reiter für die Renovierung des Gastraums – sehr attraktiv die neuen Abtrennungen zwischen den Tischen mit Foto-Motiven aus der Region und auch der

neue Loungebereich im Freien lockt an lauen Sommerabenden sicher zahlreiche Gäste an. Die gute Laune zum Saisonstart jedenfalls war deutlich spürbar und wir schauen bestimmt bald wieder vorbei.

Weiter ging es in St. Jakob in Haus, denn nach lang geschlossenen Türen freute sich auch das „Gasthaus zur Post“ wieder auf ein Wiedersehen. „Hauserwirt“ Ivica Cosic strahlte, als wir ihn fragten, ob er froh über die nun erlaubte Öffnung sei. „Das war eine lange Zeit ohne Gäste“, freut er sich nun über besetzte Tische und volle Gläser. Wir wünschen auch ihm und seinem Team eine erfolgreiche Saison!

Nun kehrten wir beim „Strasserwirt“ ein, wo auch der Reitstall endlich wieder Reiterinnen und Reiter begrüßen kann und bereits die Vorbereitungen für die im Juni anstehenden Turniere auf Hochtouren laufen. Auf der Terrasse nahmen die ersten Gäste Platz und Josef Nothegger strahlte: „Das waren in den letzten Monaten ganz neue Erfahrungen für uns alle. Zeit für die Familie, selbst an Feiertagen wie Weihnachten, das haben wir seit Jahrzehnten nicht gehabt“. Auch Zeit für Arbeiten rund um Haus und Weide konnten erledigt werden, doch nun freut sich das ganze Team wieder auf „normalen“ Gastbetrieb. Gerade für Familienfeiern wie Firmung, Hochzeit oder Geburtstag ist man gut gerüstet und fiebert den Reservierungen aus dem ganzen Pillerseetal entgegen.

Unser nächster Besuch galt dem „Seewirt“ in St. Ulrich, wo Christian und Andrea bereits alle Vorkehrungen für einen sicheren Lokalbesuch getroffen haben. Zahlreiche Tische waren für den Abend reserviert und der frischgebackene „F & B-Manager“ war wieder in seinem Element. Noch größer war die Freude bei Servicekraft Andrea, denn sie hatte den Kontakt zu „ihren“ Gästen sehr vermisst. Fast hatte sie während der Schließung überlegt die Branche zu wechseln, denn natürlich fehlte auch das Geld, aber wer so wie sie mit Herzblut seit Jahrzehnten im Gastgewerbe arbeitet, liebt seinen Beruf. Wie viele ihrer Kolleginnen und Kollegen ist sie nun wieder glücklich an den Tischen unterwegs.

Im „Platzerl“ eine wie immer gut gelaunte Chefin Steffi, denn alle Tische waren besetzt und es war fast alles wie vor der Pause. Nur auf den Tischen kleben nun die zur Registrierung notwendigen QR-Codes und beim Betreten des Gastraums oder auf dem Weg zum WC wird Maske getragen. Das Essen aber war wie immer hervorragend und auch Pizza wurde wie immer telefonisch bestellt und abgeholt. So kannte und kennt man das Restaurant im Nuaracher Zentrum – da kann der Sommer kommen! Vielleicht auch noch mit einer neuen Servicekraft, die dringend gesucht wird, um an mehr Tagen als jetzt zu Beginn der Saison zu öffnen...

Letzte Station war „Das Pillersee“, wo nicht nur das Kaffeehaus wieder geöffnet hat, sondern auch die „Gin-Bar“ nach sehr, sehr langer Zeit wieder den Betrieb aufnahm. Hier bewirbt nun an den Wochenenden Christine die Gäste, die in gepflegtem Ambiente ein Glaserl genießen möchten. Spezialisiert hat man sich auf verschiedene Gin-Variationen, insbesondere ist man stolz auf den „Latschinger“, den Gin aus den heimischen Steinbergen. Thomas Wörgötter war auch in der Ruhezeit nicht untätig und so wurde weiter renoviert und man bereitete sich auf die zahlreichen Reservierungen vor, denn schon jetzt sind die Zimmer und Appartements in der Hauptreisezeit nahezu ausgebucht. Da sollte sich der ganze Ort freuen, denn es gibt überall einiges (auch finanziell) nach- und aufzuholen. Der „Gin-Bar“ wünschen wir nach dem erfolgreichen Start weiterhin viel Erfolg!

Unser Fazit: Alle Wirte waren perfekt auf die neuen Bestimmungen vorbereitet, alle Gäste hielten sich an die Regeln und hatten einen der 3G-Nachweise bei sich, fast alle schauen motiviert und positiv in die Zukunft! Nun fehlt nur noch passendes Wetter für den Gastgarten-Betrieb und viele ausgehwillige Gäste aus Nah und Fern!

Noch einmal TAKE AWAY!

Zum (hoffentlich) letzten Mal darf man den "Seewirt" an diesem Wochenende nur zum Abholen des Essens betreten. Acht Spezialitäten haben ihren Platz auf der aktuellen Speisekarte gefunden.

Ab dem 20. Mai ist wieder mit Bedienung und Sitzplatz von 10:00 bis 22:00 Uhr geöffnet - und das freut nicht nur das ganze Team des Nuaracher Restaurants!

"Strasserwirt" startet in Saison!

Das Landhotel Strasserwirt in St. Ulrich am Pillersee öffnet am 20. Mai! Das Hotel sperrt wieder auf und auch das Restaurant bietet wie gewohnt regionale Speisen an. Ebenso öffnet einen Tag früher (19. Mai) die Reitschule. Zu diesem Anlass wird an diesem Tag ein Getränkeausschank angeboten. Beim Betreten des Hotels, des Restaurants und des Reitstalles sind die aktuellen Corona Maßnahmen zu beachten! Reservierungen von Reitstunden und Hotelzimmer sowie Tischreservierungen bitte unter info@strasserwirt.at. Wir wünschen einen guten Start in die Sommersaison!

