



Altösterreichische Kost, angereichert und ergänzt durch mediterrane bzw. klassisch-universale Gustostückerln – im „Stafler“ kommt das einer intensiv schmeckenden Begegnung gleich.

paar Jahren ist das Romantikhôtel „Stafler“ kulinarisch zweigeteilt – in der „Einhornstube“ werden die anspruchsvollsten Gaumen befriedigt, in der „Gasthofstube“ (bestehend aus Hans-Stafler-Stube und Romantik-Gewölbe), wo sich die „extrawurst“ dieses Mal hingestellt hat, gibt es das, was die Reisenden aller Zeiten und Gegenden am ganzen „Stafler“ immer schon geschätzt haben: etwa Schlutzkrapfen (11,90 €), Weinsuppe, Räucherteller (hausg'selcht), Bachforelle oder Herrengröstel (17,50 €) – altösterreichische Kost, angereichert und ergänzt durch mediterrane bzw. klassisch-universale Gustostückerln. Verantwortlich für das kulinarische Gesamtkonzept ist der Sternekoch Peter Girtler, der schon Zauberlehrling beim strengst-allerstrengsten Heinz Winkler war. Girtler liebt die Herausforderung am Herd, außerdem schafft er es immer wieder, eine dynamische Brigade um sich zu vereinen, die bei diesen Herkulesaufgaben nicht verzagt. Die zwei „Leberknödel in der Rindsessenz“ (6,90 €) sind angenehm würzig (Majoran, klassisch) und frisch (ger. Zitronenschale), das Süppele so schön doppelt-kräftig, wie es alle Tiroler Kochbuchklassiker vordredigen. Bodenständig, gut. Aber kaum dreht man seinen Kopf in der Stube um, so entdeckt man auf den Tellern der Nachbarn, wie Girtler mit ungebremstem kulinarischem Spieltrieb die Tradition zerstückelt und wieder neu zusammensetzt: dort ein Raviolo, in welchem – passend zur Saison – flüssige Bozner Sauce schlummert, bedeckt mit Spargelspitzen, die in Krenschäum gehüllt sind. Die „extrawurst“ zog die intensiv schmeckende Begegnung von Tirol und Südtalien vor: Vollkornravioli aus Zwergmangold mit „burrata“ und Sardellensauce (12,50 €). Ein Schweinsbauch kann sein: fetttriefend, wabbelnd, zum Davonlaufen – oder aber es ist eine klug ausgetüfelte, „Schweinerei“ (15,50 €) genannte Delikatesse: Girtler lässt den S-Bauch samt Haut 36 Stunden im Gewürzfond garen, brät ihn am Ende noch mal scharf an. Dazu eine fulminant nach schwarzem Knoblauch duftende, extrem reduzierte Sauce. Voilà! Kann sein, dass manches Gericht ein bisschen zu üppig ist, trotzdem empfehlen wir als Abschluss ein kleines, kaltes Kügelchen: Bratapfel-Sorbet auf glasierter Apfelscheibe, ein würdiger Abschluss. ■

(getestet im April)

## Tradition als etwas, das den Koch antreibt

Romantikhôtel Stafler „Gasthofstube“, Mauls Alttiroler Küche, bunt und witzig neu interpretiert

**B**erbergt hat das säkulare Anwesen an der Maulser Straße in seiner über 700-jährigen Wirtshaus-Geschichte schon alles – vom Wanderer bis zum Maserati-Fahrer, vom Reichen bis zum freien Mitarbeiter, vom Hungrigen bis zum Durstigen, vom Schnellesser bis zum Genießer, vom Glücklichen bis zum ewig ein Haar in der Suppe Suchenden. Ein Gasthof mit „angeschlossener“ Landwirtschaft war im Alten Tirol, besonders entlang der wichtigsten Reiserouten, die wunderbare Regel – heute ist der „Stafler“ diesbezüglich leider eine Ausnahme. Hier hat die Viehwirtschaft zum Glück überlebt, und deshalb stammt ein Großteil vom Fleisch, das im „Stafler“ auf der anderen Straßenseite auf den Teller kommt, vom eigenen Hof. „Chilometro Zero“. Seit ein

Rechnung Nr. 232  
Romantikhôtel Stafler  
„Gasthofstube“,  
Mauls 10, Mauls-  
Freienfeld

Gemütlichkeit ★★★★★  
Essen ★★★★★  
Trinken ★★★★★  
Preis/Leistung ★★★★★

Tel. 0472 77 11 36

Geöffnet: 12–14 und  
19–21 Uhr  
Ruhetag: Mittwoch

★ = zwischen sein und nichtsein ★★ = mäßig ★★★ = gut ★★★★ = sehr gut ★★★★★ = hervorragend, außergewöhnlich