

NEUES GOURMET-RESTAURANT „DAHOAM“ IM GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM IN LEOGANG

„DAHOAM“ VON JRE ANDREAS HERBST ALS NEUER KULINARISCHER
HOTSPOT IM SALZBURGER LAND

Etwas anders und individueller ausgerichtet als die anderen Restaurantbetriebe in Leogang und auf höchstem Niveau ausgestattet, arbeitet das experimentierfreudige und junge Küchenteam um Andreas Herbst im neuen Gourmetrestaurant „dahoam“.

Das Restaurant ist das neue Highlight des Good Life Resorts der Riederalm in Leogang und bietet gehobene Küche der Extraklasse.

Der Name ist Programm und das nicht nur wegen des fantastischen Blicks auf die Leoganger Bergwelt mit dem markanten Birnhorn: Ganz „dahoam“ ist Küchenchef und Patron Andreas Herbst auch in seiner modernen, kreativ inspirierten und zugleich extrem bodenverwurzelten Alpinküche. Sie bietet regionalen Produzenten nun eine in jeder Hinsicht spektakuläre Bühne. Als Top-Neueinsteiger im Gault Millau freuen wir uns über die 3 Hauben, die wir für das neu eröffnete Restaurant auf Anhieb erhalten haben.

Für Andreas Herbst, den jungen Patron und Küchenchef des Genießerhotels Die Riederalm, ist das neue À-la-carte-Restaurant „dahoam“ in jedem Detail Ausdruck seiner Vorstellung einer modernen, kreativ inspirierten und zugleich extrem bodenverwurzelten Alpinküche. Nach Jahren in Spitzenrestaurants von Topköchen wie Johanna Maier, Andreas Döllner und zuletzt lange bei Mario Lohninger in Frankfurt kocht der mittlerweile auch zum Jeunes Restaurateur (JRE, www.jre.eu) avancierte Salzburger seit 2015 im elterlichen Betrieb.

Im Vorjahr war es erstmals auch auswärtigen Gästen möglich, im Haus zu speisen, wofür der Guide Gault Millau sofort mit ersten Hauben applaudierte. Nun wurde in einem neu errichteten Design-Zubau der würdige Rahmen geschaffen, um den nächsten Schritt zu gehen.

Gourmet-Erlebnis für die Sinne

Hier werden traditionelle Gerichte und Speisen neu interpretiert und exzellent angerichtet präsentiert. Ebenso finden Sie ausgefallene Kreationen, die seit vielen Jahren unsere Gäste begeistern. In unserem „dahoam“ Gourmetrestaurant haben Sie die Möglichkeit ein wahres Gaumenerlebnis im perfekten Ambiente mit atemberaubender Aussicht auf die Leoganger Bergwelt zu genießen. Hier vereinen sich Tradition, kulinarischer Hochgenuss und leidenschaftlicher Service am Gast in zeitgenössischer Harmonie. Eine perfekte Symbiose virtuoser Kochkunst, hoher Kultur und Weinkompetenz, welche einen Besuch im „dahoam“ Restaurant zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Eine Landkarte der Produzenten als Genuss-Wegweiser

Das kulinarische Erlebnis startet schon mit einer etwas anderen Speisekarte: Symbole auf einer Karte auf weißem Stierleder widerspiegeln das feine Netzwerk an speziell ausgewählten, heimischen Manufakturen und bäuerlichen Betrieben, deren beste Produkte das Menü bestimmen.

So kommen Gemüseraritäten vom Stechaubauern in der Nachbarschaft oder Wild von befreundeten Jägern der Gemeindejagd. Lamm wird exklusiv beim Vorderrainerbauer gezüchtet, Rind vom Badmeisterbauer. Spezielle Wagyu Rinder gibt es beim Schattbachbauer, mit dem es auch für Wildhühner und Duroc-Schweine ein gemeinsames Projekt gibt. Wachteln gibt es vom Trenkerbauer, Forelle und Saibling kommen von den Leoganger Fischzüchtern Grundner und Hasenauer. Der österreichische (!) Wolfsbarsch (Branzino) sowie Waller und Zander stammen vom steirischen Biozüchter Michi Wesonig, die Enten aus Straden, um nur einige Beispiele zu nennen. Gleiches gilt für Käse, Honig, Joghurts, Säfte und vieles mehr.

Authentisch und in höchster Qualität

Qualität und Frische stehen hier an oberster Stelle, so werden alle verwendeten Lebensmittel vorwiegend aus der Region verarbeitet. Sorgfältig ausgesucht von heimischen Lieferanten aus der Umgebung und Bauern aus Leogang, exklusiv hergestellt und schonend à la Minute zubereitet.

Die Besinnung auf die umliegende Natur und der Ausschluss künstlicher Aromen und Geschmacksverstärker sind weitere wichtige Grundsätze in der Küchenphilosophie vom jüngsten und schon mehrfach ausgezeichneten JRE Andreas Herbst. Die dynamische und authentische Küchenbrigade bietet Feinschmeckermenüs zum Staunen, Genießen und Zelebrieren.

Die vier oder sechs Gänge auf teils speziell gefertigtem Geschirr einer Salzburger Keramikünstlerin haben zudem historische und geografische Bezüge zur Geschichte Leogangs. Vom Bergbau bis zu jenen Zeiten, als das Eis vom Birnbachloch zur Bierkühlung nach München per Eisenbahn gebracht wurde. Letztere, in Miniatur speziell gefertigt, hat nun Häppchen für den Gast geladen. Und das durchaus mit Augenzwinkern, denn eines dieser Häppchen ist versteckt und will erst gefunden werden.

Ein Zeichen dafür, dass im Restaurant „dahoam“ bei allem kreativen und qualitativen Anspruch, der Spaß und das unaufgeregte, behagliche Genießen immer im Mittelpunkt steht.

Restaurant „dahoam“ im Genießerhotel Die Riederalm 4*s

Familie Herbst

Rain 100, 5771 Leogang

+43 (0)6583/7342

info@riederalm.com | www.riederalm.com | www.restaurant-dahoam.com

Restaurant geöffnet Montag, Dienstag, Freitag und Samstag abends (18:30-18:45 Uhr Menüstart)