Endlich! "SnackAttack"-Terrasse öffnet wieder!

Laut aktuellem Stand darf das „SnackAttack“ ab 19. Mai wieder von 11:00 bis 19:00 Uhr die Terrasse öffnen!

Das muss natürlich gefeiert werden und so hat sich Philipp Wagner etwas Besonderes für den 22. und 23. Mai überlegt: ein „Pulled Pork Wochenende“!

So startet der Im-„Biss“ mit seiner beliebten Spezialität in der Spielbergstraße in Fieberbrunn, „wo man einfach lecker isst“, in die Terrassensaison 2021 und freut sich auf viele bekannte und neue Gäste!

Zum letzten Mal TO GO!

Das „Café Platzerl“ in Nuarach startet in sein letztes TAKE AWAY Wochenende: Am Freitag, Samstag und Sonntag kann man von 16:00 bis 19:00 Uhr (nach der Vorbestellung unter Tel: 05354/88275) wieder Pizza, Pasta, Fladen, Salate und vieles mehr von der Speisekarte genießen. Zusätzlich gibt es einen Grillteller, Spinatknödel, Pizza Special mit Lachs oder Käsespätzle. Steffi und Nils freuen sich, wenn sie dann wieder aufsperrten und ab dem 21. Mai ihre Gäste im Lokal bedienen dürfen! Und auch die Gäste freuen sich riesig auf das Wiedersehen!

Erweiterung zum bekannten Angebot der "Forellenranch"

Auch die „Forellenranch“ hat eine Spezialkarte (neben der TO GO-Speisekarte) zum Muttertag kreiert. Und wer noch keine Idee für die kulinarische Gestaltung der Erstkommunion oder Firmung hat, der kann sich gerne ein warmes Schmanckerl-Bufferet nach Hause liefern lassen.

Das steht beim "Seewirt" am Wochenende auf der Karte:

An Muttertag ist in Nuarach also für ein gutes Essen gesorgt, ohne dass die Mütter selbst in der Küche stehen müssen...

"Eiserne Hand" zum Feiertag

Hier drei Seiten der besonderen Speisekarte für das "Take Away" zum Muttertagswochenende und zu Christi Himmelfahrt! Bitte zeitig vorbestellen und zuhause genießen!

"Seewirt" überrascht mit gleich zwei Speisekarten

Dies ist das Angebot für das erste Mai-Wochenende - schaut schon mal gut aus, oder? ...und noch das besondere Angebot für die Familienfeier zur Erstkommunion! (natürlich auch mit leckerem Dessert, das leider nicht mehr auf's Foto passte...)

Freude bei unseren Wirten

Fast sieben Monate lang war die Gastronomie geschlossen - doch nun schöpfen Wirte, Service- und Küchenpersonal und Gäste wieder Hoffnung auf ein gutes Essen in geselliger Runde und ein nettes Treffen mit Freunden im Gastgarten. Ab 19. Mai soll wieder bis 22:00 Uhr (Sperrstunde) geöffnet sein, natürlich mit Hygienekonzept, Testungen der Gäste, Maskenpflicht und Beschränkung der am Tisch sitzenden Personenzahl. Auch Familie Frank vom "Seewirt" in Nuarach ist voller Vorfreude und bereitet schon den Außenbereich auf die Saisonöffnung vor.

Restaurant "Seewirt" in St. Ulrich am Pillersee

Die Spargelsaison ist auch beim "Seewirt" eröffnet!

In dem Nuaracher Restaurant steht Marschfelder Spargel auf der Speisekarte für das Wochenende, aber auch Saibling, Forelle oder Schnitzel. Weitere Spezialitäten - auch im Glas - gibt es wie immer Samstag und Sonntag als "TAKE AWAY"-Angebot!

Gasthof Hotel Eiserne Hand in Fieberbrunn

Auch diesmal gibt es wieder eine "Take Away Karte" für das kommende Wochenende ! Bitte bis spätestens Freitag vorbestellen!

"Take Away" - Angebote unserer Wirte am Wochenende (17. und 18. April)

Die nächsten Wochen wird es leider nicht wie gewohnt Brot und Kuchen beim "Seewirt" geben - aber wie jedes Wochenende kann man aus der aktuellen Speisekarte am Samstagabend und Sonntagmittag unter den Spezialitäten auswählen, bestellen und für zuhause mitnehmen!

Auch das "Café Platzerl" bietet wie immer eine Speisekarte mit Pizza, Pasta und vielen anderen Gerichten an (s.u.).

Freitag, Samstag & Sonntag von 16:00 bis 19:00 Uhr - telefonische Vorbestellung bitte unter Tel. 05354/88275!

Wir wünschen GUTEN APPETIT!!!

Natürlich hat sich auch die "Forellentranch" am Pillersee wieder eine Speisekarte überlegt, die für Fisch- und Fleischliebhaber keine Wünsche offenlässt.

Mitnahmeservice Samstag und Sonntag von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 16:00 bis 19:00 Uhr nach Vorbestellung unter 0660/5671921!

Angebote der Wirte für das Wochenende (09.04. bis 11.04.)

Wie jeden Freitag, Samstag und Sonntag bietet das „Café Platzerl“ in Nuarach von 16:00 bis 19:00 Uhr „Take Away“-Essen an. Zusätzlich zur Corona-Speisekarte gibt es diesmal noch Schollenfilet /€ 12,90), Grillteller (€ 18,20), 2 Stk. Spinatknödel (€ 13,10), Pizza Spezial mit Lachs (€ 11,90) und Käsespätzle (€ 10,80).
Bestellungen bitte ab 15:00 Uhr unter 05354/88275 möglich! Guten Appetit!

