

# Tiroler Feinspitz

Der Feinspitz 1977 bis 2007 als „Genusspecht“ 700 Mal unterwegs, hatte schon vor Gründung der Initiative „Tiroler Wirtshauskultur“ eine genaue Vorstellung, wie diese aussehen soll. Im Weiler Greit oberhalb von Pfunds im „Obergricht“ fanden wir im „Berghof“ der Fa-

1a-Lammkrone unter der Käsekruste auf Rotweinsauce; eine schmackbar hausgemachte Merlottsauce begleitete das genau medium getroffene Hufsteak vom Rind mit frischem Gemüse und als einzigem Zugeständnis an das eben manchmal notwendige Zeitsparen Kar-

## Im 7. Wirtshaushimmel

milie Thöni, Tirols kleinstem Wanderhotel, ein Haus, das diesem Ideal sehr nahe kommt. Hier gibt's zwar keine uralten Stuben, sondern eine neue große, luftige, die mit hellem Holz und schön gedeckten Tischen Gemütlichkeit verbreitet; ein umsorgendes Service durch Wirtin Maria mit Sohn Andreas; und als Haupttrumpf eine kreative, total regionale Küche von Wirt Toni. Seine Genussregion schließt richtigerweise das Engadin ein; siehe das traumhafte, schön garnierte Bündnerfleisch-Carpaccio als Vorspeise. Die Tagesempfehlung von drei knusprigen Bärlauchbrot weckte Begeisterung und die Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel kriegt man in Wien kaum besser.

Welch Gaumenfreude einfache „Tiroler Koscht“ in perfekter Umsetzung bereiten kann, bewiesen die zwei dezenten Graukasknödels samt abgeschmolzener Butter auf Blattspinat in unübertrefflicher Qualität und der 40 Stunden pochierte Schweinebauch auf cremiger Polenta in witziger Puddingform, dazu Blattsalate. Polenta, diesmal mit Paprikapulver eingefärbt, flankierte auch die

toffelgebäck in der Halbfertig-Ausführung.

Dem Tiroler Wirtshaus machen auch etliche Nachspeisen Ehre, wie Scheiterhaufen(!) für Zwei oder eine große Portion Hauskrapfen mit Preiselbeeren; moderne Küche repräsentierte das rahmige Erdbeermousse. Dazu werden drei österreichische edelsüße Weine angeraten; die kundige Weinkarte ab 16,20 Euro ist ebenfalls patriotisch; einziger Verbesserungsvorschlag: mehr glasweise edle Tropfen als bloß der Bio-Blaifränkische aus Oggau um 2,70 Euro; vier ordentliche rotweißbrote Hausweine um 2 Euro je Achtel. Bravo: Qualitätsbrände aus Pfunds und Karres.

Feinspitz-Urteil: Sehr empfehlenswerter Familienbetrieb; hier kocht der Wirt – und wie! Das Preisniveau entspricht der gebotenen Qualität: Hauptspeise etwa 11 bis 16,80 Euro.

Wertung: ☼☼☼☼☼  
Tiroler Wirtshaus Berghof, Pfunds, Greit 364, ☎ 0 54 74/52 54. [www.gasthaus-berghof.com](http://www.gasthaus-berghof.com);

Warme Küche von 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21 Uhr; Jeden Dienstag Ruhetag.

Höchste  
Auszeichnung  
vom „Tiroler  
Feinspitz!“

„5 von 5“  
Kronen

Restaurant-  
führer  
der „Kronen-  
zeitung“

6.9.2009



Der erneuerte Berghof ist ein Geheimtipp oberhalb von Pfunds