Der „Seewirt“ hat sein Aquarium wieder in Betrieb genommen! Dieses Wochenende gibt es frischen Fisch und heute, Samstag (10. April), kann man sich in Nuarach wieder auf das beliebte Landbrot, verschiedene Aufstriche und Kuchen freuen. Selbstverständlich bietet die Speisekarte auch weitere Schmankerl zum Mitnehmen an!

Das Angebot der "Forellenranch" in St. Ulrich am Pillersee an diesem Wochenende bietet für Fleischliebhaber und Freunde von Fischgerichten eine große Auswahl!

"Eiserne Hand" nicht "mit dem Kopf durch die Wand"

(ein Kommentar von Simone Schneider)

Mitte Februar kündigten die Betreiber des Gasthauses „Eiserne Hand“ in Fieberbrunn an, am 08. April zu öffnen - unabhängig von der dann geltenden Verordnungslage. Zitat: „Nach 134 Jahren Familienbesitz lassen wir uns ab da nichts mehr sagen, wie wir unser Haus weiter führen werden! WIR WERDEN ÖFFNEN EGAL WAS PASSIERT!“

Nun aber rudert Michael Reiter zurück und wird doch nicht den Gastronomiebetrieb wie angekündigt aufnehmen. Zitat: „Meine Hoffnung, meine Gedanken und mein Mundwerk waren wieder einmal zu laut, denn da die Gesetzeslage zu streng und teuer ist, sind wir immer noch gezwungen, unsere geliebte „Eiserne Hand“ bis auf weiteres geschlossen halten zu müssen!“

Wie ist das nun zu bewerten?

Wollte man andere Wirte mit der angekündigten Aktion ermutigen, auch aufzusperren? Bereits am 21.02. hoffte auf den sozialen Medien ein Gast: „Macht’s trotzdem auf und wenn genug mit Euch aufmachen täten, bekämen die selbstgefälligen Herren in Wien a Problem!“ Doch keiner der Kollegen schloss sich an, wie die „Eiserne Hand“ erkennen musste: „(...) wenn wenigstens ein paar Gastronomen mitmachen würden (...)“.

Oder war es doch nur eine PR-Aktion, wie einige (wenige) vor sechs Wochen vermuteten? Fakt ist, dass der Mut hätte teuer bezahlt werden müssen, denn wie jemand richtig kommentierte, wären nicht nur auf die Wirtsleute hohe Strafen zugekommen: „Leider würden die Gäste auch gestraft und das will auch keiner.“
Zahlreiche Kontrollen rund um Ostern bei Gasthäusern im Pillerseetal zeigten, dass die Behörden kein Auge zudrücken und auf die Einhaltung der Maßnahmen achten und gegebenenfalls (auch schon bei Nichteinhaltung des 50-Meter-Abstands zwischen Ausschankstation und Verzehrstelle) zur Kasse bitten – sowohl den Wirt als auch den Gast.

Oder ist es doch Feigheit, nicht zu rebellieren, obwohl doch eine eiserne Hand seit Götz von Berlichingen und seinem ihm von Goethe zugeschrieben Zitat „er kann mich im Arsch lecken“ als Verteidiger der Entrechteten und Beleidigten gilt?

Also, meiner Meinung nach haben Markus und Michael bereits in der Vergangenheit des Öfteren bewiesen, dass sie keineswegs feige sind und mutig gegen Vorurteile und Ungerechtigkeit auch öffentlich Farbe bekennen.

Zudem würde ich mich als Gast nicht gerne mit meinem eigenen Geld an dem „zivilen Ungehorsam“ eines einzelnen Gastwirts beteiligen – das könnte ich besser für gutes Essen ausgeben, wenn das Sitzen im Gastraum endlich wieder gestattet ist.

Was ich der „Eisernen Hand“ aber wirklich hoch anrechne, ist die Ehrlichkeit, mit der man heute bekannt gab, einen Rückzieher zu machen. Man hätte es auch elegant unter den Teppich kehren oder eine andere Ausrede vorschieben können, aber Michael und Markus stehen mutig zu ihrem voreiligen Handeln – und diese Ehrlichkeit vermisst man gerade in diesen Zeiten leider bei vielen!

Endlich wieder gedeckte Tische - Genussmarkt im "Seewirt"

Schon Wilhelm Busch wusste:

„Es ist das Osterfest alljährlich
für den Hasen recht beschwerlich“.

Doch nicht für schlaue Osterhasen, die andere für sich arbeiten lassen... denn weil man die Osterfeiertage heuer nicht wie gewohnt (und wie gewünscht) genießen darf, sorgt der „Seewirt“ als Ausgleich mit einem „Genussmarkt“ für gute Laune.

Das Team des Nuaracher Restaurants hat mal wieder in der Küche gezaubert und bietet neben dem beliebten „Essen-to-go“ an diesem Wochenende Selbstgemachtes wie beispielsweise feinsten Eierlikör, verschiedene Aufstriche, Osterbrote, diverse Buttersorten, Gutes aus Bärlauch und vieles mehr. Ein Besuch lohnt sich sicher – denn auch Suppen und Schmankerl im Glas versprechen Genuss für daheim. Bestimmt würden sich auch Nachbarn, Verwandte, Freunde und Familienangehörige über ein nettes Mitbringsel freuen... Familie Frank hat jedenfalls etwas für jeden Geschmack vorbereitet!

Oster-Angebote vom "Platzerl"

Auch am Osterwochenende ist das Team vom „Café Platzerl“ natürlich wieder für seine Gäste da!

Freitag, Samstag und Sonntag kann man ab 15:00 Uhr unter 05354 88275 das Lieblingsessen vorbestellen und dann zwischen 16:00 bis 19:00 Uhr im Nuaracher Ortszentrum abholen.

Neben der bewährten Speisekarte gibt es zu Ostern folgende Spezialitäten: Grillteller (€ 18,20), 2 Stk. Spinatknödel (€ 13,10), Pizza Special mit Lachs (€ 11,90) und Käsespätzle (€ 10,80). Wobei viele Stammgäste auch an diesem Wochenende auf eine „Pizza Diavolo“ schwören... immer wieder gut!

"Forellentranch" mit Osterangebot

Zu Ostern gibt es von Familie Massinger wieder eine große Auswahl an Gerichten zum Mitnehmen. Ob Pasta, Ripperl oder natürlich Fisch - für jeden Geschmack ist etwas dabei. An Karfreitag gibt es zudem Steckerlfisch mit Gebäck!

Speisen TO GO und TO SIT

Wohl den Gastwirten, die einen Parkplatz in ausreichender Entfernung ihr Eigen nennen, Glück mit dem Wetter haben und vor allem über Kreativität und Mut verfügen...

Zudem können sich Michael und Markus von der „Eisernen Hand“ in Fieberbrunn auch der Treue ihrer Gäste versichert sein, die am Wochenende statt im (aufgrund der Corona-Maßnahmen gesperrten) Gastgarten auch gerne da Platz nehmen, wo sonst für Autos reserviert ist.

Schmecken tut es da und dort und bei strahlendem Sonnenschein kam sofort gute Laune auf. Von 12:00 bis 16:00 Uhr ist der TO GO – Betrieb geöffnet und wurde am Palmsonntag gerne in Anspruch genommen.

Wir drücken ganz fest die Daumen, dass bald wieder ein regulärer Gastbetrieb möglich ist!

Jedes Wochenende bietet der "Seewirt" Speisen "TO GO"

It's a pleasure to eat in Nuarach!

Dieses Wochenende gibt sich das Restaurant "Seewirt" einmal "very british": Heute Abend und morgen Mittag gibt es zusätzlich zur bekannten TO-GO-Karte noch original "Fish and Chips"! Und wer es lieber vegetarisch mag, bestellt einfach "Rote Rüben Knödel" vor und holt sich das Essen mit nach Hause - und nicht das frisch gebackene Brot vergessen!

Wir wünschen guten Appetit und sind "amused"!

Kulinarisches im Pillerseetal am 1. März-Wochenende:

"Forellenranch" in Nuarach

Familie Massinger und das Küchenteam der "Forellenranch" bieten wieder Spezialitäten für jeden Geschmack!

"Café Platzlerl" in Nuarach

Unsere zusätzliche Wochenkarte:

Grillteller € 18,20

2 Stk. Spinatknödel € 13,10

Pizza Special mit Lachs € 11,90

Käsespätzle € 10,80

Take Away

Freitag, Samstag und Sonntag

16.00 bis 19.00 Uhr

05354 88275

Vorbestellungen ab 15.00 Uhr

"DorfCafé" in Fieberbrunn

Morgen (Samstag, 06.03.) gibt's wieder unsere frisch gebackenen Bauernkrapfen - richtig lecker! Kemps vorbei, mir gfrein ins...

"DorfCafe" in Fieberbrunn

Freitag ist Hendltag! Das "DorfCafe" in Fieberbrunn schmeißt wieder den Grill an und bietet ab 11:30 Uhr knusprige Hendl "to-go" an! Am besten unter 0676 / 92 57 666 vorbestellen, denn die Hendl gibt's leider nur solange der Vorrat reicht!

Ende Februar bieten unsere Nuaracher Wirte...

Nicht nur der "Seewirt" wartet an diesem Wochenende (27./28.02.) mit neuen Spezialitäten auf (ein Blick auf die Karte verrät mehr...), auch die "Forellenranch" hat neue Angebote zusätzlich zur bekannten (Corona)Speisekarte zum Mitnehmen: Spaghetti Frutti de Mare und Spinatspatz mit Schinkenrahmsauce!

Und nicht zu vergessen ist das "Café Platzerl": Jeden Freitag, Samstag und Sonntag verwöhnt man uns nicht nur mit Pizza, sondern auch mit besonderen Gerichten "to go"!

Eines jedenfalls sollte mal gesagt werden: Wir wünschen euch einen Öffnungstermin noch vor Ostern und danken euch von ganzem Herzen für die großartige Verpflegung in den vergangenen Wochen und Monaten!

"Eiserne Hand" bleibt eisern!

Eine mutige (oder gewagte?) Ankündigung auf Facebook des Gasthofs „Eiserne Hand“ in Fieberbrunn, die wir hier (Mails unter "Kontakt" oder auf Facebook) gerne zur Diskussion stellen:

„Wir werden ÖFFNEN. Egal was passiert, ich hoffe sämtliche Wirte machen mit, eröffnen wir wieder wie bis Dato verkündet, bis Ostern nicht, jedoch werden wir, die Eiserne Hand, Donnerstag 8. April 2021 öffnen! Sämtliche Reservierungen sind ab diesen Tag erwünscht!!!! Sämtliche Covid-19 Auflagen werden erfüllt und freuen uns schon jetzt auf eine Meeegaaa Eröffnung! Lg Markus und Michael Reiter! Nach 134 Jahren Familienbesitz lassen wir uns ab da nichts mehr sagen, wie wir unser Haus weiter führen werden! WIR WERDEN ÖFFNEN EGAL WAS PASSIERT! STRAFEN KÖNNEN WIR NICHT ZAHLEN UND KÖNNT UNS GERN "WIEDER" INS FERNSEHEN BRINGEN! Wir haben ein Datum und das ist nun FIX! Wenn die Welt glaubt die Wirtschaft hinzurichten, soll sie das ab dieser Zeit gerne versuchen! Freuen uns auf Euch ab 8. APRIL 2021! MIT EINEM KNALL WAS KEINER ERWARTET! Wir bauen doch nicht für unsere geliebten Gäste um und keiner kann es sehen?! Ab diesem Datum ist Schluss!“

Man darf gespannt sein, wie die Behörden, die anderen Gastwirte und vor allem die Gäste reagieren - und die NUARACHER NACHRICHTEN hoffen, dass bereits vor dem 08.April alle gastronomischen Betriebe im Pillerseetal wieder offiziell öffnen dürfen, damit es gar nicht erst zu Diskussionen kommt!

Zusatzangebot beim "Seewirt" (20./21.02.)

Neben den schmackhaften Gerichten auf der Speisekarte bietet das Team des Restaurants "Seewirt" in Nuarach an diesem Wochenende auch

Karamellisierte Ziegenkäsetaler auf Salat, Rote Rüben dazu Himbeerdressing + Brot 10,50 €
hausgemachte Spinatknödel auf Lauchgemüse und Bockshornkleesprossen 10,50 € sowie
BIO Burger (200g Rohgewicht) vom österreichischen Bergweiderind mit Käse, Salat,
gegrillten Paprika dazu Pommes 16,50 € an.

Einfach vorbestellen, abholen und genießen!

Doppelt "á la carte" und ein Plus der "Forellenranch"

Die "Forellenranch" präsentiert gleich zwei Speisekarten für's Wochenende. Dazu gibt es speziell Spinatspatz mit Schinkenrahmsauce. Alles solange der Vorrat reicht.

Das war ein Valentinsbrunch vom Feinsten...

Beim "DorfCafé" in Fieberbrunn bestellt, morgens abgeholt und dann Corona konform daheim genossen - das war ein perfekter Start in den "Tag der Liebe"! Blumen, Wein, Aufstriche, Marmelade, Butter, Schinken, Wurst, Brot, Croissants, Semmeln, Süßes, Saft, Luftballon... und noch vieles mehr!

Liebe geht eben doch durch den Magen!

"Sonder"-Angebote:

Zusätzlich zu den eh schon verführerisch klingenden „Take away“-Speisekarten bieten die Nuaracher Wirte heute und morgen:

„Forellenranch“: Bladln mit Sauerkraut und Spinat, Kinderpizza und Nuggets mit Pommes!

„Seewirt“: BBQ-Burger mit Süßkartoffelpommes sowie Quinoa-Salat mit Maishendlbrust!

Außerdem: Herzal-Brot und Spritzherzal mit oder ohne Vanillecreme-Füllung!

„Café Platzerl“: Grillteller, Spinatknödel, Pizza Special mit Lachs und Käsespätzle!

Nette Idee zum Valentinstag!

Auf der Suche nach einer Überraschung für den „Tag der Liebe“? Das Dorfcafe in Fieberbrunn hat alles für einen romantischen Valentins-Brunch!

Am 14. Februar gibt's alles Schöne für zwei Personen in einer „Hob di lieb-Taschn“:

Knuspriges Brot, frisches Lachstatar, selbstgemachte Butter und Marmeladen, Qualitätsprodukte von unseren heimischen Bauern, fein geschnittenes Roastbeef, Obst, Süßes, frisch gepresster Saft, Alm-Prosecco (0,7l) und einen Blumenstrauß! Liebevoll verpackt gibt es die „Hob di lieb-Taschn“ für 85,00 Euro.

Vorbestellung bis Freitag 12.2. unter Tel. 0676/9257666 und abzuholen am 14.02. von 8 – 10 Uhr im Dorfcafe Fieberbrunn oder in der Gärtnerei Plattner in Lofer.

Das bieten die Wirte des Pillerseetals an diesem Wochenende (5.02. bis 7.02.2021)

"Forellenranch" mit speziellem Angebot

Familie Massinger überrascht am 06. und 07. Februar mit einer besonderen Speisekarte:

"Unsere Spezialität für dieses Wochenende. Ist zwar nicht mehr lustig, aber Robert hat einen Coronaburger kreiert. Und dazu gibt's eine Flasche Corona".

Abholen kann man sein persönliches Wunschmenü Samstag und Sonntag von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 16:00 bis 19.00 Uhr (Vorbestellung unter Tel: 0660 / 6571921)

Übrigens: Das "Seestüberl" ist am Wochenende und in den Semesterferien jeden Tag (wenn es nicht regnet) geöffnet. Da lohnt sich ein Spaziergang um den See!

"Seewirt" mit neuem Angebot:

Zusätzlich hat das Küchenteam des Nuaracher "Seewirt" dieses Wochenende (also abends am 06.02. und mittags am 07.02.) zur bekannten Speisekarte noch im Angebot:

BBQ-Burger (180g Rohgewicht) 14,00 €

mit Speck, Käse, Coleslaw und dazu Pommes

Gegrillte Maishendlbrust 10,50 €

auf Salat, Karotten und Quinoa mit Zitronen-Honig-Dressing

Wir wünschen guten Appetit!

Neue Wochenkarte im "Platzerl"

Dieses Wochenende bietet das "Café Platzerl" eine neue Wochenkarte zusätzlich zur beliebten Speisekarte zwei Spinatknödel mit Gorgonzolasauce und kleinem Beilagensalat an!

Wochenkarte:

Spinatknödel € 13,10

Käsespätzle € 10,80

Grillteller € 18,20

Pizza Special mit Lachs € 11,90

Freitag, Samstag und Sonntag

16.00 bis 19.00 Uhr

05354 88275

Vorbestellungen ab 15.00 Uhr

Café Platzerl

Die Speisekarte des "Platzerl" in Nuarach bietet eine große Auswahl an Pizzen, Nudelgerichten, Fladen - und noch die eine oder andere Spezialität! Freitag bis Sonntag kann man ab 15:00 Uhr telefonisch bestellen und daheim gut speisen!

Dieses Wochenende zum letzten Mal zusätzlich auf der Speisekarte: Lasagne!

Lasagne € 10,60

Käsespätzle € 10,80

Grillteller € 18,20

Pizza Special (Lachs) € 11,90

Freitag, Samstag und Sonntag

16.00 bis 19.00 Uhr

05354 88275

Vorbestellungen ab 15.00 Uhr

„Seewirt“: Samstag ab 16 Uhr wieder Brot und Kuchen und natürlich auch an beiden Tagen wieder Essen to go!

Unser Tipp: Schnitzel "Wiener Art" um nur € 9,90 !!!

Auch das "Kröpfstüberl" bietet wieder "Take away":

Das macht Appetit!

Die Karte der "Forellenranch" für dieses Wochenende bietet wieder Zillertaler Krapfen und dieses mal speziell gerolltes Spanferkel vom Holzkohlegrill.

Jetzt auch am Samstag...

Das Restaurant „Seewirt“ in Nuarach bietet ab sofort auch jeden Samstag von 16:00 – 19:00 Uhr und wie gewohnt jeden Sonntag von 11:30 – 14:00 Uhr Speisen zum Mitnehmen an! (Bitte nur mit telefonischer Vorbestellung unter 0660/6295751)

Die aktuelle "Seewirt"-Speisekarte:

Kleiner Beilagen Salat mit Balsamico Dressing 4,80 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit heurige Petersilienerdäpfel + kleinem Salat 12,50 €

Steirisches Backhendl nach Art des Hauses mit Erdapfel-Vogerlsalat + Preiselbeeren 15,20 €

"Seewirt Burger" (180g Rohgewicht) mit Speck, Käse, Röstzwiebeln + Pommes 14,00 €

Hausgemachte Gnocchi mit Tomatenragout und Fenchel 10,50 €

Flammkuchen „Klassik“ mit Speck und roten Zwiebeln 9,50 €

Flammkuchen „Saison Spezial“ mit Ziegenkäse, Granatapfel, Feigen und Rosmarin 10,50 €
Sonntags zusätzlich:

Krustenschweinsbraten vom Strohschwein mit Biersauce, Semmelknödel + Bayrischkraut
11,90 €

An beiden Tagen: hausgemachte Brote, Kuchen und Torten zum Mitnehmen!

Pizza beim "Norman's"

Erinnerung: Pizzastempelpass im "Norman's"!

Jede 5. Pizza geht weiterhin auf's Haus - da schmeckt es doch gleich noch besser...

Von Mittwoch bis Sonntag 16:30 - 20:00 Uhr kann man eine der acht zur Auswahl stehenden Pizzen unter 0664/23 71 191 bestellen und abholen! Und es lohnt sich, dies öfter zu tun - nicht nur, weil man die fünfte Pizza geschenkt bekommt...

Nachricht "Kröpflstüberl"

Aufgrund der geringen Nachfrage teilt das Team des „Kröpflstüberl“ mit, dass das „Take-away-Angebot“ ab sofort nicht mehr wochentags, sondern nur noch am Wochenende von 11:00 bis 19:00 Uhr aufrechterhalten wird.

Jedes Wochenende bietet man auch extra Schmankerln auf Vorbestellung an und bittet um Verständnis in dieser derzeitigen Situation. Die NUARACHER NACHRICHTEN veröffentlichen gerne die Speisekarte für das kommende Wochenende und freuen uns, wenn alle im Pillerseetal unsere Wirte auch in den nächsten Wochen des Lockdowns fleißig unterstützen!

SnackAttack - Angebot

Ist das ein Burger? Ist das eine Pizza? Nein, das ist das Beste von beidem vereint in einem PIZZABURGER - und den gibt es auch dieses Wochenende in Fieberbrunn bei "SnackAttack"! Ein hausgemachtes Pizzabrötchen mit Tomatensauce, Rindfleisch Patty, Salami, Tilsiter und Tomaten - das kann nur gut schmecken!

Speisekarte für Sonntag vom "Seewirt"

Am 17.01.2021 bietet das Team des Restaurants "Seewirt" unter anderem auch wieder hausgemachte Germknödel... mmh!

Und auch in der Backstube ist man nicht untätig: es gibt wieder frisches Brot!

Die AKTUELLE Speisekarte der "Forellentranch"

Am Wochenende (16. und 17.01.2021) gibt es wieder die beliebten Zillertaler Krapfen - also nicht verpassen! Am Wochenende gibt es ein besonderes Angebot

Cafe Platzerl "to go"

Lust auf Pizza, Salat, Fladen, Pasta, Holzfallerteller oder oder oder.... kein Problem - einfach beim Cafe Platzerl vorbestellen und genießen!

Unser Ausflugstipp

Das „Seestüberl“ direkt am Pillersee ist täglich bei schönem Wetter geöffnet und bietet kalte und warme Getränke sowie Snacks zum Mitnehmen an – eine kleine Stärkung auf dem Spaziergang rund um den See!

Gutes Essen zum Mitnehmen in St. Jakob in Haus

Das Team vom „Kröpflstüberl“ reagiert auf den verlängerten Lockdown und bietet ab heute (05.01.) täglich von 15:00 bis 19:00 Uhr einen „Take-Away“-Service an. Köstlichkeiten

einfach vorbestellen und für den Genuss zu Hause abholen! „Da wir ja nicht, wie geplant, aufsperrten dürfen, und wir schon seit langem in den Startlöchern stehen, haben wir uns dazu entschlossen TAKE AWAY anzubieten. Wir freuen uns auf zahlreiche Vorbestellungen".
Täglich von 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr: Kröpflstüberl Restaurant - Apres Ski, Reith 33, 6392 St.Jakob in Haus, Tel: 0660/6767840, kroepflstueberl@gmx.at

"Seewirt" - Öffnungszeiten und Angebot

Auch der "Seewirt" in Nuarach bietet Essen zum Mitnehmen an den Feiertagen an - keine Ersatz für einen Restaurantbesuche, aber ein tolles Angebot, um nicht selber in der Küche stehen zu müssen.

PS: Dem Küchenteam ist ein kleiner Fehler unterlaufen, natürlich gibt es zur Ente Erdäpfelknödel und nicht wie geschrieben Erdäpfelpüree.

Öffnungszeiten über die Feiertage "Cafe Platzerl"

Do. 24.12.2020 Geschlossen

Fr. 25.12.2020 Geöffnet

Sa. 26.12.2020 Geöffnet

So. 27. 12.2020 Geöffnet

Do. 31.12.2020 Geschlossen

Fr. 01.01.2021 Geöffnet

Sa. 02.01.2021 Geöffnet

So. 03.01.2021 Geöffnet

Take Away

16.00 Uhr bis 19.00 Uhr

Tel. 05354 88275

Bitte nur Vorbestellungen!

Genussmarkt beim "Seewirt"

Nicht ganz so wie ein gewohnter Adventmarkt, aber doch... alles ist liebevoll geschmückt, Weihnachtsmusik klingt leise im Hintergrund und an den verschiedenen Ständen (upps - Tischen) gibt es Feines zum Verschenken oder selber genießen:

Brot zum Selberbacken oder gleich zum Mitnehmen, Aufstriche in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Eierlikör und Weine aus dem Weinkeller des Restaurants, Suppen für die kalten Tage, die beliebten "Seewirtsackerl", verführerische Pralinen und und und... ein Besuch lohnt sich, denn auch am Sonntag kann man während der "Essen-to-go" - Zeit etwas mitnehmen - und wer noch keinen Kalender hat, kann mit dem Nuaracher Vereinskalendar sich oder anderen eine Freude machen!

Krapfen to go!

Am Wochenende bietet die „Forellenranch“ neben den anderen Gerichten auf der Speisekarte Krapfen zum Mitnehmen an. Nach der Vorbestellung kann man diese Spezialität Freitag und Samstag von 16:00 bis 19:00 Uhr und Sonntag von 11:00 bis 14:00 Uhr abholen.

Das sind die "Seewirt-Sackerl"

Drei Menüs stehen zur Auswahl - so wird man ganz einfach daheim zum Meisterkoch! Ausschauen, bestellen, abholen und selbst entscheiden, wann das Essen auf dem Tisch stehen soll. So einfach kann "Kochen" im Lockdown sein...

"Forellenranch" á la carte für daheim

Nun bietet auch das Team des Restaurants "Forellenranch" in St. Ulrich am Pillersee wieder Spezialitäten zum Mitnehmen an. Jeden Freitag bis Sonntag gibt es in der Zeit von 11:30 bis 14:00 Uhr die Möglichkeit, Speisen vorzubestellen und bei Familie Massinger abzuholen. Damit haben die Nuaracherinnen und Nuaracher nun zwischen vier Gaststätten die Qual der Wahl, wer für sie den privaten Esstisch decken darf.

Doch so abwechslungsreich die Speisekarten auch sind... die meisten Gäste würden wohl lieber - in geselliger Runde im Lokal sitzend - wie früher freundlich bedient werden!

So einfach kann Kochen sein...

Eine ganz besondere Idee hat das Team vom "Seewirt" in St. Ulrich am Pillersee im kulinarischen Angebot: Fertigménüs zum Mitnehmen und je nach Zeit und Hunger selbst zuhause zubereiten - mit Geling-Garantie!

Auch vegetarische Speisen werden dabei sein. Was genau auf der Karte steht, wie viel es kostet und wann man die dreigängigen Menüs abholen kann, wird noch diese Woche vom "Seewirt" verraten - und hier an dieser Stelle veröffentlicht.

Wir wünschen jetzt schon "Guten Appetit"!

4 x zahlen, 5 x genießen

In der "Norman's Sky Bar" gibt es nun einen Pizzastempelpass. Ab sofort geht jede fünfte Pizza auf's Haus. Und noch eine Neuigkeit: Ab sofort kann man seine Lieblingspizza von Mittwoch bis Sonntag in der Zeit von 16:30 - 20:00 Uhr bestellen und abholen!

Heute (27.11.) geht's wieder los!

„Take Away“ am Freitag, Samstag und Sonntag im Café „Platzerl“ von 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr nach telefonischer Vorbestellung unter 05345 88275.

Besonderer Tipp für dieses Wochenende:

Schlemmer-Fladen, gegrilltes Putenfleisch, Salat, Tomaten und Cocktailsauce

Schinken-Käse-Fladen, Salat, Tomaten, Paprika und Knoblauchsauce

Mexican-Fladen (scharf), Frikadelle, Zwiebeln, Tomaten, Salat und scharfe Sauce

Mmmhhh!

Das Restaurant "SEEWIRT" bietet am Sonntag, 29.11.2020 von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr an:
(nur mit telefonischer Vorbestellung!)

05354 88058 oder 0660 6295751)

Kleiner Beilagen Salat 4,80 €

mit Balsamico Dressing

Gebratene Asia-Nudeln 12,50 €

mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse

Kürbis-Linsen-Curry 11,50 €

mit Kokosmilch und Papadam

Steierisches Backhendl (Art des Hauses) 16,20 €

mit Erdapfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren

Rinderroulade Almorind klassisch gefüllt 17,60 €

mit Pastinaken-Erdäpfelpüree + Karottengemüse

Krustenschweinsbraten 11,90 €

mit Biersauce, Semmelknödel und Bayrischkraut

und zusätzlich noch eine kleine Auswahl an: hausgemachten Kuchen, Torten, kleinen Desserts und hausgemachten Landbrot

In Nuarach schmeckt´s!

Gleich drei Wirte haben auf "Take away" und "Lockdown"-Speisekarten umgestellt. Das haben wir ausprobiert und am Freitag eine Pizza Capricciosa beim "Platzerl", am Samstag eine Pizza Tomate-Mozzarella beim "Norman´s" und am Sonntag einen Schweinsbraten beim "Seewirt" vorbestellt und dann daheim genossen. MMMH!

Auch einige unserer Gastwirte im Pillerseetal bieten nun für die nächsten Wochen wieder Abholservice an - wir werden in den NUARACHER NACHRICHTEN gerne aktuell veröffentlichen, wer uns wann mit was verwöhnt!

Café Platzerl: Hallo liebe Platzerl Freunde! Ab Freitag gibt es auch bei uns Take Away! Wir sind Freitag, Samstag & Sonntag von 16.00 bis 20.00 Uhr für euch da! Bitte um eine telefonische Vorbestellung!!! Tel. 05354 88275 (Speisekarte ist weiter unten abgebildet)

Norman`s Sky Bar: Ab Freitag gibt es wieder Pizza to go! Freitag bis Sonntag in der Zeit von 16:30 bis 20:00 Uhr. Bestellung unter 0664 – 23 71 191. Zur Wahl stehen Hauspizza, Bauernpizza sowie Pizza Hawaii, Diavolo, Salami, Thunfisch, Schinken und Tomate-Mozzarella

Seewirt: Abholservice verschiedener Speisen am Sonntag von 11:30 bis 14 Uhr nach Vorbestellung unter 05354 88058 oder 0660 6295751 (Speisekarte ist weiter unten abgebildet)

Forellenranch: Mitnahmeservice Freitag bis Sonntag von 11:30 bis 14:00 Uhr nach Vorbestellung unter 0660/5671921 (Speisekarte siehe weiter oben)

Cafe Laurens & Lena Take Away: 0664/5449646

Cafe Bar Roseneck: Ruft einfach an, wir bringen euch was Leckeres nach Hause 0664/ 212 5757

SnackAttack: TAKE AWAY weiterhin möglich. Bitte telefonisch bestellen, um Menschenansammlungen zu vermeiden (Speisekarte auf Facebook). Wir freuen uns auf euch!

Pizza Pasta Treffpunkt: Liebe Gäste! Wir sind für Sie da zum Abholen und Lieferservice. Wir liefern für euch gratis! Mindestbestellwert: ab 20,- € Fieberbrunn, ab 25,-€ St. Jakob, St. Ulrich, Hochfilzen. Unsere Öffnungszeiten: Freitag bis Mittwoch 11:00 bis 13:30 Uhr und 16:00 bis 22:00 Uhr / 05354/57120

Die Liste der Gastbetriebe mit Liefer- oder Abholservice wird regelmäßig aktualisiert - gemeinsam schaffen wir die kommenden Wochen!

Speisekarte "Seewirt"

Hier die Übersicht, welche Speisen (Karte wechselt jedes Wochenende) man am Sonntag nach Vorbestellung beim Restaurant "Seewirt" in St. Ulrich am Pillersee mitnehmen kann - Mahlzeit!

Speisekarte "Café Platzerl"

Wir sind Freitag, Samstag & Sonntag von 16.00 bis 19.00 Uhr für euch da!

Bitte nur telefonische Vorbestellung unter 05354 88275!

Reitturnier unter besonderen Bedingungen

Pferdesport auf hohem Niveau war an drei Tagen beim „Strasserwirt“ in St. Ulrich am Pillersee zu Gast – und dies unter den besonderen Hygienemaßnahmen in diesen Zeiten und der während des Turniers von Deutschland ausgerufenen Erklärung Tirols zum Risikogebiet. Erst bei Schnee, dann bei strahlendem Sonnenschein absolvierten die Reiter die vorgegebenen Übungen.

Das Ziel der Dressur: Pferd und Reiter verschmelzen scheinbar zu einem Lebewesen und bewegen sich wie ein eingespieltes Tanzpaar im Gleichklang über das Viereck. So wird im Idealfall Reitsport zu Reitkunst. Das Dressurreiten ist also mehr als das Absolvieren und Präsentieren von Lektionen und Figuren. Sportlich gesehen erreichte die Dressur um 1900 internationale Bedeutung und seit dem Jahr 1912 gehört die Dressur zum Programm der Olympischen Spiele.

„Steinerne Mauern“ im „Kuhstall“

Bilder aus Öl und Kohle stellen bis Mitte Oktober die beiden Hobbykünstlerinnen Marianna Egger und Monika Resl aus. Die Motive Burgen, Ruinen und Schlösser werden zusammen mit Erklärungen zum jeweiligen Gebäude präsentiert – und das im passenden Ambiente. Wer nach dem Besuch der Ausstellung dann noch ein gutes Essen im Gasthaus St. Adolari bestellt, genießt Augen- und Gaumenschmaus unter einem Dach.

Perfekter Start ins Wochenende

Wieder einmal hatte Familie Frank die Brüder Dominik und Tobias Walzl zu sich in den „Seewirt“ eingeladen, um die Gäste mit Livemusik zu unterhalten.

Die musikalischen „Schmanckerl“ waren die perfekte „Beilage“ zu den kulinarischen Kompositionen der Küche. Im September stehen unter anderem Kürbisravioli und Wildburger auf der Speisekarte. Das Serviceteam tanzte und sang hinter der Theke mit den Walzls mit (sogar für eine kranke Kollegin wurde ein Video erstellt) und diese gute Stimmung übertrug sich auch auf die Gäste. Ein Urlauberpaar aus Bayern: „Wir waren heute auf dem Berg und nun haben wir lecker gegessen und dazu die gute Musik – es war ein perfekter Tag in St. Ulrich!“